

Marie-Blanche Papoz - Bandet

REMLA

**LA MAISON DES
SABLES**

GLOSSAIRE

‘ : correspond à la lettre « aïn » qui s’obtient par une contraction de la gorge ; on l’écrit souvent en français « aa » mais je ne trouve pas cette façon de l’écrire satisfaisante. « ‘ » a pour moi le mérite de laisser un doute quant à sa prononciation.

Baghrir : sorte de crêpe qui ne se retourne pas à la cuisson, le dessous offrant une surface lisse, le dessus se crevant de mille petits trous. La pâte se fait avec farine, sel et eau, jusqu’à consistance d’une pâte à beignets. On peut mettre de la levure mais ce n’est pas indispensable si on la fait la veille et si on la bat suffisamment pour bien l’aérer.

Bled : campagne, village, lieu-dit

Carossa : charrettes plus ou moins rudimentaires

Chaouch : serviteur, homme à tout faire, aide...-

Chergui : vent chaud et sec qui vient du Sud-Est. Il rend la chaleur insoutenable, faisant monter parfois la température à plus de 49 ° C .

Chkoua : outre en peau de chèvre qui, suspendue à un trépied ou à une branche, permettait de séparer le beurre du lben, à partir du lait caillé.

Daïa, pl. dayet : mare saisonnière

Douar : ensemble de maisons ou de khaïmas, village.

Doum : palmier nain très fréquent dans le bled marocain

Fqe : enseignant, lettré

Ga’ga’ : noix

Gh : correspond au son « r » de Paris alors que le « R » correspond au « r roulé »

Gourbi : habitation rudimentaire, avec le plus souvent un toit de tôles ; le terme n’avait autrefois au Maroc aucun sens péjoratif.

Gerba (prononcer « guerba ») : outre pour l’eau

Guembri : sorte de guitare typique dont la caisse de résonance est faite d’une carapace de tortue et d’une peau de chèvre.

Haïk : grande pièce de toile dans laquelle les femmes s’enveloppaient pour sortir dans la rue.

Haschichin : amateur de haschich

Hna : nous

Kain : il y a

Kanoun : brasero de terre

Kechkoucha : mousse (de la bière, du savon, du thé...)

Kesra : pain rond marocain, souvent de blé dur, mais qui peut être aussi à base d'orge, de farine blanche ou de seigle. Ce mot, utilisé presque uniquement par les pieds noirs, même s'il est compris par les marocains en général, est une déformation du mot « gsa'a » qui est le plat dans lequel on fait lever le pain. Le pain lui-même se dit « khobz »

Kh : se prononce comme la jota espagnole ou le kha allemand.

Khammès : ce mot vient de « khemsa » qui signifie cinq. Il désigne celui qui loue une terre à son propriétaire, le prix pour la location étant le cinquième de la récolte obtenue.

Khaïma : tente noire ou brune des nomades au Maroc.

Khawi : vide

Kilim : tapis tissé ; le mot est d'usage récent au Maroc, remplaçant celui plus traditionnel de « handbel » qui avait cours auparavant.

Lben : boisson qui reste quand on fait du beurre à partir du lait caillé ; il contient donc à la fois le petit lait et le fromage maigre.

I-wouqt idouz : le temps passe

Ma'araka : champs de bataille

Ma'ammarr : plein

Mamora : il semble qu'aujourd'hui cette forêt soit mieux contrôlée que lors de notre voyage et la relève des vieux arbres mieux assurée.

Medgha : peigne lourd en métal avec lequel on tasse les rangs au fur et à mesure du tissage d'un tapis.

Mektoub : c'est écrit.

Mokhazni : agent de l'autorité en place, il correspondrait assez à notre gendarme.

Moul es-sfenj : le fabricant des beignets qu'on appelle sfenj. Madame Guinaudeau en a fait un portrait pris sur le vif dans son « Fez vu par sa cuisine ».

Msemmen : crêpes proches des rghaïfs

Ngoullou : nous disons

Noria : système avec des godets qui remonte l'eau d'un oued ou d'un puits et qui était en général actionné par un âne ou un attelage, souvent un dromadaire et un âne.

Oulja de Salé : centre artisanal regroupant les potiers et les vanniers mais également des marchands de tapis et autres et qui a été construit sur l'ancien quartier des potiers de Salé.

Qaïda : coutume

Rbati : habitant de Rabat.

Rezzou : bandes armées se livrant au pillage (la razzia).

Rghaïfs : crêpes feuilletées dont la pâte, proche de la pâte à pain mais en un peu plus liquide se fait avec farine, levure sel et eau puis huile ou beurre fondu pour le feuilletage.

Seguia : canal d'irrigation.

Semhili : « excuse-moi » quand on s'adresse à une femme ; à un homme on dira : « smahli ».

Sirocco : vent sec et brûlant venant du Sahara, souvent chargé de sable.

Smen : beurre conservé en pot fermé après avoir été bouilli, soigneusement écumé et salé ; il est aussi parfois additionné d'herbes aromatiques. Il a un goût un peu fort, rappelant le rance, que n'apprécient pas toujours les étrangers mais qui donne une saveur particulière à certains plats comme le couscous.

Souk es-sebât : souk aux chaussures.

Youyou : cris de joie lors des fêtes, ils deviennent en dehors d'elles des cris d'alerte. Pour cette raison les femmes n'en font jamais sans raisons valables ou, dans le cas des youyous d'allégresse, sans que le voisinage n'en soit prévenu à l'avance.

Wouqt : temps ; l-wouqt idouz : le temps passe.

Zem Zem : fête de l'eau, qui a lieu au moment de l'Achura ou fête des enfants, en rappel du puits de Mahomet appelé « puits Zem Zem »

Zriba : haie de branches sèches et très épineuses qui protégeaient les khaïma et les douars des animaux.

I

En ce mois de février 1996, notre jardin de Crégy-les-Meaux est bien triste sous le ciel grisâtre. Il pleuvote et je ne peux même pas ouvrir la fenêtre pour laisser monter jusqu'à moi le parfum grisant et si consolant du sarcococca. Comme me paraissent loin les champs remplis de fleurs de mon enfance !

C'était au Maroc, il y a si longtemps déjà... A la fin du mois de février s'étendait aux alentours de notre ferme un horizon formé de basses collines que les pluies de l'hiver avaient certes verdies mais qui n'en demeurait pas moins bien monotone. En mars, en quelques jours, soudain tout changeait. Dans les très nombreuses terres restées encore incultivées jaillissaient des myriades de fleurs multicolores qui les transformaient en de féeriques tapisseries. Peut-être est-ce de l'émerveillement que j'ai alors ressenti devant les champs mirgaillés de tant de couleurs que m'est venu l'amour des plantes et du jardinage qui enchante aujourd'hui ma fin de vie. Violettes et oranges y dominaient par leur intensité, tempérés cependant par des touches légères de bleu, de rose et de blanc, parfois mais plus rarement de jaune. Vipérines à la puissante couleur violine, merveilleux soucis orange au cœur d'un noir profond, asphodèles, lupins, iris, moutardes et ravenelles, marguerites, coquelicots rouges et pavots roses... et bien d'autres fleurs encore composaient des broderies qui m'enchantaient. Fermant les yeux, je peux encore retrouver le parfum entêtant des narcisses sauvages et celui plus doux des lupins jaunes qui avait ma préférence, l'élégance discrète des linaires ou le capuchon brun des petits arisaemas que nous appelions « grand'mères » et auxquels nous nous amusions à faire « tirer la langue »

Souvent, depuis le début de mon installation en France dans les années soixante, j'ai eu l'occasion de retourner dans ce pays mais, du fait des circonstances, jamais encore au moment où explose cette palette de couleurs et de parfums et j'en éprouve aujourd'hui une nostalgie particulièrement forte.

A Françoise, ma mère, avec qui je bavarde au téléphone comme nous le faisons souvent, je fais part de ce désir de retourner là-bas au tout début du printemps. Son « moi aussi » qui jaillit en réponse me fait presque suffoquer de surprise.

« Moi aussi » ! Voilà des années pourtant que j'espère en vain une telle réponse. Depuis vingt-et-un ans en effet elle oppose un non catégorique à toute idée de retour dans ce pays qu'elle a tant aimé mais qu'elle et mon père ont dû quitter par force lors de la reprise par le gouvernement marocain des terres occupées par des agriculteurs étrangers. Il y a là une blessure profonde que mes frères et sœurs comme moi aimerions voir se cicatriser.

Il est vrai que cette blessure a été d'autant plus douloureuse pour elle qu'elle lui a coûté son mari. Georges, mon père, étant né là-bas et y ayant toujours vécu n'avait jamais imaginé qu'il puisse en être autrement. Il aimait le pays. Il y était chez lui. C'est tout. C'est en France, lorsqu'il s'y est installé par obligation et non par choix, qu'il s'est senti et qu'on lui a fait parfois sentir qu'il était étranger. Il ne s'est jamais remis de l'arrachement et même s'il y a recréé une ferme, il l'a fait parce qu'il devait le faire pour maman, pour nous, pour le défi aussi sûrement ... Il a mené jusqu'à son terme la reconstruction d'une propriété achetée agonisante mais il n'y avait plus chez lui ni enthousiasme, ni joie de vivre et un jour, pour une difficulté qui n'avait même pas une réelle importance, il a baissé les bras et s'est laissé glisser dans la maladie d'Alzheimer.

L'adaptation ou plutôt la réadaptation à la France avait été plus facile pour maman qui y était née et y avait passé toute sa jeunesse.

Après avoir obtenu son bac au lycée de jeunes filles de Montauban et passé une année en Angleterre comme jeune fille au pair, elle avait trouvé un emploi de secrétaire au Moulin de Montauban mais s'y ennuyait et rêvait de voyages. Deux de ses sœurs vivaient déjà au Maroc. Marcelle, la seconde des

filles Teilhac avait épousé un colon, Pierre Moraël, dont la ferme se trouvait à quarante kilomètres de Rabat, à Souk et-Tnine alors appelé Valgrave. Et Magdeleine, la troisième, qui avait également épousé un colon, Alain Liébaut, vivait à La Jacqueline près de Camp Marchand. Fascinée par les récits de ses sœurs, Françoise prit, aux alentours de 1935, la décision d'y partir à son tour. Elle avait confiance en ses capacités et se faisait fort de trouver facilement du travail. Mais son père, le colonel Paul Teilhac, plus prudent, jugea préférable de faire appel à son compagnon d'armes et ami, le général Noguès alors Résident général de France au Maroc.

Ils étaient compagnons d'armes mais leur amitié s'était trouvée renforcée à la suite d'une circonstance particulière. Marguerite, la sœur aînée de Françoise, après avoir réussi sa licence d'anglais, avait obtenu en 1918 une bourse pour une année d'étude aux Etats-Unis. Le départ était prévu pour septembre et, comme elle n'était pas encore majeure, il lui fallait une autorisation paternelle. Or la guerre n'était pas terminée et les traversées maritimes restaient très risquées. Malgré cela Rose, sa mère et donc ma grand-mère, qui était très en avance sur son temps pour ce qui touchait entre autre à la place des femmes dans la société et qui, sachant que ses six filles n'auraient pas de dot compte tenu de la maigre solde de leur père, les poussait à faire des études et à avoir un métier afin d'être libre de se marier ou non. Elle ne voulut donc pas que Marguerite rate une chance aussi exceptionnelle pour l'époque et envoya un télégramme dans ce sens à son mari encore au front. Paul Teilhac n'hésita pas non plus et donna son accord par retour du courrier. Le général Noguès, qui était auprès de lui quand il prit sa décision, en éprouva une grande admiration et pour lui et pour les femmes de la famille. Aussi n'hésita-t-il pas à accéder à la demande de son ami et fit entrer Françoise au secrétariat de la Résidence. Quelques temps plus tard, c'est de son secrétariat particulier qu'il la chargea. Françoise eut aussi la chance d'être logée dans un petit pavillon de la Résidence qu'elle partageait avec une autre jeune femme. La vie répondait enfin à ses attentes et elle était pleinement heureuse..

Rabat et le Maroc l'avaient en effet immédiatement séduite et le temps lui manquait pour faire tout ce qu'elle avait envie de faire. Entre le travail et les sorties, il lui restait désormais trop peu de temps pour organiser sa vie matérielle et notamment faire ses courses ; elle s'était donc arrangée avec un gamin marocain, Anafi, qui rendait déjà ce service à d'autres employés de la Résidence et dont elle avait eu l'occasion d'admirer l'intelligence et le professionnalisme. Elle lui confiait le matin une liste d'achats à faire ainsi qu'une somme d'argent et l'enfant lui rapportait au moment convenu ses achats et sa monnaie qu'il lui rendait scrupuleusement au centime près. Comme elle s'étonnait un jour qu'il ne s'embrouille pas entre les comptes de ses multiples « clients », l'enfant lui avait montré les nombreuses poches cousues dans ses vêtements, certaines encore gonflées de billets, en expliquant : « tu vois, ici c'est l'argent de Mr untel, là c'est toi, ici c'est madame X... » Et jamais elle ne l'a vu se tromper. A quelqu'un qui un jour lui reprochait violemment de faire travailler un enfant, elle avait sobrement répondu : « il en a besoin. ». Quelques années plus tard, le gamin en question, avec le montant des salaires perçus, montait une boutique de maroquinerie aux abords du Marché Central de Rabat, boutique que j'ai personnellement connue et dont maman est toujours restée une fidèle cliente.

C'est chez sa sœur Marcelle, à Valgrave, qu'elle rencontra en 1937 - et à son corps défendant - celui qui allait devenir son mari et mon père. Chez Marcelle elle avait déjà eu l'occasion de faire connaissance de plusieurs colons du voisinage et la femme de l'un d'entre eux s'était mis en tête de lui faire rencontrer le célibataire du coin, Georges Papoz qui, affirmait-elle, « était absolument fait pour elle et elle pour lui ». Très attachée à son indépendance et à sa nouvelle vie, et peu pressée de les perdre, Françoise s'ingéniait à fuir toutes les entrevues que notre marieuse concoctait... Elle découvrit par la suite, avec amusement, que le Georges en question en faisait tout autant de son côté.

Un jour pourtant, Marcelle souffrant de violents maux de tête et le médecin qui soupçonnait une méningite ayant ordonné son hospitalisation, Pierre obligé de la conduire à Rabat où se trouvait l'hôpital fit appel à Françoise pour qu'elle vienne à la ferme s'occuper des enfants. Georges, dont la ferme ne se trouvait qu'à deux kilomètres de là et qui ignorait les faits, venant faire aux Moraël une

visite de voisinage, était alors tombé sur elle. Leur coup de foudre fut immédiat et réciproque. Le plus drôle de cette histoire est qu'à l'hôpital, on s'aperçut tout de suite que Marcelle ne souffrait pas du tout d'une méningite mais simplement d'une forte sinusite dont on vint rapidement à bout et qu'elle réintégra donc presque aussitôt sa maison et Françoise la Résidence et son poste, mais la rencontre tant imaginée par la voisine avait eu lieu et un mariage s'ensuivit auquel cette dernière fut bien sûr conviée.

On aurait voulu terminer l'histoire en disant qu'ils furent heureux et eurent beaucoup d'enfants... Mais la vie n'est pas toujours un conte. Ils furent heureux ensemble, cela oui, bien que les difficultés ne leur aient pas manqué mais ni l'un ni l'autre ne les craignaient et ils ont toujours su faire front ensemble. Ils eurent beaucoup d'enfants, cela est vrai aussi puisque nous étions sept. Mais hélas ils ne connurent pas la vieillesse heureuse qu'ils auraient pu escompter car lentement la maladie d'Alzheimer a eu raison de Georges. Longues et douloureuses ont été pour Françoise les années de sa lente et progressive descente dans la sénescence. Mais jamais jusqu'à sa mort, en 1988, sa tendresse pour lui n'a faibli, jamais son attention ne lui a fait défaut.

Bien sûr la reprise des terres par les autorités marocaines au lendemain de l'indépendance ne fut pas la seule cause de cette descente aux enfers. Mais elle venait après d'autres drames qui dans son jeune âge avaient fragilisé Georges. Son enfance n'avait pas été facile. Abandonné dès sa naissance par sa mère en Algérie où elle était allée accoucher, récupéré à l'âge de deux ans seulement par son père, un homme aimant mais taciturne et démuné devant les enfants, il s'était vu encore très petit, chaque fois que celui-ci partait en France pour des congés, confié aux mains de bonnes marocaines que cette responsabilité terrorisait et qui, pour limiter tous risques d'accident, le gardaient enfermé dans la maison. Le clou de girofle ayant été fort longtemps la base du parfum des femmes du peuple au Maroc, cette odeur est toujours restée pour lui liée à l'enfermement et jamais il ne l'a supportée. Il ne fut donc jamais question pour nous d'utiliser cette épice dans la cuisine familiale !

Dès l'âge de sept ans, c'est dans un austère pensionnat de la région de Chambéry qu'il fut ensuite envoyé, à la suite d'une coqueluche qu'il avait attrapée à Mazagan où il vivait, ne revoyant son père et le Maroc que lors des vacances d'été et toute sa vie il en a gardé un amer souvenir. Je dois dire à la décharge de mon grand-père qu'il avait essayé d'obtenir d'une de ses sœurs vivant en Savoie qu'elle accepte de prendre son fils en pension, ce qui aurait rendu la séparation moins pénible, mais sa démarche n'avait eu aucun succès.

Ce n'est qu'à quatorze ans que Georges eut enfin l'audace de refuser de retourner dans cette pension et qu'il put de ce fait poursuivre ses études au Lycée Industriel de Casablanca. Ses quatorze ans inaugurèrent donc pour lui le début des années heureuses. Il dut pourtant, en grande partie, réapprendre l'arabe que ses années d'internat en France lui avait fait oublié alors que jusqu'à ses sept ans il le parlait mieux que le français.

Le départ forcé du Maroc en 1976 fut donc un nouveau traumatisme qui non seulement s'ajoutait aux anciens mais surtout les avait réveillés car il ne s'en était jamais guéri. Il les avait simplement enfouis, presque oubliés. Il n'a par la suite jamais voulu retourner sur ses pas et dans son esprit qui s'embrumait pendant sa maladie, la perte de sa ferme, l'abandon de sa mère, l'internat trop rigide pour un si petit garçon, tout se mêlait et l'enfonçait chaque jour un peu plus dans son repliement. Je me souviens avec quelle peine je l'avais un jour entendu murmurer et comme en se parlant à lui-même : « C'est parce que j'étais un petit garçon méchant qu'elle m'a abandonné. Tu comprends, elle était si jolie ! » J'aurais voulu le consoler, le rassurer, lui expliquer qu'un nouveau-né ne peut en aucun cas être « méchant » mais il était déjà enfermé dans un autre monde que le nôtre, où nos paroles n'avaient plus accès, mais où pourtant, et oh combien heureusement, pouvait encore lui parvenir et le rassurer dans une certaine mesure, la certitude tangible de l'amour que nous avions pour lui.

Avant sa maladie, nous les enfants, nous n'avions pas encore la maturité nécessaire pour comprendre qu'il est tout à fait dommageable de se résigner à laisser le passé, quel qu'il ait pu être, entraver le présent et nous n'avons rien fait pour l'inciter à entreprendre un voyage de retour vers le Maroc. Et une fois la maladie déclarée, un tel déplacement n'était bien sûr plus envisageable.

C'est ainsi qu'il nous a quitté sans avoir jamais revu sa terre natale et son refus maman l'avait jusqu'à aujourd'hui fait perdurer à son tour.

Avec mes sœurs, nous nous étions pourtant faites un peu plus insistantes auprès d'elle, mais un peu plus seulement car nous ne perdions pas de vue que seule une décision de sa part rendrait le voyage réellement profitable pour elle. Nous nous contentions de lui raconter nos séjours là-bas, l'accueil chaleureux qu'on nous y faisait, le désir que les uns ou les autres exprimaient de la revoir...

Et voilà qu'après vingt ans, alors qu'elle a déjà quatre-vingt-cinq ans, elle manifeste enfin et pour la première fois, le désir de retourner au Maroc. Ce « moi aussi », je le cueille donc au vol et m'empresse de répondre :

-Aimerais-tu que nous y allions ensemble cette année ? »

-Oui. »

C'est un oui ferme qui me laisse encore pantoise mais je ne veux pas laisser passer l'occasion et n'hésite donc pas à affirmer : « Eh bien, c'est d'accord, nous y allons. » Rendez-vous est alors pris pour la mi-mars.

A Pierre, mon époux que je sais capable de comprendre, j'explique alors le projet en ajoutant : « Je ne sais pas combien de temps nous resterons là-bas. Peut-être quinze jours, peut-être un mois et demi... Cela dépendra de maman. » Avec sa gentillesse coutumière il me rassure : « Restes-y le temps qu'il faudra, aussi longtemps que ce sera important pour elle. »

J'informe aussitôt de ce projet Jean-François, mon frère ingénieur hydraulicien qui est en ce moment-même en mission au Maroc. Il pourra, me dit-il, nous loger dans son appartement à Rabat et se charge de prévenir Moussa de notre venue. Il y a longtemps déjà que ce dernier nous presse de faire revenir maman : « Je ne veux pas mourir avant de l'avoir revue » nous-répète-t-il à chacun des voyages que mes sœurs et moi faisons là-bas. « Dites-lui que je l'attends, insistez auprès d'elle. » Mais jusqu'à aujourd'hui nos essais étaient restés vains.

Moussa avait été le « cobrane » de papa, c'est-à-dire son contremaître. Il avait commencé à travailler tout jeune à la ferme et papa avait vite remarqué son intelligence, son goût de l'effort et son ambition. Il l'avait formé, lui avait appris tout ce qu'il savait en matières de mécanique et de pratiques agricoles... Il en avait fait son bras droit. Au fur et à mesure des années c'était ensemble qu'ils avaient pris l'essentiel des décisions et leur compréhension réciproque comme leur complicité avaient grandi au fil du temps.

En 1963, après la reprise des terres des colons par les Algériens, le Maroc et la Tunisie avaient fait de même. L'idée de départ était de reprendre la terre à ceux qui les en avaient spoliés. Par un dahir du 26 septembre 1963, le gouvernement marocain avait donc annoncé la reprise des « lots de colonisation », c'est-à-dire des terrains dont l'acquisition et la mise en culture avaient bénéficié de facilités accordées à des agriculteurs français par l'administration française. Mais dans les faits, on n'a pas opéré de distinction : si à l'origine une ferme avait bénéficié de ce système, elle restait « lot de colonisation », même si elle avait entre temps changé de mains, même si le ou les propriétaires suivants n'avaient bénéficié d'aucune aide pour son achat et d'aucun prix préférentiel. C'est ce qui s'était passé avec notre ferme « Les Sablettes » pour l'achat de laquelle mon grand-père, Jean Papoz, n'avait reçu aucune aide. De plus pour chaque ferme, il suffisait qu'un bout de champs ait fait partie d'un lot de colonisation pour que tout l'ensemble soit considéré comme tel. Au bout du compte, le soi-disant spoliateur devenait à son tour un spolié. Il n'y a chez moi aucune rancœur à ce sujet, il ne s'agit là que d'une constatation.

Après la reprise en 1963 des Sablettes, la ferme où nous vivions, papa avait pu garder un autre terrain qu'il avait eu l'opportunité d'acquérir, Daïdia, distant de dix kilomètres de la ferme reprise et qui n'était pas « lot de colonisation ». Si la distance avait été inférieure à ces dix kilomètres, Daïdia aurait cependant été intégré au lot des Sablettes et il aurait tout perdu en même temps. Heureusement pour lui, les dix kilomètres étaient bien là et il a pu en conserver la propriété pendant des années encore. Il avait cependant très vite compris que Daïdia, bien qu'il s'agisse de terres dites « Melk », c'est-à-dire vendues et achetées depuis le début avec le libre consentement des vendeurs comme des acheteurs, subirait un jour le même sort, politique oblige, et qu'il lui fallait donc trouver un point de chute en France pour la famille. Avec le prêt consenti par le gouvernement français, il ne pût acheter dans le Lot et Garonne qu'une ferme, Peyre-de-Tony, constituée pour l'essentiel d'une maison en mauvais état et d'un verger de pruniers dont la totalité des arbres étaient à renouveler. Or on sait que les arbres fruitiers ont besoin de cinq à six années pour commencer à produire et qu'il fallait donc déjà ce temps-là pour que la ferme puisse connaître un début de rentabilité. Il a eu cependant beaucoup de chance, bien plus que beaucoup d'autres rapatriés, car il a pu conserver Daïdia durant treize ans encore, ce qui lui a permis de faire vivre la famille en attendant que Peyre-de-Tony puisse prendre la relève. Quand Daïdia fut reprise à son tour, en 1976, Peyre-de-Tony obtenait pour la première fois des comptes équilibrés.

Durant ces treize années, papa avait mené de front la gestion des deux fermes, faisant plusieurs fois par an des allers et retours entre Villeneuve-sur-Lot et Rabat, traversant chaque fois l'Espagne en voiture, ce qui revenait beaucoup moins cher que l'avion. Pendant toute cette période, il était donc resté dans sa tête et de fait « marocain », recommençant même à espérer, contre toute attente et même de plus en plus, que le sultan finirait par renoncer à réquisitionner les terres des étrangers et qu'il pourrait continuer à vivre dans le pays qu'il aimait. Le véritable arrachement, c'est donc à la reprise de Daïdia qu'il a eut lieu, soit en 1976. Par un heureux coup du sort, la vigne qu'il avait plantée à Daïdia arrivait alors à maturité et les dernières vendanges qu'il y fit furent exceptionnelles. Les sommes qu'il en retira et que, pour la première fois de sa vie, il ne réinvestissait pas immédiatement dans la propriété, lui permirent de se ménager, pour lui et maman, une retraite tout à fait correcte.

Pour la petite histoire, j'ajoute que quelques temps après cette reprise, papa reçut de l'administration marocaine une mise en demeure lui enjoignant de régler à l'ancien propriétaire les deux dernières annuités qu'il lui restait à payer pour l'achat de Daïdia. Il se contenta de répondre qu'il fallait désormais s'adresser au nouveau propriétaire pour tout ce qui concernait ce domaine. Il n'en entendit plus parler.

Georges étant donc régulièrement absent, c'est Moussa qui tout naturellement devint le gérant de Daïdia, emploi pour lequel il se révéla parfaitement à la hauteur. En plus de son traitement hebdomadaire, il recevait désormais une participation sur le produit des récoltes. Avant chaque départ en France, papa lui remettait en outre l'argent nécessaire pour faire la paye des ouvriers qui avaient lieu le mercredi matin, jour du souk à Tiflet, ainsi qu'une somme destinée à couvrir les achats éventuels que pourrait nécessiter la bonne marche de la ferme. De plus, si d'aventure celle-ci exigeait des dépenses imprévues, il était entendu que Moussa pouvait vendre des têtes de bétail.

Bien qu'il ne soit jamais allé à l'école, Moussa connaissait les chiffres et s'était inventé un système de signes, par exemple pour désigner les ouvriers ; jamais mes parents n'ont constaté la moindre erreur dans ses comptes et ils avaient une confiance totale en lui. C'était un seigneur et papa était très envié par les autres colons pour avoir avec lui quelqu'un de cette qualité. Certains avaient d'ailleurs essayé de le débaucher mais jamais il n'a accepté de quitter papa et notre ferme.

Au moment de l'inventaire de Daïdia qu'étaient venus faire les représentants de l'administration marocaine, papa leur remit comme il était entendu son cahier de paye. Le traitement versé à Moussa en fit tiquer plus d'un. Quand papa leur expliqua que Moussa n'était pas un simple ouvrier mais le

gérant, l'un d'entre eux grommela : « Ce n'est pas possible. Il ne peut pas y avoir de gérant marocain ! »

Ils demandèrent cependant à Moussa de continuer à travailler pour eux, comme ils l'avaient demandé à tous les ouvriers. Après une semaine de travail, quand Moussa vint toucher sa paye, on lui donna la même chose qu'aux autres. Comme il faisait remarquer que ce n'était pas ce qui avait été prévu, on lui répondit qu'il n'était pas question de verser un salaire pareil à un marocain ! Il quitta donc sur-le-champ l'exploitation et l'administration marocaine perdit ce jour-là un homme exceptionnel qu'elle aurait pu s'attacher. La ferme dès lors ne fit plus que péricliter.

Revenue au Maroc, en 1982 avec Pierre et nos quatre enfants, j'avais voulu leur montrer les différents endroits de notre histoire. Alors que la piste traversait depuis toujours la ferme même de Daïdia où j'avais décidé de les emmener, nous avons dépassée celle-ci sans que je m'en aperçoive. Je m'étais juste étonnée un instant d'un groupe de ruines qui s'élevaient dans le paysage dénudé et dont je n'avais aucun souvenir. C'est surtout la totale disparition des arbres qui m'avait induite en erreur. Du bois d'eucalyptus qui longeait le chemin ou de la haie de tamaris, il ne restait en effet plus rien d'apparent. Ce n'est qu'en arrivant à la ferme suivante, celle de la famille Lopez, que je l'avais compris. Ayant rebroussé chemin, j'aperçus en effet des souches d'arbres coupées à ras de terre, mais c'est à peine si nous avons ralenti cette fois à l'approche des bâtiments délabrés : aucun d'entre nous n'avait plus envie de descendre de voiture pour visiter les lieux, moi encore moins que les autres.

Aujourd'hui, et je m'en réjouis, l'administration a renoncé à l'exploitation directe qui ne lui réussissait pas et s'est enfin décidée à partager la ferme entre plusieurs petits propriétaires marocains. Quelques uns des arbres abattus sont repartis de souche, d'autres ont été plantés depuis, des haies de cactus bordent certains chemins... Une vie nouvelle s'est emparée des lieux.

Papa connaissant bien la mentalité marocaine de son époque et se doutant que Moussa ne pourrait sûrement pas rester comme gérant de Daïdia après la reprise, car il n'était pas du sérail et n'avait pas d'appui haut placé, lui avait conservé sur un compte à part les sommes qu'il lui devait à titre de primes. Cette sage disposition fut précieuse pour notre cobrane car, avec l'appoint d'un petit héritage venu de sa famille, elle lui permit d'acheter des terres proches. Aussi lors de sa démission de Daïdia, il put s'installer directement sur sa propriété dont il fit peu à peu une ferme modèle, appliquant scrupuleusement le savoir qu'il avait acquis auprès de mon père.

Je me souviens encore de la première fois où je me suis rendue sur sa propriété. Je ne savais pas exactement où elle se situait. Je savais seulement que c'était quelque part le long de la piste qui menait à Daïdia. C'était également en 1982, lors de notre voyage en famille. J'observais le paysage à la recherche d'un indice, notais les anciennes fermes de colons plus ou moins à l'abandon, la plupart des champs redevenus friches sauf les vignes qui restaient bien entretenues, l'expansion spectaculaire des palmiers doum qui reprenaient peu à peu possession des terres. Et soudain dans cette campagne quasi désertique, j'avais aperçu une oasis plantée d'arbres au loin. Je m'étais exclamée : « Je suis sûre que c'est la ferme de Moussa ! » Je m'étais résolument dirigée vers elle et je ne m'étais pas trompée. Moussa nous avait alors fait faire le tour du propriétaire et j'avais admiré le verger parfaitement entretenu, les troncs des arbres fruitiers blanchis à la chaux, la haie de cyprès qui bordait le terrain le long de la route, l'éolienne en parfait état de marche. C'était à cette époque la seule que j'avais vue encore capable de fonctionner dans notre région. Ce qui m'avait le plus étonnée pourtant, ç'avait été un magnifique jacaranda planté dans la cour. C'était inattendu car les arbres d'ornement ne faisaient pas, à ma connaissance et à cette époque, partie de la culture des gens du bled qui conservaient encore leur mentalité de nomades. Moussa qui avait suivi mon regard et noté ma surprise, me dit : « Tu vois, j'ai planté le même que tes parents à Daïdia. » Puis désignant d'un geste large les alentours de la maison et son verger, il avait fièrement ajouté : « Les gens d'ici disent en parlant de ma ferme : ça, c'est du travail français ! »

Sa ferme a, par la suite, servi de modèle aux nombreux petits fellahs venus au cours des années suivantes s'installer aux alentours. Et ses qualités personnelles comme ses connaissances, ont fini par être également reconnues officiellement car on lui a demandé un jour de devenir « Conseiller Agricole » pour la région.

Mais papa lui manquait toujours car, nous disait-il souvent : « Je suis très seul. Je n'ai personne avec qui échanger. Je dois toujours prendre les décisions seul. On vient me demander des conseils. Mais à qui puis-je les demander moi ? Avec qui puis-je échanger quand je ne suis pas sûr de quelque chose ? Avec ton père on discutait toujours, avant toute décision, pour les traitements à faire, les dates des semailles, les moissons... pour tout. Oui, « babak » (ton papa) me manque et je ne veux pas mourir sans l'avoir revu, au moins une fois.» Hélas, Georges nous a quittés en 1988 sans être revenu et Moussa a alors reporté son désir de le revoir sur Françoise. Presque autant que papa, elle était estimée des marocains du bled qui savaient que, quoi qu'il se passe, on pouvait compter sur elle. Proche de papa et de ses préoccupations, elle était au courant de tout ce qui se passait dans la ferme et pouvait se substituer à lui pour prendre une décision en son absence. De plus, comme beaucoup de femmes de colons, elle soignait les malades et les blessés des environs, surtout avant qu'une infirmerie ne soit créée à Tiflet. Elle avait aussi la capacité de se rendre disponible chaque fois que quelqu'un avait besoin d'aide ou de conseils.

C'est donc avec une vraie joie que Moussa accueille l'annonce du retour prochain de maman.

Maman est prête au départ, ses valises déjà bouclées, quand j'arrive à Montauban, le 17 mars 1996 comme prévu. Elle semble heureuse à l'idée de ce voyage. Pourtant elle prend la peine de m'expliquer que si elle est effectivement contente d'aller là-bas, il reste hors de question qu'elle remette les pieds aux Sablettes. Ce qu'elle désire simplement, c'est revoir le pays et les gens, et surtout Moussa et sa femme Fadla ; et goûter encore une fois au pain de celle-ci et à son couscous. Et je réalise soudain que, même si elle n'évoquait auparavant presque jamais notre vie au Maroc, il lui arrivait pourtant de parler avec une certaine nostalgie de la cuisine de Fadla : « aucun pain, même quand il est fait avec du blé dur, nous a-t-elle toujours affirmé avec conviction, ne vaut la kesra de Fadla. Et son couscous... » Ses yeux se voilaient tandis qu'elle s'en remémorait le parfum et ses lèvres esquissaient une moue gourmande juste avant qu'elle n'insiste, avec un petit sourire nostalgique : « Elle n'y mettait presque pas de légumes, seulement des navets et des courgettes et pourtant il était meilleur que tous ceux que j'ai pu manger ailleurs... peut-être en partie, réfléchissait-elle, parce qu'elle allongeait son bouillon d'un peu de lait, mais surtout, surtout, parce qu'elle ajoutait toujours une noix de smen dans la semoule, juste avant de la servir, et que cela donnait à son plat un parfum incomparable... »

C'est le mardi 19 au matin, après une journée de visites et d'achats divers que nous prenons la route, dans la Peugeot 106 de maman. Nous avons convenu ensemble de ne rien programmer à l'avance, ni trajet ni réservation d'hôtel, afin de rester disponibles pour les occasions qui se présenteront à nous, ou tout simplement pour pouvoir suivre notre fantaisie du moment. Je remercie le ciel de nous avoir inspiré cette décision.

A peine sommes-nous installées dans la voiture qu'elle me dit, d'une manière assez péremptoire, comme pour éviter toute tentative de discussion de ma part : « Au fond, ce n'est pas vraiment le Maroc qui m'intéresse, mais plutôt la découverte de l'Espagne. Avec ton père nous l'avons toujours traversée très vite et nous n'avons jamais pris le temps de visiter quoi que ce soit sauf Grenade une fois. Je voudrais que nous le prenions cette fois-ci. » Malgré ma déception, je n'émetts aucune objection : « Eh bien, visitons l'Espagne ! Rien ne nous presse. »

« Mais auparavant, ajoute-t-elle encore, j'aimerais que nous allions voir la cathédrale d'Auch dont on m'a toujours dit qu'elle était très belle ! Là aussi, avec ton père, nous n'avons jamais pris le temps de nous arrêter. »

Le voyage commence donc très calmement. Nous flânonnons jusqu'à Auch où nous admirons la cathédrale et son splendide chœur en chêne sculpté. Nous sommes aujourd'hui les seules touristes du lieu et notre guide, un charmant vieux monsieur passionné par son sujet, semble prêt à nous détailler les cent-seize stalles aussi admirables les unes que les autres. Mais nous n'avons pas beaucoup de temps, étant attendues à Pau dans l'après-midi ; nous choisissons donc de nous limiter aux premières d'entre elles afin de pouvoir les regarder plus dans le détail. Nous y apprenons avec intérêt ce qu'est « matériellement » une miséricorde : une sorte de minuscule strapontin qui apparaît quand les abattants des stalles formant sièges sont relevés, ce qui permettait autrefois aux vieux chanoines de sauver la face en prenant discrètement assise tout en paraissant demeurer debout.

Notre première nuit, nous la passons à Pau chez des cousins. Et le matin nous prenons encore le temps de faire quelques emplettes dans un marché de la région.

Quand enfin nous prenons la route d'Espagne, j'entends maman murmurer d'un ton un peu inquiet : « Pour moi, c'est maintenant que l'aventure commence ! » Et sa visible appréhension la pousse à ralentir un peu plus le voyage. Sur l'aire d'Hastingue, nous prenons le temps de voir et même revoir l'exposition sur le pèlerinage à Saint-Jacques de Compostelle, nous saluons la statue du « pèlerin en marche » en souvenir d'une de ses amies qui, lui a-t-elle affirmé, ne manque jamais de le faire... Le soleil étant au rendez-vous, nous quittons l'autoroute pour visiter un peu la côte basque que je ne

connais pas encore : port de Saint-jean-de-Luz, corniche du bord de mer, Hendaye. Là, en croquant des palets aux raisins achetés à Pau, nous faisons une longue promenade à pied le long de la plage.

La frontière d'Espagne finalement franchie, nous filons d'un trait jusqu'à Burgos où nous décidons une halte. La cathédrale que nous visitons (ou revisitons en ce qui me concerne) est en travaux, les panneaux recouverts de grandes bâches, les tableaux enlevés, le chœur fermé... Mais curieusement, ainsi dépouillée de ses trop innombrables dorures, elle m'apparaît beaucoup plus belle que dans mon souvenir.

Quand nous en ressortons, la posture étrange d'un jeune garçon qui fait des photos sur l'esplanade devant le porche me surprend : couché sur le dos, les jambes repliées sur le ventre, il tient le viseur de son appareil orienté vers le ciel. Je lève le nez dans cette direction et découvre un grand oiseau qui tourne en planant autour du clocher : une cigogne !

La cigogne, le ciel bleu, le clocher de la cathédrale... La vision est grandiose ! Mais ce n'est pas la réelle beauté de la scène qui m'émeut le plus, c'est une bouffée d'enfance qui refait soudain surface. Douze nids de cigogne colonisaient les toits des différents bâtiments de notre ferme, les Sablettes. Pendant un peu plus de six mois, chaque année, nous vivions dans le bruit de leurs craquètements, ces claquements de bec si étrangement modulés et que je n'ai jamais trouvés lassants, la majesté de leurs attitudes, la splendeur de leurs troupes en vol...

Pourtant aujourd'hui, de cigognes il n'y en a plus sur les toits de la ferme. La plupart d'entre elles ont déserté le bled, dans les années 90, à la suite de trois années consécutives de sécheresse qui avaient vidé de toute eau daïas et oueds proches. Un seul couple s'était obstiné malgré tout à rejoindre son nid sur le toit de la bergerie. Hélas, m'a raconté une jeune femme qui vit maintenant sur notre ancienne terre, des jeunes sont allés un jour dénicher les petits et ces cigognes-là comme les autres ne sont plus revenues.

Mais aujourd'hui à Burgos, c'est de beauté seule que parle l'oiseau. Et d'enfance. Et de bonheur... Je le ressens aussi, au plus profond de moi, comme un merveilleux augure pour le voyage que nous venons d'entreprendre.

Fatiguées mais gourmandes, nous nous promenons dans la ville à la recherche d'un « vrai » chocolat espagnol. Le patron d'un café nous affirme : « Si, si, tenemos ! » Mais à notre grand désappointement, on ne nous sert qu'une tasse de lait chaud accompagnée d'un petit sachet de chocolat en poudre.

Et déjà le regard de maman se fait plus vague. Burgos ne l'intéresse plus. Ce qu'elle veut, c'est partir, reprendre la route.

Après une nuit passée dans un hôtel aux alentours de Madrid, je lui propose de choisir notre nouvelle étape : « Séville, Cordoue, Grenade ? ». C'est Grenade qu'elle a envie de revoir.

Sur ces routes d'Espagne tant de fois parcourues, les souvenirs de nos très anciennes traversées en famille affluent. La première fois, c'était en 1950, trois semaines après la naissance de mon plus jeune frère, Michel, le septième enfant de la famille. Dans ces années-là, je m'en souviens encore, les routes d'Espagne étaient étroites et pleines d'ornières et les pompes à essence si rares qu'il nous fallait, en plus des bagages, emporter un jerrycan d'essence pour être sûrs d'arriver à la suivante avant la panne sèche.

Avant cette année-là, et même durant la plupart des étés qui ont suivi, nos parents qui ne prenaient que rarement des vacances eux-mêmes mais tenaient à nous faire changer d'air, nous envoyaient en France, la moitié d'entre nous une année, l'autre moitié l'année suivante. Nous nous en serions bien passés tant les vacances au Maroc, entre la plage et la ferme, nous paraissaient plus plaisantes mais

nos timides essais pour y échapper (« Mais non, ce n'est pas mon tour, je t'assure, j'y suis déjà allé l'année dernière ! ») n'avaient aucun succès. Maman restait d'autant plus inflexible qu'elle était persuadée que ce changement d'air était une condition incontournable de notre bonne santé.

Et c'est le cœur gros que nous prenions donc rang, dans le port de Casablanca, avec les enfants «convoyés». L'existence de ces convois d'enfants, et surtout le nombre des enfants qui les composaient, nous montraient bien que cette nécessité était une croyance très partagée par les parents en général mais nous, les enfants, nous trouvions que le prix en était cher. Par groupes de sept ou huit nous étions confiés à une « convoyeuse » chargée de nous escorter jusqu'à la gare de la ville où vivait notre famille d'accueil. C'est avec beaucoup d'inquiétude que nous observions la femme à laquelle nous allions être confiés pour les trois jours que durait le voyage : serait-elle gentille, libérale, ou stressée et autoritaire ? C'était d'autant plus important que nous étions logés dans des dortoirs aménagés dans les cales des bateaux. Avec une accompagnatrice confiante et sympathique, nous avions la possibilité d'en sortir pour jouer sur le pont à l'air libre, voire même, ce qui était une extraordinaire exception, visiter tout le bateau. Si elle était moins confiante mais tout de même compatissante, elle nous autorisait à sortir, parfois seulement en groupe serré et toujours sous son regard, mais nous étions quand même à l'air libre. Cela pouvait pourtant être bien pire et nous le savions par expérience. L'une de ces traversées – une seule heureusement - nous a longtemps laissé un souvenir traumatisant : nous étions sous la garde d'une femme au tempérament angoissé et dépressif qui, pendant les trois jours qu'avait duré la traversée, n'avait jamais osé prendre le risque de nous laisser sortir, ne fût-ce qu'un instant, de la cale. Trois jours entiers nous étions restés enfermés dans les remugles et les vomissures des uns et des autres, sans autre possibilité que de demeurer sur nos couchettes ou déambuler dans des espaces malodorants. Nous nous sentions bien malheureux quand, le matin, nous regardions les autres enfants plus chanceux en sortir librement, en se bousculant avec des cris de joie. Les autres convoyeuses avaient certes bien tenté d'intervenir en notre faveur mais sans aucun résultat.

Aussi les quelques traversées que nous avons faites en voiture avec les parents ont-elles été accueillies avec une profonde joie. Et pourtant ce n'était ni simple ni reposant. Qu'on imagine : sept enfants plus leurs parents, plus les bagages, plus le jerrycan d'essence... Heureusement, nous avons eu longtemps de longues voitures américaines que papa achetaient d'occasion à des fonctionnaires ou à des américains qui ne les gardaient en général qu'une année avant de les revendre et que papa, grâce à ses profondes connaissances en mécanique, savait faire durer un maximum de temps. Nous les enfants étions entassés sur la banquette arrière que des ballots serrés formant plate-forme prolongeaient jusqu'aux sièges avant... Nous nous y tenions comme nous pouvions, les petits dormant le plus souvent, étalés sur les paquets de linge... Cela n'était sûrement pas facile pour les parents mais aucun parmi les enfants n'en garde un mauvais souvenir et nous préférons infiniment cela aux voyages convoyés.

Jusqu'en 1976, et surtout à partir de 1963, année de la reprise des Sablottes et de l'achat en France de la ferme de Peyre de Tony, Georges et Françoise ont fait chaque année une, deux voire quatre fois l'aller-retour entre la France et le Maroc et des rituels familiaux s'étaient peu à peu mis en place : auberges familiales, repères jalonnant le chemin comme la statue du berger ou les silhouettes noires des « toros » publicitaires si judicieusement placés dans le paysage...

C'est ainsi que dans le défilé de « Despena Perros » où nous nous arrêtons pour pique-niquer, je vois avec étonnement maman refaire le geste symbolique qui consiste à jeter une pièce de monnaie dans la fontaine « pour être sûre de revenir ». Elle sait pourtant déjà qu'elle n'y reviendra pas, mais je comprend qu'elle fait ce geste en pensant à papa qui n'avait jamais dérogé à cette coutume.

La route s'avère difficile jusqu'à Grenade à cause de bouchons fréquents dus aux travaux de construction de l'autoroute mais nous ne sommes toujours pas pressées d'arriver et prenons les choses avec calme.

A Grenade, où c'est elle pourtant qui a tenu à aller, maman m'étonne encore en refusant sans explication de monter jusqu'à l'Alhambra qu'elle ne veut plus revoir. Peut-être veut-elle rester sur le souvenir de la visite qu'elle y a faite autrefois avec papa ? Nous nous contentons donc de flâner en ville, visitons l'université Yusuf aux fines décorations de stuc peint et la chapelle des rois catholiques belle mais glaciale. Sous un beau soleil de fin d'après-midi, nous prenons place à une table de la place Bib Rambla, pour écrire des cartes et savourer, enfin !, un authentique chocolat espagnol, épais, onctueux, parfumé à souhait ! Délicieux !

La soirée est si belle pourtant et la température si douce qu'elle accepte ensuite une promenade dans les vieux faubourg de la ville, au pied de l'Alhambra illuminée. Longtemps nous restons là à contempler, silencieuses et rêveuses, le spectacle magnifique qu'elle nous offre. Puis nous dînons dans un sympathique restaurant mexicain où se produisent des mariachis. Je me débrouille en espagnol ayant vécu une année au Chili, et je connais un peu le Mexique où j'ai passé deux semaines avec Pierre... Est-ce cela ? Où est-ce par respect pour l'âge certain de maman ? Nous avons droit à une sérénade des mariachis avant que le patron ne vienne longuement bavarder avec nous et nous offre un « beso de angel ». Ce « baiser d'ange » est délicieux mais très fort en alcool et c'est en riant beaucoup que nous rentrons à l'hôtel, heureusement peu éloigné. Françoise gardera longtemps un souvenir ému de ce dîner et m'en reparlera souvent.

Au matin, il n'est plus question de tourisme, de promenade. Maman veut maintenant partir au plus vite, faire de la route, avancer. Nous roulons donc et roulons encore, longeons cette côte du sud que nous avons connue encore sauvage et qui est malheureusement aujourd'hui bétonnée à outrance, sans que Françoise n'accepte la moindre suggestion de halte.

Nous continuons si bien que nous arrivons à Algésiras. Dans cette ville où elle a passé tant de soirées en transit avec papa, et où ils aimaient dîner de fritures de poissons, j'imagine qu'elle aura envie de rester un peu et je lui propose de chercher un restaurant pour déjeuner. Mais elle refuse, préférant que nous allions directement au port dans l'espoir d'y trouver encore un bateau en partance pour le Maroc.

A notre grande joie, il y en a effectivement un – à destination de Ceuta - mais il est sur le point de partir et les marins ont déjà commencé à relever la passerelle d'embarquement. En nous apercevant, comme il reste beaucoup de place libre dans le bateau, on nous crie que si nous faisons vite pour les papiers on nous attendra. Il y a bien un autre navire qui doit partir pour Tanger un peu plus tard, ce qui nous donnerait le temps de faire calmement nos démarches, mais maman ne supporte plus l'idée d'attendre et veut que nous partions tout de suite. Nous confions donc nos passeports et de l'argent à un jeune commis qui part aussitôt à toutes jambes nous acheter les billets et nous réussissons à embarquer.

Il y a effectivement très peu de véhicules sur le bateau : à peine deux françaises, une suisse et une allemande, ces deux dernières appartenant probablement à des agences de tourisme car elles sont couvertes d'inscriptions invitant à visiter le désert et un gros camion à destination de Ceuta.

Alors que les côtes d'Espagne commencent à peine à se griser de brumes, maman me fait remarquer que nous serons au Maroc le 22 mars, jour de l'anniversaire de la mort de papa.

III

Nous voyons bientôt les côtes marocaines se profiler à l'horizon. Le regard fixé sur elles, maman reste accoudée au bastingage, à l'avant du navire, et son inquiétude est perceptible.

Pour moi, je suis plongée dans le souvenir des traversées que nous faisons enfant et quelque chose aujourd'hui me manque : l'enchantement que nous procuraient les marsouins qui venaient en bandes folâtrer autour du navire. J'ai beau scruter l'horizon, je n'en aperçois pas un seul.

A Ceuta où notre bateau vient d'accoster, maman ne veut pas s'attarder et nous filons directement à la douane qui sépare la zone espagnole du Maroc proprement dit. Elle choisit de rester dans la voiture pendant que je vais m'occuper des formalités. Alors que, les passeports à la main, j'attends mon tour parmi les voyageurs qui font la queue devant un guichet, un vieux marocain en djellaba brune, l'un de ceux qui viennent prêter leur aide aux touristes pour les formalités, vient me tirer par la manche : « Ta mère, là-bas dans la voiture, avant on la voyait souvent. Mais il y a bien longtemps qu'elle n'était pas revenue ! » Je lui sauterais au cou tant sa remarque m'enchanté pour elle : « Tu la reconnais ? Alors va le lui dire, va la voir. » Il y va aussitôt.

Quelques minutes plus tard, ayant constaté que la queue était encore longue devant moi, il revient et me dit : « Viens, ne reste pas là. » Il me conduit quelques mètres plus loin, devant un guichet tenu par une jeune marocaine et devant lequel, je ne sais pourquoi, personne n'a encore été dirigé. Je suis émue d'être là et, quand je tends à la jeune femme les passeports à travers l'étroite ouverture, j'ai un geste maladroit et ils m'échappent des mains, tombant à ses pieds. Je ne peux bien sûr rien faire pour les ramasser, elle s'en rend compte immédiatement et son regard noircit dangereusement.

« Oh, semhili ! » (pardonne-moi). L'exclamation en marocain m'a échappée avant même que je n'ai pu réfléchir à la situation.

Son visage s'éclaircit instantanément :

-Tu parles l'arabe ?

-Un peu. Je me débrouille. Je suis née ici.

Elle a alors un grand sourire de connivence, ramasse les papiers sans plus marquer d'énervement, les tamponne et me les rend en me souhaitant un bon séjour au pays.

De retour à la voiture, je retrouve maman et le vieux marocain encore en pleine conversation. De ce qu'ils se sont dit, maman ne me parle pas mais elle est visiblement émue. Les douaniers, très probablement déjà mis au courant par le vieil homme, nous font signe avec un grand sourire que nous pouvons partir. Et j'entends maman murmurer alors dans un soupir de soulagement : « Ça y est, je suis revenue chez moi ! ». Son cri du cœur m'émeut et me soulage : je réalise combien, malgré mon optimisme, j'avais peur qu'une déconvenue ne lui fasse de mal mais maintenant je sais déjà que c'est gagné. Je savais bien sûr d'avance l'accueil qu'elle recevrait des gens qu'elle avait connus autrefois mais cette reconnaissance du pays que nous avions cru être aussi le nôtre, je n'avais pas pu l'imaginer et je le ressens comme un inestimable cadeau du destin. Et je vais bientôt découvrir qu'il a opéré chez maman une transformation extraordinaire. Elle qui a toujours été la réserve même et que l'on n'avait jamais pu qualifier de bavarde, va en effet se mettre à parler, parler, parler, et cela devant des auditoires médusés mais toujours passionnés... Cette logorrhée, au demeurant sympathique et toujours encouragée par ses interlocuteurs, ne cessera qu'avec le nouveau franchissement de la frontière lors de notre retour. Tous les souvenirs de sa vie au Maroc qu'elle avait enfouis au plus profond d'elle-même, les bons comme les mauvais, elle va les raconter ainsi à tout venant. Ce sera drôle souvent, touchant parfois aussi.

Il est à peine seize heures, heure locale, quand nous quittons la douane. Maman, désormais confiante et détendue, ne demande qu'à poursuivre la route. Elle a envie de se rapprocher de là-bas. Là-bas, c'est Rabat, Tiflet, les souks, les gens d'avant, tout ce qui la rapproche de son passé... Toute son ancienne appréhension semble envolée.

Vers dix-sept heures, par de mauvaises routes parsemées d'ornières et de travaux inachevés, le long d'une côte qui est maintenant presque aussi bâtie que la côte espagnole, nous parvenons à Tétouan et je propose à maman d'y faire halte car j'ai fait la promesse formelle à Moussa, il y a plusieurs années déjà, que je ne roulerais plus après cette heure-là parce que, comme il me l'avait fait remarquer à juste titre, le soir la circulation sur les routes marocaines devient particulièrement anarchique et que je n'en ai plus l'habitude.

C'est sans aucune difficulté que nous trouvons une chambre pour la nuit, ce qui n'avait pas été le cas lors d'un voyage que j'avais fait précédemment avec Pierre et une amie. Pour je ne sais plus quelle raison, tous les hôtels de la ville étaient complets. Le seul qui pouvait encore nous accueillir était un petit établissement local qui louait non pas la chambre mais le lit, la porte de la pièce devant rester ouverte pour les hôtes éventuels à venir. L'hôtelier, à qui nous avons demandé de nous louer pour la nuit une chambre rien que pour nous, avait été choqué à l'idée d'en laisser des lits inoccupés bien que nous ayons été prêts à en payer le prix et avait refusé de le faire. Heureusement pour nous, il s'était rappelé juste à temps qu'une de ses chambres n'avait que trois lits et qu'elle était encore libre, ce qui avait résolu notre problème et le sien. Mais aujourd'hui, nous n'avons aucune difficulté de ce genre et c'est très rapidement que, de la fenêtre de notre chambre située au premier étage, nous pouvons contempler la ville qui s'étend à nos pieds avec, au premier plan la blanche coupole d'une koubba. La médina paraît si proche que nous décidons d'aller la visiter.

C'est à ce moment que je découvre pour la première fois la transformation nouvelle de maman : elle veut tout voir, tout toucher, tout sentir et surtout teste, avec volubilité et un plaisir évident, ce qui lui revient de la langue arabe. Guidées par un jeune garçon dont nous avons accepté l'aide, nous nous promenons dans un dédale de ruelles étroites et animées, admirons dans des boutiques de beaux kilims et des haïks de mariage brodés d'or. Mais nous n'achetons rien, ce qui nous attire de la part d'un boutiquier cette remarque : « hna ngullu : lga'ga' kaïn lekhawi u lga'ga' kaïn lem'ammār » (nous, nous disons : il y a des noix qui sont vides et il y a des noix qui sont pleines). Apprendre que nous sommes peut-être pour lui des noix vides nous fait rire mais ne nous incite pas pour autant à acheter. Nous n'en avons aujourd'hui ni l'esprit ni l'envie..

Installées à l'unique table d'une minuscule échoppe, nous dînons ensuite d'un bol de soupe marocaine et de brochettes à un dirham l'une, avant de rentrer sagement dormir.

Après une nuit calme et détendue et une toilette plus que sommaire, la robinetterie de notre salle de bains fonctionnant fort mal, nous descendons prendre notre petit déjeuner. Mais rien n'est prévu à cet effet dans notre hôtel, aussi le préposé nous propose-t-il de nous guider jusqu'à une petite boutique où nous achetons deux verres de thé à la menthe, des crêpes marocaines et une kesra qu'il nous offre de revenir manger confortablement dans le salon de l'hôtel. C'est ce que nous faisons.

Puis, par des routes encore creusées d'ornières à cause de l'excès d'eau des mois précédents et coupées de nombreux travaux, sous la chaleur marocaine retrouvée, nous prenons la direction de Rabat où nous arrivons en début d'après-midi.

Dans son bureau de la rue Benzerte où il nous a donné rendez-vous, nous retrouvons Jean-François en compagnie de Mohammed S., un neveu de Moussa devenu professeur d'histoire à Rabat. C'est à ce dernier que Jean-François, qui a du travail à terminer, nous confie.

C'est d'abord au Balima, l'hôtel le plus ancien de Rabat dont le nom a été formé par la première syllabe de celui des trois associés à l'origine de sa construction, Bardy, Liorel et Mattias, comme me l'avait appris la fille de l'un d'eux, Claudie Mattias avec qui j'avais été au lycée de jeunes filles de Rabat, que notre mentor nous emmène, conformément à notre souhait. Installés sur la grande terrasse

qui surplombe légèrement l'avenue Mohammed V, nous buvons un jus d'orange frais pressé et nous laissons tout doucement reprendre par l'ambiance de ce centre ville que nous avons tant fréquenté. Il a encore peu changé et seule la haute taille des palmiers de l'avenue qu'elle avait vu planter étonne maman.

Puis Mohammed nous guide jusqu'à l'appartement de Jean-françois que, sans son aide, nous aurions eu beaucoup de mal à trouver tant la ville s'est étendue et complexifiée. Par Hay Ryad, le quartier très récent dans lequel il habite, Rabat jouxte désormais la ville de Témara qui était dans nos souvenirs distante de 13 kilomètres et que nous connaissions surtout, indépendamment du fait qu'on la traversait obligatoirement pour aller à Casablanca avant la construction de l'autoroute, parce que le roi y avait créé un zoo.

L'appartement est grand, avec un immense salon presque vide et trois chambres. Jean-François qui n'est là que pour un temps encore indéterminé n'y a fait que peu de frais : un divan et deux fauteuils d'osier autour d'une table basse, une table et quatre chaises pour les repas ainsi qu'un poste de télévision pour meubler ses soirées solitaires. Les chambres sont aussi sobrement aménagées.

A « La mariée d'Andalouse » (dont le nom a été depuis corrigé en « la mariée d'Andalousie »), un restaurant de l'avenue Moulay Abdallah, nous allons, après le retour de Jean-François, manger pour une modique somme une soupe marocaine et une salade de tomates parfumée d'une pointe d'ail et de cumin. Et la lassitude prenant le dessus, nous n'avons plus qu'un désir : rentrer dormir !

Le dimanche matin, quand nous émergeons de nos chambres, Jean-François a déjà fait le café et nous a fait la surprise d'être allé acheter des « sfenj » dans un marché proche. Les sfenj ! Que de souvenirs autour de ce simple mot ! Ces beignets en forme d'anneaux, que l'on achetait brûlants enfilés sur un brin de doum, étaient autrefois notre petit-déjeuner préféré. Déjà, à l'époque où nos parents avaient loué une maison à Rabat, du fait des émeutes qui secouaient le pays et qui rendaient le bled moins sûr qu'auparavant, c'est Jean-François qui, tôt levé le dimanche matin, allait d'un coup de vélo nous les acheter chez le « moul es-sfenj » de l'avenue de Témara... Plaisir d'en retrouver le parfum, plaisir de renouer avec une tradition si lointaine...

Puis Jean-François nous accompagne sur la tombe de mon grand-père, Jean Papoz, au cimetière européen de Rabat. L'endroit, malgré son air de semi-abandon dû au départ d'une grande partie des familles qui ont des proches enterrés ici, est envahi de freesias en fleurs qui embaument. Nous en savons gré aux employés qui en assurent l'entretien. Faisant avec les moyens du bord, ils laissent pousser toutes les fleurs qui veulent bien s'y reproduire spontanément et certaines, comme les freesias en ce moment ou les lupins bleus que j'y ai vus lors d'un autre voyage, s'y ressement et s'y multiplient à foison entre les tombes et sur une partie des allées secondaires, ce qui donne beaucoup de charme à ce lieu.

Nous trouvons sans difficulté la tombe de Bon Papa, dans le carré 7. Voilà déjà trente-sept ans qu'il nous a quittés et je revois encore sa silhouette penchée sur la collection de timbres à laquelle il consacrait une grande partie de son temps. Mon grand-père a été l'homme le plus taciturne que j'ai connu et jamais il ne nous a conté la moindre anecdote concernant sa vie passée. Il aurait eu pourtant beaucoup à nous apprendre sur le Maroc ancien et sur les mutations en cours. Le peu que je connaisse de sa vie, c'est par d'autres que je l'ai appris et pourtant il a vécu avec nous jusqu'à l'âge de quatre-vingt-un ans.

D'une famille de huit enfants et sans grand avenir localement, il s'était engagé dans l'armée. Bien bâti, il avait été accepté dans les cuirassiers. Puis à la fin de son service, il était entré dans les douanes et avait été envoyé en Algérie où il avait rencontré et épousé Henriette Balizet. Il y était en poste quand on avait demandé des volontaires pour le Maroc, ce pays venant de faire un gros emprunt

auprès de la France et le remboursement ayant été prévu sur le produit des douanes. Les candidats choisis devaient être chargés, avec le titre de « contrôleurs de la dette », de percevoir la taxe affectée à ce remboursement. Sa candidature ayant été retenue, il était arrivé au Maroc en 1910, avant l'entrée en vigueur du Protectorat qui n'interviendra qu'en 1912 C'est à Mazagan qu'il fut affecté. Voilà comment, m'a-t-on raconté, se déroulaient les opérations de recouvrement de la taxe douanière : quand un navire de marchandises déchargeait au port, les dockers, dont les mains étaient immobilisées par le maintien en équilibre du sac ou autre charge qu'ils portaient sur leur dos, tenaient entre leurs dents une pièce de monnaie qu'on leur avait donnée en même temps que leur charge. A leur descente, ils la laissaient tomber dans un panier gardé par deux douaniers, un français et un marocain. Le soir ceux-ci se partageaient la recette, une moitié pour le trésor marocain et l'autre moitié pour la France.

Régine, la sœur de papa, née en 1903 et de neuf ans son aînée, racontait que quand son père, devenu entre temps inspecteur des douanes, partait pour des tournées d'inspection à travers le pays, ce qu'il faisait à cheval, il lui rapportait chaque fois des gâteaux de dattes qu'elle adorait. Mais elle ne savait rien de plus sur ces tournées car lui-même n'en parlait jamais. Comme il n'y avait pas à l'époque d'école française à Mazagan, elle avait dû, dès avant la guerre de 14, partir comme pensionnaire à Casablanca. La pacification n'étant pas achevée, les communications entre les deux villes étaient encore très difficiles et les départs en vacances comme les retours plutôt épiques : la gamine, qui n'avait pas encore dix ans, devait faire le voyage à cheval, à califourchon devant le mokhazni qui venait la chercher ; il leur fallait d'abord attendre qu'une caravane se forme pour que le départ devienne envisageable puis trois jours entiers de chevauchée pour couvrir les quatre-vingt-dix-neuf kilomètres qui séparent les deux villes.

Pendant la guerre, dès ses onze ans, c'est en France à Marseille que Régine fut mise en pension, ne revoyant son père et son frère que pendant les vacances d'été. Jean Papoz ne connaissant personne dans cette ville qui aurait pu lui servir de correspondant, la fillette n'avait aucune possibilité de sortir de l'internat, sauf les rares dimanches où la directrice, prenant pitié de sa solitude, l'emmenait boire un chocolat chaud dans un salon de thé proche. Heureusement pour elle, des amis de son père qui vivaient à Chambéry s'émurent un jour de son sort et la récupérèrent chez eux, lui formant une nouvelle famille. De ce jour elle put faire sortir de temps en temps son petit frère Georges de son propre pensionnat.

Sur la tombe de Bon Papa, nous avons une pensée pour Mohammed A. qui nous a fait promettre d'y déposer des fleurs de sa part. Actuellement cordonnier dans la région de Strasbourg, Mohammed était comme nous un enfant des Sablettes, de l'âge de Colinette, ma sœur d'un an mon aînée. Il était le fils d'une employée de la ferme, Tamo, et d'un ancien tirailleur marocain, Kabbour, qui avait lié amitié avec mon grand-père à Mazagan et qui l'avait suivi quand celui-ci après sa retraite était venu s'installer sur la ferme avec papa. Réformé de l'armée française à cause de blessures reçues tant en France qu'au Maroc, détenteur de plusieurs médailles militaires, Kabbour était un homme pondéré et libre de toutes croyances religieuses. Je ne l'ai connu que très âgé, ne se déplaçant plus que sur son âne, enveloppé dans un grand burnous blanc, et pour moi comme pour mes frères et sœurs il a toujours été « le vieux Kabbour. » Son fils parle toujours de lui avec un très grand respect, disant que c'était un homme sage et bon. C'était aussi ce qu'en disait Tamo. Enfant, je trouvais très étrange qu'une femme si jeune et si belle ait un mari aussi âgé. Un jour où je lui posais indiscrètement des questions sur son ménage, elle m'avait dit : « Tu trouves que j'ai un mari trop vieux ? Eh bien sache que j'ai plus de chance que presque toutes les femmes que je connais car j'ai un mari qui est bon et qui me respecte. » J'ai appris par Mohammed que mon grand-père, si peu bavard à la maison, se rendait parfois sous leur khaïma où il avait de longues conversations avec son père, dernier témoin et compagnon de sa vie passée. Les deux hommes se comprenaient à demi-mots et bavardaient sans contraintes et Mohammed prenait beaucoup d'intérêt à les écouter échanger souvenirs et commentaires sur les événements passés. Il était de ce fait beaucoup plus proche de Bon Papa que nous ne l'avons jamais été et lui a toujours gardé une profonde affection.

Mohammed m'a entre autre appris, ce que nous les enfants ignorions tous – et je ne suis même pas sûre que mes parents en aient été informés – que mon grand-père et Kabbour, suite à l'incendie d'une meule de paille qui leur avait paru criminel, montaient la garde sur la propriété toutes les nuits, Kabbour assurant la première partie de la nuit, Bon Papa la seconde. Il m'a assuré aussi, que lorsque Kabbour était souffrant, c'était mon grand-père qui faisait les rondes pendant toute la nuit.

Quant à Mohammed, j'ai découvert – il n'est jamais trop tard ! - que je lui devais des excuses. Un jour, je devais avoir huit ou neuf ans, nous avons passé des heures à bavarder, assis tous deux par terre dans un champs, au milieu d'un parterre de petite oseille sauvage. J'adorais le goût acidulé de cette plante et, tout le temps de notre bavardage, j'en avait mâchouillé des brins. Le soir après mon retour, non seulement je n'avais plus faim mais je m'étais mise à vomir d'abondance, et vert ! Ce n'est que beaucoup plus tard que j'ai appris que la petite oseille, prise en grande quantité, était un vomitif. Et ce n'est que très récemment que Mohammed m'a appris que maman, affolée par la couleur étrange de mes rejets, s'était précipitée sous la khaïma de Tamo pour lui demander ce qu'il m'avait fait manger. Le pauvre, qui n'y était pour rien, avait payé d'une raclée donnée par sa mère et ma gourmandise et notre longue et grave discussion.

En plus de Kabbour, mon grand-père avait une autre complice dans la ferme, Mina, qui elle aussi était venue de Mazagan avec lui. Répudiée très jeune par son mari, elle était entrée à son service en 1918, l'année même où papa était envoyé en pension en France, puis elle l'avait suivi à la ferme où elle s'occupait de la maison. En général Bon Papa prenait du café au lait pour le petit déjeuner. Mais je me souviens avoir, de temps à autre, vu Mina lui préparer discrètement de grands bols de champoreau. Cet étrange mélange de café noir et de vin rouge dans lequel il mettait son pain à tremper et qu'il allait manger dans sa chambre excitait ma curiosité ; je voulais absolument y goûter mais ni lui ni Mina n'ont jamais accepté que je le fasse ! Un jour où, jeune mariée, j'en parlais avec Pierre, nous en avons fait l'essai... et en avons conclu tous deux que pour avoir une chance de s'y habituer, il fallait au moins en avoir bu depuis l'enfance ou avoir eu quelque chose à prouver pour vouloir s'y mettre un jour ! Maman, je l'ai compris il y a quelques années seulement, ignorait tout de cette habitude. Cela faisait partie de la vie secrète de Bon Papa, et trahissait peut-être aussi une certaine nostalgie de sa Maurienne natale ou de son service militaire. Peut-être aussi était-ce un remontant dont il avait besoin après les longues nuits de veille que je viens de découvrir.

Si c'était un homme taciturne, c'était aussi un homme calme et jamais je ne l'ai vu s'énerver, encore moins se mettre en colère ou élever la voix. Papa avait hérité de son calme et n'a jamais eu besoin de crier. Il lui a toujours suffi d'un certain regard avec nous comme avec ses ouvriers...

Une grande frayeur soudaine a un jour fait perdre la raison à mon grand-père. Au temps des émeutes dans le bled, pendant l'exil de Mohammed V, des « prophètes » haranguaient les foules dans les souks leur enjoignant de tuer un chrétien pour aller tout droit au paradis. Les ouvriers en plaisantaient plutôt et ne semblaient pas prendre cela très au sérieux. Mes parents ne s'en inquiétaient pas non plus outre mesure mais restaient cependant vigilants. A Mina qui disait un jour à maman, en plaisantant : « Je vais tuer Nicolas (un jeune stagiaire alors à la maison) qui m'embête tout le temps, comme ça je serais débarrassée de lui et en plus j'irais tout droit au ciel ». Maman lui avait répondu : « C'est une bonne idée mais n'oublie pas que Nicolas, parti avant toi, t'attendra peut-être devant la porte du paradis ! » Inutile de dire que Mina n'est pas passée aux actes et que je suis bien sûre qu'elle n'en a jamais eu l'intention. Mais peut-être mon grand-père qui était régulièrement informé de tous les bruits qui couraient dans les souks, par Mina notamment, en était-il plus préoccupé ? Un jour où il se trouvait seul à la ferme, les enfants étant au pensionnat et mes parents partis faire des courses à Rabat, un camion surgit dans la ferme avait déchargé devant la maison une cargaison d'hommes excités et armés de bâtons ; ils ne s'étaient nullement intéressés à bon papa, s'égayant tout de suite à travers la propriété à la recherche, avons-nous appris par la suite, d'un de nos ouvriers qu'ils pensaient membre d'une bande qui dévalisaient les douars des environs. Bien que personne ne l'ait menacé, la frayeur de

mon grand-père avait été si forte et si brutale qu'au retour de mes parents il ne tenait plus que des propos incohérents. Et le dimanche quand nous sommes revenus de l'internat, nous nous sommes aperçu qu'il ne savait même plus qui nous étions. Très rapidement il a perdu tous ses repères.

Auprès de mon grand-père dans ce cimetière de Rabat, repose un cousin savoyard de papa, Pierre Capucetti, venu en 1939 faire un stage agricole auprès de lui. En 1942 malheureusement, il avait contracté la typhoïde et en était mort. Il s'était persuadé qu'il ne s'agissait que de paludisme et malgré les injonctions de maman qui lui affirmait que ça ne pouvait pas être cela, d'autant que papa ayant eu cette maladie dans sa jeunesse et souffrant de périodiques rechutes, elle en connaissait les symptômes, il s'était obstiné dans cette conviction. Quand enfin il avait accepté de se faire hospitaliser, il était déjà trop tard.

C'est avec lui que papa a réalisé, pour une roue crevée, la réparation la plus acrobatique et la plus difficile de son existence ! Ils revenaient tous deux d'Aïn Sbit où papa avait loué des terrains, un samedi en fin d'après-midi, dans la camionnette 2 tonnes Chevrolet de papa quand, à proximité de Souk ej-Jem'aa, aujourd'hui un gros bourg mais à ce moment là un simple enclos où se tenait un marché le vendredi, ils crevèrent au milieu du radier – heureusement à sec - en traversant l'oued Grou. Or on était en 1941 et on manquait de tout. Ils avaient bien un cric mais même pas de roue de rechange. Déjanter une roue de camion et la réparer sans outils, ils faisaient face là à un défi de taille ! Papa suggéra de placer la roue du camion en appui sur une grosse pierre puis que tous deux montent, à tour de rôle, sur le toit du camion pour lancer une autre grosse pierre sur le pneu afin de le décoller de la jante... La nuit n'allait pas tarder à arriver et Pierre s'énerma à cette proposition qui lui paraissait manquer de bon sens et de plus avoir toutes les chances d'être inefficace. Attendre le passage d'un véhicule et faire du stop pour aller faire réparer la roue à Tiflet ou ailleurs lui paraissait plus simple et plus sensé. Mais cette idée avait fait rire papa : « Nous sommes samedi. Le souk a lieu le vendredi et c'est le seul jour où nous pouvons être sûr que passe du monde sur cette piste. Alors si tu veux attendre... ». Pierre avait alors compris qu'ils n'avaient vraiment pas le choix et qu'il fallait réparer coûte que coûte. Il se mit donc au travail avec son cousin.

La méthode proposée par papa finit par donner le résultat escompté ! Pour boucher le trou de la chambre à air, ils réussirent ensuite à coller un petit bout de caoutchouc en faisant fondre sur du feu la semelle d'une chaussure, une de ces chaussures de la guerre faites à partir de vieux pneus. La roue réparée, il leur restait à la regonfler. Mais ils s'aperçurent alors que la pompe ne marchait plus, le joint de caoutchouc s'étant desséché. Sans se laisser décourager, ils le remplacèrent par la languette de la chaussure sacrifiée et purent enfin terminer la réparation. Ils y avaient passé la nuit entière ! Maman, habituée aux aléas de la vie du bled et ayant confiance dans la capacité de papa à trouver des solutions quand un problème se posait à lui, ne s'était même pas inquiétée de leur retard.

Laissant maintenant Jean Papoz et Pierre Capucetti en paix dans le grand et silencieux cimetière, nous nous dirigeons vers le Marché Central, de notre temps le lieu de convergence de tous les ménages r'batis ou des environs. Il reste encore aussi animé que lors du séjour de cinq ans que j'avais fait à Rabat avec Pierre et nos enfants, entre 1970 et 1975, alors que mes parents y habitaient encore. Sa diversité, son ambiance et la fraîcheur des produits qu'on y trouvait nous avaient toujours enchantés. Le secteur que j'y préférais personnellement était le marché aux poissons. En partie grâce à Yves. Yves, un vieil ami de Pierre venu nous rendre visite à Rabat, aimait y venir faire les courses avec moi. Comme c'était un cuisinier très averti, je le savais de bon conseil. C'est lui par exemple qui m'a appris à reconnaître les poissons tout frais pêchés, encore raidis dans leurs ultimes spasmes de vie. Il manifestait un tel plaisir gourmand devant les plus belles pièces de leurs étalages, même quand il n'était pas question pour nous de les acheter, que les poissonniers ne se lassaient pas de lui montrer leurs derniers arrivages, sortant même de sous l'étal les plus belles pièces qu'ils réservaient pour des habitués ou pour des commandes particulières, prenant plaisir à son admiration quand fraîcheur et qualité étaient réunis. Longtemps après son départ, les poissonniers me demandaient encore de ses

nouvelles et, surtout « quand » il allait revenir... Mais aujourd'hui les marchands que j'ai connus ne sont plus là, il n'y a plus que des visages inconnus. « L'wouqt idouz ! » (le temps passe) aurait dit Moussa dont c'était l'une des formules préférées. Maman non plus n'y reconnaît personne.

Le marché aux légumes reste encore, lui aussi, bien achalandé et nous y achetons d'énormes oranges parfumées et délicieuses et de quoi préparer un repas. Ce que maman retrouve avec le plus de plaisir, ce sont les pommes de terre – grenaille, de minuscules pommes de terre nouvelles qui sont délicieuses rissolées ou frites mais qui sont souvent abandonnées à la terre en France, car trop chères en main d'œuvre ou trop petites pour être retenues par les machines de ramassage. Elle m'avoue qu'elle en rêvait depuis des années !

Les charcuteries où se retrouvait une grande partie de la population européenne de Rabat ont disparu, en particulier celle de Monsieur Furgeot chez qui maman avait ses habitudes. Elle me raconte en riant qu'un jour elle était allée le voir en lui disant : « Je vous en prie, donnez-moi tout ce que vous pouvez avoir comme débris et rogatons, même ce que vous jetez d'habitude ! » Il l'avait regardée, goguenard, et avait lancé : « Vous, je parie que vous avez un cigogneau à nourrir ! » Et c'était exactement cela ! Des cigogneaux, nés trop tard pour avoir appris à voler avant la migration, avaient été abandonnés par leurs parents lors de leur départ annuel. Au retour de l'internat, le dimanche suivant, nous n'avions trouvé dans le nid qu'un oisillon déjà mort et un autre complètement inerte et inconscient mais encore tiède. Nous l'avions ranimé, réconforté et nourri. Il s'était habitué à nous, dormait de sa propre initiative et tous les soirs dans le poulailler où les caquètements énervés du premier jour avaient rapidement cédés devant son impassibilité et son obstination, avait vite appris à réclamer sa nourriture quand il trouvait que nous tardions trop à la lui donner ... et s'était révélé parfaitement insatiable, ce qui concordait tout à fait avec l'exclamation de Monsieur Furgeot ! Devenu adulte à son tour, il a rejoint un jour une troupe de cigognes qui, venant d'Espagne et migrant beaucoup plus tard, passaient au-dessus de la ferme, disparaissant ainsi de notre vie pour vivre la sienne.

Lundi 24 mars.

Maman, remise de la fatigue du voyage, propose que nous ne fassions pas attendre Moussa plus longtemps et en début d'après midi nous prenons la route de sa ferme, accompagnées de son neveu Mohammed. Défilent le long du trajet des noms qui nous parlent encore ou qui nous renvoient à d'autres du passé : l'Aviation, Si Allal el Bahraoui (l'ancien « Camp Monod » que les gens du bled prononçaient Kamouni), Souk-et-tnine Moghane (anciennement Valgrave) où avait vécu Marcelle, la sœur de maman... Mais la route ne ressemble plus à celle que maman a tant et si longtemps parcourue, tellement il y a de petits villages qui s'y sont construits tout au long, resserré chacun autour du minaret de sa mosquée.

Le temps est si beau aujourd'hui que sous la plupart des chênes liège de la forêt de la Mamora sont en train de pique-niquer, jouent ou font la sieste des familles marocaines entières, ce qui fait craindre à maman d'importants embouteillages en fin d'après-midi. Cette forêt immense et depuis toujours clairsemée, constituée presque entièrement de chênes-liège, paraît bien mal en point, les causes probables en étant la sécheresse, le pacage incontrôlé, le pillage du bois pour l'usage domestique... que sais-je encore. Beaucoup des plus vieux arbres sont visiblement morts, d'autres paraissent souffreteux. Un certain nombre, heureusement, témoignent encore d'une bonne vigueur mais de la route nous n'apercevons aucun jeune arbuste pour prendre un jour la relève et cela nous inquiète pour l'avenir de cette forêt. Nous formulons le souhait qu'elle sera reprise en mains avant qu'il ne soit trop tard car le Maroc sans la Mamora, nous ne pouvons et ne voulons pas l'imaginer.

Pourtant, la première fois qu'elle l'avait traversée, maman reconnaît avoir été profondément déçue. Habituee aux forêts de France, ce terme était pour elle synonyme d'ombre et de densité et ici ce n'est pas du tout le cas. Même les arbres les plus vigoureux peuvent y paraître rabougris si l'on y superpose l'image de chênes rouvres centenaires ou de châtaigniers dans la force de l'âge. Mais peu à peu elle

s'y était habituée et avait su y découvrir sa particulière forme de beauté. Cette forêt marquait aussi pour mes parents une frontière climatique, la possibilité de commencer enfin à trouver un peu de fraîcheur par les jours de grande chaleur. L'été au bled la température pouvait en effet monter à 40 ° C, voire plus, faisant vibrer l'air au-dessus du sable de la ferme et ce n'était qu'en arrivant à la hauteur du café dancing « Les Chênes » construit en pleine forêt que, me rappelle-t-elle, l'on commençait à sentir les premiers effluves de la fraîcheur dispensée par l'océan désormais tout proche.

Deux kilomètres après Souk-et-tnine Moghane, nous prenons la petite route de M'sellet. Sur notre droite s'élève comme auparavant un bois d'eucalyptus que nous avons toujours connu régulièrement coupé par les charbonniers et qui fidèlement repart de souche. Nous aimions enfant observer le travail de ces hommes, les voir élever méticuleusement les meules de bois qu'ils recouvraient de terre avant d'y mettre le feu par de petites ouvertures aménagées à la base. Toute la campagne était alors imprégnée d'une odeur particulière de fumée acide et de charbon.

Sur notre gauche s'étend encore, mais déjà bien moribonde car très âgée, la vigne plantée par papa dans les années cinquante. On aperçoit à peine les bâtiments de la ferme au milieu des arbres. Toutes les éoliennes ont disparu. Il y en avait quatre autrefois, correspondant à quatre puits... Mais nous poursuivons notre route sans ralentir. Maman ne fait aucune remarque. Je ne dis rien non plus. Je ne veux pas lui donner l'impression que je veux lui forcer la main. Moi-même j'y suis déjà revenue plusieurs fois et je suis en paix avec mes souvenirs, les changements intervenus, les dégradations multiples ou les innovations. Peut-être maman changera-elle d'idée avant la fin de notre séjour ? Je suis décidée à respecter son choix.

Nous longeons maintenant la ferme d'un colon voisin dont les habitants des douars proches avaient transformé le prénom de Raoul en « er-ghôll » - l'ogre, le monstre – et quand j'avais demandé pourquoi, on m'avait dit que c'était parce qu'il était violent et battait ses ouvriers. Au carrefour des pistes qui mènent aux anciennes fermes Maignon et Balzon, résiste encore mais difficilement une petite bâtisse carrée, déjà en semi-ruine, « Bit Bu'alan », dont Moussa m'avait dit que c'était l'ancien standard téléphonique desservant les fermes des environs et dont je n'ai pas souvenir de l'avoir jamais vu en fonction, mais il est vrai que nous mêmes, aux Sablettes, nous ne dépendions pas de celui-ci.

Là, nous prenons la piste qui part sur la gauche. Bientôt, en bas de la ferme Boubker, dont nous avons longtemps admiré le superbe verger d'orangers, nous butons sur le radier de l'oued Hama : heureusement l'eau n'est pas profonde et il se laisse traverser sans encombre. La piste qui démarre ensuite par une pente très raide se fait plus dure, parsemée d'ornières profondes et de cailloux... Mais nous l'avons toujours connue plus ou moins ainsi, sauf quand l'un des colons du coin ou papa, prenait la peine d'y déverser quelques camions de terre ou de graviers, et nous n'en sommes pas troublées. Nous dépassons la petite école du bled dont Mohammed nous dit, avec émotion, qu'il y a fait ses premières classes. Elle s'est agrandie et est nouvellement surmontée d'un minaret. Très rapidement ensuite nous apercevons l'éolienne de Moussa, toujours en fonction mais pour peu de temps, comme nous allons vite le comprendre, car déjà remplacée par une pompe électrique. Nous longeons la haie de cyprès qui isole la maison de la piste... Moussa, prévenu par Mohammed de notre arrivée, est là. Il nous attendait. Il se précipite vers maman, la prend dans ses bras : « ah madame, madame ». Des larmes coulent sur ses joues. Maman pleure aussi. Je les entends parler de papa, de sa fin difficile... Maman m'avouera plus tard que la réelle émotion de Moussa l'a rassurée et lui a enlevé ses dernières inquiétudes. Avait-elle craint un attachement unilatéral ?

Fadla étreint maman à son tour. Les deux femmes sont visiblement heureuses de se revoir. C'est aux Sablettes que le mariage de Moussa et Fadla avait eu lieu et j'en revois encore les images. J'avais quinze ans et Fadla dix-sept. Je me sentais encore enfant, elle se devait d'être femme. Peu après Moussa avait quitté les Sablettes et les deux nouveaux époux s'étaient installés à Daïdia. Mais comme Fadla n'avait jamais pu avoir d'enfant, après avoir couru en vain durant des années médecins,

marabouts et rebouteux, Moussa avait fini par prendre une seconde épouse, Hamma, dont il a cinq enfants. Les deux femmes ont su trouver un modus vivendi et s'occupent toutes deux des enfants mais Fadla reste la « première » épouse. Seule la mort de Moussa qui interviendra à la fin de l'année 2001 les mettra sur un pied d'égalité.

Ils sont tous là : Hamma, Yto l'aînée des enfants, Sma'in le premier garçon, Abd-er-rahman, Abd-el-krim et Nassira, la petite dernière. Sont là aussi les neveux de Moussa, Mohammed qui est venu avec nous depuis Salé et son frère Bouchaïb qui travaille encore sur la ferme avec Moussa. C'est ce dernier qui les a élevés tous deux après la mort de leur père. Ils étaient alors de tout petits garçons. La cause de son décès fût un banal accident, peu après la reprise des Sablettes par l'administration marocaine. Le frère de Moussa était tombé d'un tracteur et s'était fait écraser par la charrette qui y était accrochée. Les ouvriers de la ferme n'étant plus assurés depuis le départ de papa, la famille s'était retrouvée sans ressources. Moussa avait conformément à la tradition pris les enfants à sa charge mais avait renvoyé leur mère, Nejma, dans sa famille. Maman en avait été indignée mais, pour les marocains de l'époque, c'était une pratique normale. Heureusement pour Nejma, elle avait pu rapidement trouver du travail dans une famille de Rabat chez qui elle demeure encore aujourd'hui et qu'elle considère presque comme la sienne. Devenus grands, Mohammed et Bouchaïb ont retrouvé leur mère et la voient fréquemment.

Je suis heureuse de me retrouver ici avec eux tous. J'aime cette famille, j'aime aussi l'esprit et la cohésion que la forte personnalité de Moussa lui donne.

Après le thé rituel, nous allons maman et moi faire un tour à Daïdia : la vigne, beaucoup plus jeune que celle plantée aux Sablettes, reste bien entretenue ; quelques rejets sont repartis de la souche des eucalyptus abattus dans les années quatre-vingt, mais les bâtiments abandonnés continuent à se dégrader.

Le bassin d'irrigation que papa avait construit avec les ouvriers de la ferme, à base de chaux, de sable et des galets que notre sol fournissait en quantité illimitée, est maintenant fendu du haut en bas. Dans deux ans je le retrouverai, avec beaucoup de surprise, recouvert d'un toit de tôles, percé d'une porte décorée d'une affiche pour « OMO » et transformé en épicerie. Mais celle-ci n'aura pas le succès escompté et lors d'un autre voyage, je le retrouverai à nouveau abandonné à sa ruine. Le puits lui-même s'est ensablé faute d'entretien et le système d'adduction d'eau que papa avait mis au point a totalement disparu. Seule l'ancienne maison de Moussa reste visiblement habitée et entretenue et, revenue plus tard avec ma sœur Laurence, nous y serons très chaleureusement invitées. Mais aujourd'hui maman, comme moi en 1982, refuse de descendre de voiture et exige que nous repartions à peine arrivées.

Par crainte des embouteillages sur la route du retour, nous écourtons la visite à la ferme... mais non sans avoir auparavant promis à Moussa que vous reviendrons passer au moins le week-end chez lui. Maman m'avouera un peu plus tard que cette promesse que nous avons faite lui donne un sentiment un peu ambigu. Elle est contente de revenir car elle aime elle aussi réellement cette famille, et de plus elle savoure d'avance le plaisir de retrouver l'ambiance, les bruits et les odeurs d'une vie de ferme au Maroc. Mais en même temps, elle ressent une crainte : elle trouve que Moussa, qui a maintenant soixante quinze ans, est devenu un patriarche à l'autorité autocratique et elle craint que, cherchant à tout ramener à lui-même, il ne rende notre séjour chez lui vite ennuyeux. Pour moi, qui ai régulièrement revu Moussa, cela ne m'inquiète pas, même s'il est vrai qu'il a réellement une autorité que personne, dans sa famille ou parmi ses employés, ne se permettrait de contester. Je le connais assez pour savoir le respect et l'affection qu'il a pour maman et pour nous et je me sens totalement libre et en confiance avec lui. De plus nous ne sommes pas dans un état de dépendance par rapport à lui. Je n'ai donc en ce qui me concerne aucune crainte pour notre séjour chez lui. Mais je comprends aussi que pour maman les relations nouvelles avec Moussa ne doivent pas être tout à fait simples. Elle

avance sur un terrain encore inconnu. Moussa a été de tous temps le subordonné de papa et ses relations à elle avec lui passaient autrefois par l'intermédiaire de Georges. Cela était conforme à la culture du pays où les relations hommes – femmes étaient fortement codifiées et socialement limitées autant qu'il était possible de le faire. Elle n'avait donc jamais parlé que travail ou soins avec lui, et encore seulement quand papa n'était pas là pour le faire directement. Leurs relations n'avaient jamais dépassé le stade de l'estime réciproque ; elles n'avaient jamais pu devenir fortes comme elles l'avaient été entre papa et Moussa. Or elle se trouve aujourd'hui sur un plan et à une époque où peut se dire l'amitié et, peut-être, son tempérament profondément réservé lui fait-il craindre de ne pas savoir s'y mouvoir.

En ce qui nous concerne, nous les enfants, je dois reconnaître que c'est grâce à ma sœur Jacqueline que les relations avec Moussa ont pu devenir aussi simples et naturelles, hors du carcan d'habitudes et de conventions anciennes dans lesquelles elles auraient pu se scléroser. Jacqueline est si naturelle elle-même, si ouverte et si spontanée que les rapports se sont immédiatement détendus dès son premier voyage de retour au pays, voyage où je l'avais accompagnée, chacun acceptant de laisser tomber le masque social. Moi-même lors des cinq années passées auparavant au Maroc avec Pierre, j'avais revu Moussa à plusieurs reprises, mais toujours accompagnée de mon mari, ce qui avait contribué à perpétuer le jeu social, donc à maintenir une certaine réserve que la chaleur de Jacqueline a fait définitivement fondre.

Malgré notre départ un peu précipité par la crainte des embouteillages, nous nous retrouvons bientôt dans une file ininterrompue de voitures...

Mektoub !

IV

Jean-François devant s'absenter toute la semaine, nous nous levons tôt ce lundi 25 mars pour prendre notre petit-déjeuner avec lui. Puis maman, fatiguée par ces premiers jours de voyage, propose que pour les jours suivants nous nous bornions à des promenades dans et autour de Rabat.

Notre première visite est pour le Chellah, lieu auquel je garde une grande tendresse et que maman aime aussi. Parlant un peu l'arabe, nous sommes considérées comme résidentes et payons moitié prix, geste sympathique de la part du gardien mais surtout de haute valeur symbolique pour nous. Nous y flânon longtemps, admirant la reconversion amorcée du terrain vague qui en constituait autrefois la majeure partie en un jardin que je vois s'embellir à chacun de mes voyages.

Maman tient à faire l'offrande d'un œuf dur aux anguilles. C'est toujours la même petite vieille, la même ou une autre qui lui ressemble, qui vend les œufs aux abords du bassin. On lance le jaune à de grosses et grasses anguilles qui, sur nourries par les visiteurs, viennent très paresseusement le gober ; quant au blanc qu'elles dédaignent, il y a toujours un chien ou un chat aux aguets, prêt à le récupérer.

Puis nous déambulons un moment dans les ruines arabo-romaines, humons le parfum des feuilles des derniers cédratiers ; ces arbustes qui ont fait la gloire du jardin sont aujourd'hui bien vieux et souffreteux. Non loin d'eux, les grands phyllostachys aux chaumes zébrés de vert et de jaune s'étouffent mutuellement et ne survivent qu'à grand peine. Contrairement au nouveau jardin en train de s'implanter dans la partie haute du site et qui est bien entretenu, celui-ci, qui se trouve à l'intérieur des ruines et qui était autrefois remarquable, semble totalement abandonné à lui-même. Il fait si peine à voir que nous ne nous y attardons pas. Avant de le quitter nous jetons depuis le vieux rempart un coup d'œil sur la plaine du Bou Regreg et les petits jardins maraîchers qui poussent à son pied. Puis au milieu du secteur encore en fouilles, là où étudiante à Rabat je venais réviser mes cours ou pique-niquer avec des amis étudiants, nous faisons une longue halte pour profiter du soleil et de la tiédeur du jour.

Mais le spectacle lamentable que nous offrent les cigognes nous empêche de jouir en toute sérénité de la beauté du lieu.

De tous temps il y a eu des nids de cigognes au Chellah - le plus connu et le plus photographié d'entre eux étant celui qu'un couple a édifié en haut du minaret - et ils ont toujours fait partie du charme dégagé par ces ruines. Mais aujourd'hui on ne peut plus parler de « quelques » nids. Nous nous trouvons au milieu d'un véritable « camp de concentration » pour cigognes. Maman est stupéfaite ; c'est la première fois qu'elle voit cela. Pour moi, c'est déjà la seconde car j'ai déjà eu l'occasion de venir au Chellah depuis l'apparition de ce problème.

Jusque là je connaissais aux cigognes un caractère plutôt indépendant et, en matière de nichées en particulier, j'avais remarqué que dans la mesure du possible elles évitaient de construire leur nid très près de celui d'un autre couple. Seule, à ma connaissance, l'approche des temps de migration les poussaient à se regrouper en d'immenses assemblées préparatoires et leurs vols devenaient alors d'étranges et somptueux ballets. Mais depuis une terrible sécheresse qui a sévi plusieurs années de suite au début des années quatre-vingt-dix, elles ont abandonné les campagnes pour se regrouper autour des derniers points d'eau disponibles et le Chellah en fait partie. Rapidement les parterres fleuris aménagés au pied des arbres qu'elles ont colonisés ont été brûlés par leurs abondantes déjections acides et les responsables du site, pour éviter que ce parc très prisé des rhabitis et des touristes ne soit fortement abîmé au fil du temps, ont commencé à les refouler dans un seul secteur. On peut les comprendre. Mais dans le périmètre qui leur est consenti, les nids s'étagent maintenant à deux, trois, voire cinq sur un même arbre. L'impression en est d'autant plus étouffante que s'insèrent entre eux ceux de nombreux pique-bœufs, ces oiseaux apparentés aux ibis d'Égypte ayant fui de la même façon et à la même époque leurs lieux de vie asséchés, pour se regrouper comme les cigognes autour des derniers points d'eau. La plupart de ces arbres en sont morts et à leurs pieds où s'accumulent les excréments plus rien ne pousse. Oh non, le nombre ne fait pas le bonheur... Et les

quelques petits pique-bœufs qui sont tombés trop tôt des nids et agonisent plus loin sous les massifs ne rendent pas le spectacle plus réjouissant.

Les cigogneaux devenus adultes revenant en principe, après leur migration annuelle, nicher là où ils sont nés, combien de temps leur faudra-t-il pour retrouver le chemin de la campagne et d'une vie plus saine, où leur beauté ne sera plus cachée par l'abondance de leurs déjections ?

Le point positif de cette situation pourtant, c'est qu'elle a permis à une grande partie de ces oiseaux de survivre. Le remède... à inventer... serait peut-être d'aider ces oiseaux à retrouver le chemin du bled et des espaces vides. Peut-être faudrait-il, en même temps, apprendre aux gens du bled à respecter et protéger la vie animale, les nichées des cigognes en particulier mais aussi les tortues, les hérissons, les chauve-souris et bien d'autres encore qui sont souvent massacrés... pour rien, simplement par ignorance ou par désœuvrement, parfois aussi par superstition.

Pleines de pitié mais impuissantes devant cette dramatique situation, nous détournons le regard pour le reporter sur les allées bordées de magnifiques acanthes.

Après le Chellah, c'est aux Oudaïas que nous choisissons d'aller. Cité forteresse, dominant magnifiquement l'embouchure du Bou Regreg et la ville de Salé, c'est un lieu que j'ai toujours trouvé magique : superbe, coloré, avec un je ne sais quoi qui parle au cœur et à l'imaginaire... Devant la monumentale porte d'entrée se tient toujours le canon que l'on fait tonner les soirs de ramadan pour annoncer la rupture du jeûne.

Les minuscules échoppes surélevées où travaillaient des artisans, dans l'entrée du jardin, sont closes. Maman comme moi, regrette de ne pas y retrouver l'artiste ferronnier dont nous admirions les créations : de petits animaux en fer forgé, surtout de fins oiseaux où il mêlait le fer et le cuivre et de superbes insectes dont je possède encore une collection. Il est mort, nous dit-on. A quelques pas de là, nous trouvons, dans une encoignure de rue, une femme qui vend ses dernières créations étalées sur un chiffon par terre. C'est son épouse qui nous confirme sa mort et l'absence de successeur, et pour laquelle on craint la misère à venir. De quoi va-t-elle vivre quand elle aura vendu ce qui lui reste du travail de son mari ?

Dans le sympathique et très ancien café maure qui domine l'estuaire, nous buvons un thé à la menthe accompagné de cornes de gazelle. Nous avons pris la précaution de passer notre commande en arabe pour éviter la mésaventure arrivée l'année passée à ma sœur Laurence : étonnée par la boisson infâme qu'on lui avait servie, elle avait interpellé le serveur ; confus celui-ci lui avait expliqué qu'il s'était trompé, qu'il lui avait donné du thé pour touristes, et en disant cela il avait, d'un geste résigné, montré un groupe de personnes qui s'apprêtaient à partir : « A peine sont-elles là et ont-elles passé commande que déjà leur guide leur fait signe de rejoindre leur car... Comment faire un thé correct dans ces conditions ? » Elle avait opiné : « C'est vrai, comment ? » Mais avait accepté de bon cœur le thé odorant qu'il lui avait apporté en remplacement.

En face des Oudaïas, près de l'angle formé par la rue des Consuls et le boulevard el-Alou, maman me montre, au sein du pâté de maisons, une fenêtre : « c'est là, me dit-elle, qu'avait logé ton grand-père en 1910 à son arrivée au Maroc, avant sa nomination à Mazagan ». Le nom de « rue des consuls » vient d'ailleurs du fait que, comme elle était située à la périphérie de la ville ancienne, c'est là que la plupart des étrangers - et notamment les diplomates - étaient amenés à se loger, au temps où la ville nouvelle de Rabat n'existait pas encore et où la médina, déjà surpeuplée, n'offrait que peu de possibilités d'accueil.

Dans la rue des consuls, maman reconnaît la boutique du Hadj Taïbi. Celui-ci est mort mais son fils est là et se souvient de papa. Le Hadj Taïbi possédait une ferme proche de la nôtre et papa entretenait avec lui des relations de bon voisinage. Ainsi lors du mariage d'une cousine qui avait eu lieu à la

ferme, le Hadj Taïbi nous avait fait porter tout un lot de tapis qu'il nous avait prêtés pour y installer les invités. Dans une autre occasion papa et lui s'étaient partagé les glaçons de la Résidence générale de France... mais c'était à leur corps défendant ! Papa avait dû être opéré en urgence d'une appendicite sous la menace imminente d'une péritonite. Mais à la clinique, il n'y avait plus de glace et le médecin s'affolait. C'est Maurice Grimaud qui devait peu après devenir mon oncle et qui était à l'époque membre du cabinet diplomatique qui, ayant fait un raid dans les cuisines de la Résidence Générale, avait pu fournir la glace nécessaire. Le Hadj Taïbi, qui était hospitalisé en même temps que papa et pour la même opération, avait pu ainsi bénéficier lui aussi de la glace.

Peu de temps après l'opération, le médecin de la clinique, le docteur Dubois Roquebert, ayant besoin de chambres et sachant qu'il avait de la famille à Rabat, avait demandé à papa s'il pouvait libérer la sienne, l'assurant qu'une infirmière viendrait chaque jour à son domicile pour refaire son pansement. A la grande surprise de maman, c'est la charrette qui transportait habituellement les morts qui avait servi ce jour-là d'ambulance et l'avait emmené dans le petit pavillon de la Résidence qu'occupait sa sœur. C'est donc chez Jeanne, devenue alors collaboratrice de la générale Noguès à la Fraternité de Guerre que celle-ci avait créée en 1939, que papa avait expérimenté ce que l'on appelle aujourd'hui l'hospitalisation à domicile.

Nous poursuivons ensuite notre flânerie en médina, allant de boutique en boutique, achetant ici ou là, ou nous contentant simplement de regarder et de bavarder, maman prenant un plaisir visible à parler l'arabe, cette langue qu'elle n'avait plus eu l'occasion d'employer depuis si longtemps qu'elle croyait l'avoir pour l'essentiel oubliée.

La boutique qui nous paraissait une véritable caverne d'Ali Baba à Colinette et moi, pendant notre adolescence, est aujourd'hui devenue semblable à toutes les autres échoppes, sans personnalité ni caractère. Il n'y a plus aucune trace des innombrables objets de perles tissées qui en couvraient littéralement les murs pour finir en amoncellements sur le sol. Avec quelle plaisir, nous fouillions toutes deux là-dedans pour trouver le collier ou la ceinture dont nous rêvions. Nous en avions ramené des merveilles. Mais la mode en a passé et dans ses murs ne reste plus aujourd'hui qu'une banale boutique de babouches et d'objets artisanaux sans originalité dans laquelle je n'ai pas envie d'entrer..

Au souvenir des colliers achetés là vient se superposer celui de Mina qui savait elle-aussi tisser les perles sans avoir besoin d'un métier spécifique et nous en avait appris les rudiments quand nous avions six ou sept ans. Elle nous laissait choisir à notre guise dessins et couleurs, mais insistait pourtant pour que nous respections au moins cette seule règle : introduire systématiquement une perle de couleur différente dans les surfaces unies « car, nous expliquait-elle, dans la nature rien n'est jamais uni et on doit respecter les lois de la nature. »

La rue est comme toujours noire de monde. Mille destins s'entremêlent quelques secondes puis se poursuivent ailleurs pour se recroiser peut-être. Il se passe des multitudes de choses sous nos yeux et, perdus dans nos pensées ou nos bavardages, nous n'en voyons qu'à peine quelques unes.

Dans mon sac laissé par mégarde entr'ouvert un billet de banque se laisse voir. Une main s'en approche que je sens et intercepte. Un sourire exprime gentiment : « C'est raté, tant pis ... mais c'était trop tentant ! » et la main se retire nonchalamment ; nous continuons chacun notre route sans rancune. Sur un tas de bûches amoncelées devant une boutique de la rue Souika, un gamin de sept à huit ans est monté. Il y joue un instant puis s'en va très naturellement, une bûche coincée sous le bras. Un homme arrivant en sens inverse le regarde sans un mot mais en fronçant le sourcil et en désignant le morceau de bois du menton. L'enfant, après avoir hésité un bref instant, repose la bûche sur le tas et s'éloigne sous les injures du boutiquier arrivé entre temps et qui vient de comprendre ce qui s'est passé.

Par terre, dans le crottin d'âne et la poussière, gît une petite fourchette de bois à la facture parfaite. Ce n'est qu'un petit objet anodin et pourtant elle est accomplie. J'en ai vu des centaines sur les étals des marchands mais toutes n'étaient que des fourchettes ordinaires. J'ai une grande envie de la ramasser...

mais je n'ose pas et l'abandonne à regret. Quand nous repassons plus tard pour rejoindre notre voiture je la retrouve en morceaux. Un pas indifférent l'a écrasée et l'occasion est passée.

Nous raccourcissons le trajet du retour en traversant le souk-aux-voleurs où j'ai le plaisir de découvrir, au milieu d'un bric-à-brac invraisemblable de vieilles casseroles, clous, poignées de portes, prises électriques, pots ébréchés, etc., un très ancien et magnifique hachoir à herbes.

Aujourd'hui mardi, maman s'est réveillée la première et est allée acheter les sfenj du petit déjeuner : je trouve la table déjà installée et prête à mon réveil.

Invitées à déjeuner à Skhrirat, nous choisissons d'y aller par l'ancienne route. C'était autrefois l'unique chemin vers Casablanca et maman à envie d'en revoir le pont suspendu sur l'oued Yqem. Surplombant la gorge profonde creusée par l'oued, il a conservé ses couleurs et son charme un peu rétro. Seuls ont disparu les nids de cigognes qui en coiffaient autrefois les piles, ce qui lui donnait un petit attrait supplémentaire. Trop peu solide pour la circulation actuelle, la traversée en est aujourd'hui interdite aux camions. Cela, ajouté à la concurrence de l'autoroute de construction récente, explique que la circulation y est maintenant particulièrement fluide.

Comme chaque fois, Ali nous reçoit somptueusement. A notre arrivée je le vois faire à sa femme un signe discret en montrant l'escalier qui conduit à la terrasse. Elle lui répond aussi discrètement que tout est « moujoud ». Ali nous emmène donc directement en haut. Le temps étant radieux, des tapis, un matelas recouvert de couvertures de laine et des coussins y ont été installés. C'est là que le repas nous est servi, sous un dais de toile : salade marocaine, méchoui, couscous, thé à la menthe et pâtisseries marocaines. Ali qui adore les histoires édifiantes nous en raconte une : « Un paysan venu en ville avec son chameau décide d'aller faire sa prière à la mosquée. Il laisse son chameau à la garde de Dieu en disant « Inch'Allah » et entre dans la mosquée. Quand il ressort, son chameau a disparu. Il s'en étonne devant le fqe en disant : « je l'avais pourtant bien mis à la garde de Dieu ». Le fqe lui répond : « la prochaine fois, commence par attacher ton chameau et ensuite seulement tu pourras dire « Inch'Allah » ».

J'ai rapporté de Meaux un kilo de cacao amer en poudre et leur apprend à faire un chocolat au lait, ce que tous et notamment leur petit garçon apprécient. Rires, souvenirs, plaisanteries, grignotage ... l'après-midi est déjà bien avancé quand nous reprenons la route.

Nous raccompagnons Touhamia, la sœur d'Ali, à Témara-ville où elle habite, en suivant sur des kilomètres un dédale de ruelles non achevées et défoncées... Heureusement Touhamia est là pour nous guider ! Nous n'essayons pas de retrouver l'immeuble de Jean-François, bien que sûrement très proche, en continuant à slalomer dans ce labyrinthe et préférons rejoindre la route nationale pour notre retour.

Mercredi, 27 mars.

Maman désire se reposer à l'appartement (« oh non, ni visite, ni marche, ni course, rien... ! »), j'en profite pour aller marcher sur une plage, ce qu'elle n'aime pas et n'a jamais aimé faire. Elle nous y emmenait quand nous étions enfants, « par devoir » me dit-elle quand je le lui rappelle, mais dès que nous avons été assez grands pour pouvoir y aller par nos propres moyens, elle a totalement cessé d'y aller. Mais pour moi, cela reste un plaisir dont je ne me suis jamais lassée.

C'est à l'ancien « Sable d'or » que je vais ce premier jour. La plage autrefois déserte et fermée de dunes blondes est maintenant entièrement bordée de villas cossues. Il fait très beau et bien qu'on ne soit encore qu'au début du printemps, il y a du monde qui s'y promène ou s'y fait dorer sur le sable. Je suis étrangère et seule... Serais-je à la recherche d'une aventure ? C'est la question que se pose visiblement un marocain qui m'aborde avec un sourire engageant. Heureusement, il me suffit de lui

dire que je suis seulement venue marcher et admirer la mer pour qu'il me laisse tranquille. Je pense que le fait de le dire en arabe a ajouté du poids à mes dénégations. Deux lycéennes lui succèdent presque aussitôt. Elles sont curieuses et sympathiques et je réponds volontiers à leurs questions. L'une d'elle me propose soudain : « netmechchao ? » Devant mon air d'incompréhension totale, elle fait avec deux doigts le geste de marcher. Je ris et accepte l'invitation et dans mon petit carnet, j'ajoute ce mot nouveau pour moi. Après un instant de bavardage, elles repartent de leur côté et moi je retrouve le plaisir tout simple, mais devenu rare dans ma vie actuelle, de fouler le sable encore chaud, humer l'air marin et ramasser de minuscules coquillages roses dont, enfants, nous faisons des colliers.

Et tout au long de notre séjour, chaque fois que maman, trop fatiguée, choisira de rester une partie de la journée à se reposer, j'en profiterais pour aller sur une plage ou une autre : Sables d'or, Contrebandiers, Rose-Marie. Je suis même allé revoir la plage de Témara, qui était autrefois notre préférée mais que j'avais soigneusement évitée durant les cinq années passées à Rabat avec mes enfants. Je l'avais évitée, sur les conseils de notre pédiâtre, car les quelques cabanons de bois qui la bordaient autrefois pour notre bonheur, y ont depuis longtemps été remplacés par une véritable ville de parpaings et de béton et la foule parfois énorme qui s'y presse durant l'été fait que le sable y est maintenant extrêmement pollué. De plus mes goûts me portent davantage vers des plages restées plus sauvages.

Cette plage de Témara était autrefois idéale pour les enfants. Entièrement protégée des fortes houles et des courants par une large digue rocheuse, elle ressemblait à une immense piscine avec en plus l'avantage que la marée haute en renouvelait chaque jour une partie de l'eau. Pour parfaire la ressemblance, un plongeur y avait été installé en haut profonde. Nous y avions pour jouer une chambre à air de gros tracteur transformée pour notre plaisir en une bouée sur laquelle nous pouvions grimper jusqu'à sept ou huit à la fois.

Nous aimions y explorer les cuvettes creusées dans les platiers par la mer et qui grouillaient de vie marine, y chatouiller du doigt pour les amener à se refermer les anémones de mer dont quelques filaments restaient parfois accrochés à notre peau et observer les bernard-l'hermite réfugiés dans des coquilles de bigorneaux. Nous y pêchions des crevettes grises et de petits poissons. Dans les plus grandes d'entre elles, Jean-François attrapait au trident des poulpes dont il rabattait le capuchon sur la tête avant de les battre contre le rocher pour en attendrir la chair, facilement caoutchouteuse, car lui et papa les aimaient en salade. Nous avançons avec prudence à cause des oursins blottis dans les creux, souvent peu visibles et dont les piquants, qui s'enfonçaient douloureusement dans la chair, avaient la malicieuse habitude de se casser au ras de la peau.

Mais ce que nous y préférions entre tout, c'était d'aller à la pêche aux moules avec papa. Comme les plus belles se trouvaient du côté de la haute mer, on ne pouvait y aller qu'à marée basse car on n'avait plus à redouter la violence des vagues qui autrement s'écrasaient sur les rochers et explosaient en gerbes d'écume sur plusieurs mètres de hauteur, rendant la zone extrêmement dangereuse. Nous y recevions bien encore quelques douches mais elles étaient devenues sans danger et c'était par le rire que nous les accueillions.

Je n'irai pas non plus sur l'immense plage des Nations, de l'autre côté de Kenitra car, à l'opposé de celle de Témara, elle est beaucoup trop déserte en cette saison pour que je m'y aventure seule. Nous aimions y faire de très longues marches avec Pierre, quand les horaires d'été, à l'ambassade, le lui permettait. Je me souviens que, quand j'étais adolescente, on y récoltait à marée descendante des tellines que nous appelions « haricots de mer » ; nous les cueillions juste avant qu'ils ne s'enfoncent comme des vrilles dans le sable. On les poêlait rapidement avec un peu d'huile, de l'ail, du persil et un peu de mie de pain et on les servait comme kemia à l'apéritif. Nous aimions beaucoup cela. On en trouvait aussi, et en quantités beaucoup plus grandes, sur les plages de la région d'Agadir. Je me souviens qu'un jour, où nous étions allés, Pierre et moi, faire du tourisme dans cette région, nous avons déjeuné sur la plage même d'une grosse poêlée de tellines que nous avons récoltées puis fait cuire directement sur un foyer que Pierre avait monté avec trois pierres. Il est vrai qu'en prévision de

cette halte nous avons pris la précaution d'emporter, dans un coin du coffre de la voiture, une casserole, un petit flacon d'huile et une tête d'ail !

Jeudi 28 mars :

Etant en vacances scolaires, Mohammed, le neveu de Moussa, se met à notre disposition pour nous piloter. Quelle chance nous avons de pouvoir bénéficier d'un tel mentor ! Avec lui, nous allons visiter les souks de Salé avant d'aller déjeuner tous les trois au restaurant de Rose-Marie où les rations sont si copieuses qu'à trois nous ne réussissons pas à terminer une commande pour deux personnes : salade marocaine et assortiment de friture : calmars, soles, crevettes, moules...

De retour à la maison, nous prenons un café puis Mohammed me donne une nouvelle leçon d'arabe. Il sert déjà de professeur à Jean-François et depuis notre arrivée à Rabat j'en profite aussi et je sens que grâce à lui je fais des progrès.

Le vendredi, nous sommes invités à déjeuner chez lui, à Salé : sa mère Nejma, qui est en congé, lui a proposé de venir préparer le repas. J'aurais voulu apprendre avec elle à rouler le couscous mais la circulation est telle aujourd'hui que nous mettons un temps fou pour faire la vingtaine de kilomètres qui nous sépare de chez eux ; nous arrivons trop tard pour la leçon, mais bien à temps cependant pour savourer les parfums qui se dégagent de son bouillon et apprécier la qualité de sa cuisine : un couscous au poulet dont le bouillon est, comme parfois celui de Fadla, allongé d'un peu de lait. Nejma et Mohammed mangent à la manière traditionnelle avec seulement trois doigts de la main droite. Je savais autrefois manger le couscous ainsi en faisant des boulettes que l'on amalgame, par quelques mouvements légers du poignet, autour d'un morceau de légume qu'on a auparavant légèrement écrasé du bout des doigts, boulettes que l'on dirige ensuite dans la bouche d'un petit coup de pouce. Mais, si l'on veut garder le bas de la paume et le poignet propres comme il se doit, il y faut un tour de main et une dextérité que maman comme moi avons perdu depuis longtemps. Nous apprécions donc les cuillers que Mohammed met à notre disposition. Un gros rhume et une extinction de voix m'empêchent de participer à la conversation mais ne diminuent pas le plaisir que je prends à ce repas.

L'après-midi, se lève un sirocco très chaud et poussiéreux. Aussi renonçons-nous à toute ballade pour nous réfugier dans l'appartement de Jean-François. Et là ce qui se passe est tout à fait bizarre. On entend mugir le vent dehors et si on ouvre une fenêtre on reçoit de plein fouet son haleine brûlante. Mais dès qu'on la referme, l'appartement devient glacé comme jamais il n'a été. Le contraste est saisissant. Nous choisissons de demeurer à l'intérieur mais bien emmitouflées dans un vêtement chaud. Et avec un bon livre, quelques cartes à écrire, les pieds sur la table et une tasse de café, nous n'avons plus envie de quoi que ce soit d'autre pour aujourd'hui !

Comme convenu, en ce début d'après-midi du samedi 30 mars, nous passons prendre Mohammed à Salé pour aller ensemble à la ferme de Moussa. Aussi loin que je remonte dans mes souvenirs, Moussa est auprès de nous car c'est à peine si j'avais deux ans quand il a commencé à travailler avec papa. Alors qu'il n'était auparavant venu qu'une fois comme saisonnier, Papa l'avait remarqué et lui avait demandé de rester avec lui comme ouvrier permanent. Moussa, encore très jeune et très indépendant de caractère, n'avait pas accepté. Mais quelques mois plus tard papa, étant allé au souk de Tiflet et l'y ayant aperçu, l'avait aussitôt rattrapé pour lui réaffirmer qu'il voulait absolument qu'il vienne travailler avec lui. Moussa qui devait avoir dans les vingt-cinq ans avait alors accepté et n'a plus quitté papa, jusqu'au départ de ce dernier.

A notre arrivée à la ferme, les retrouvailles sont chaleureuses, les embrassades générales... Maman me dira plus tard que de sa vie, elle n'a jamais autant embrassé que pendant ce voyage. Ce n'est pas dans son tempérament mais elle se plie à la coutume.

Une natte, probablement tissée autrefois par Fadla, a été placée devant l'entrée de la maison. Fadla, Hamma et Ytto, aidée de Keltoum, une jeune sœur de Hamma chargée en temps normal de superviser les leçons et devoirs scolaires des enfants, apportent le thé à la menthe, les baghrir, des crêpes dont la surface s'orne, pendant la cuisson, d'une multitude de petits trous et qu'on a arrosé de beurre fondu et de miel. Seuls Moussa et maman ont droit à une chaise. Tous les autres, nous nous installons à croupetons ou assis en tailleur sur la natte.

Aussitôt maman et Moussa se mettent à parler, parler, parler... Ils ont des années de séparation à rattraper, tellement de souvenirs à évoquer. Maman n'a plus besoin de chercher ses mots. Tout son vocabulaire est revenu. Elle comprend tout, sait tout dire. Avec ses erreurs d'autrefois qui m'amuse toujours autant. Moussa a repris spontanément la même langue, celle qu'il parlait avec papa. Il a repris les erreurs et les tics de langage dont maman a hérité. Je connais mieux la grammaire qu'elle mais n'ai qu'un vocabulaire réduit. Je me débrouille pour les courses, peux me faire comprendre d'un interlocuteur patient et attentif, mais suis incapable de suivre une conversation entre deux marocains. Maman n'a presque aucune notion de grammaire, dit toujours « nous » pour « je » (comme d'ailleurs faisait papa), ce qui fait très seigneurial, mais elle n'a aucun mal à suivre une conversation. Moussa en lui parlant a également oublié le « je », remplacé par un « nous » qui n'a rien dans ce cas d'emphatique. Ça m'amuse mais ça m'émeut aussi. Il y avait si longtemps que je n'avais plus entendu cette façon de parler ! Ils racontent des souvenirs sans se lasser, se renvoyant la balle et se coupant fréquemment la parole...

Les enfants écoutent médusés et l'un d'eux finit par s'exclamer : « Mais alors, papa nous disait la vérité ! »

J'en reste saisie : la presse, la propagande, les discours politiques avaient donné une image tellement négative des rapports entre français et marocains qu'ils s'étaient persuadés que ce que leur père leur racontait de sa vie avec nous, n'était qu'une fanfaronnade pour se faire « mousser » auprès d'eux, pour leur faire croire que sa situation à lui était différente de celle des autres. Alors que les rapports amicaux étaient beaucoup plus fréquents que ce qu'on a voulu faire croire. Ses propres enfants n'avaient rien cru de ce qu'il leur avait raconté jusqu'à aujourd'hui !

Quand on parle de « colonialisme », on mélange souvent deux choses : le fait politique, odieux en soi, qui est la main-mise d'un pays sur un autre, et les rapports entre hommes... qui ne sont jamais que des rapports humains, avec le bon et le moins bon, jamais blancs-blancs, jamais noirs-noirs... et souvent plutôt blancs que noirs parce que chacun y trouve son intérêt. Si un anglais ou un suédois s'installe comme agriculteur en France, on ne parle pas de colonialisme. Pourquoi un agriculteur français au Maroc est-il nécessairement un « colonialiste » ? C'est la politique d'un état qui est ou non colonialiste. Les individus quant à eux vivent comme ils peuvent en s'adaptant aux changements impulsés par les pouvoirs politiques. Je conserve en ce qui me concerne le terme de « colon » pour

papa car c'était le terme de son époque et que pour moi il ne comporte rien de négatif à l'échelle personnelle. Il ajoute au contraire à celle d'agriculteur les idées de « découvreur » et de « précurseur ». Car papa comme la plupart des colons était un « inventeur » : presque tout en effet était à inventer dans ce domaine au Maroc, l'agriculture étant peu développée dans ce pays de nomades et de tribus belliqueuses, au moins dans notre région. Le « colon » était à la fois un paysan et un aventurier dans le sens noble du terme. C'était pour la plupart des hommes courageux et solides. Le « gros colon profiteur et esclavagiste » dont on nous a rebattu les oreilles, il a sûrement existé, mais moi je ne l'ai pas rencontré. Un marocain a d'ailleurs dit récemment, à une de mes cousines : « nous, nous ne les appelons pas « colons » mais « bâtisseurs » ». Et c'est lui qui a raison : beaucoup de ces hommes, comme mon père ou mon oncle Moraël et bien d'autres encore, étaient avant tout des bâtisseurs.

Je dois ajouter au profit du Protectorat qu'il a réussi, et très bien réussi, quelque chose dont je m'aperçois seulement aujourd'hui que ce n'était pas si facile à obtenir : la coexistence pacifique et mutuellement respectueuse des différentes religions du pays, en particulier la musulmane, la chrétienne et la juive. Eglises, mosquées et synagogues se côtoyaient en effet sans se gêner ni se combattre, chacune acceptant les traditions des autres.

Après le thé de bienvenue, Moussa fait visiter la maison à maman. Il a fait des transformations pour la recevoir dignement. Dans la pièce qui nous est affectée, il a fait installer un grand lit ; jusqu'à présent il n'y en avait pas dans la maison ; il se l'est procuré pour elle. « Attention, c'est seulement pour Madame ! », me dit-il en agitant l'index dans ma direction. Le soir, quand maman me propose de partager son lit, je refuse en riant : « Non, tu as entendu Moussa, c'est seulement pour toi ! Je dormirai très bien sur le tapis ! » C'est ce que je fais, comme toute la famille du reste qui s'installe comme elle le peut chaque soir, qui sur des matelas étalés autour d'une chambre, qui sur les tapis, sauf Moussa qui a sa propre chambre ; et je dors très bien !

Une autre innovation nous touche particulièrement : sur le w.c. à la turque, le seul système qui se pratique par ici dans le bled, il a fixé comme il l'a pu une cuvette de cabinet. « Tu comprends, me dit-il, on ne peut pas demander à madame de s'accroupir comme nous ! »

Pendant ce temps, Fadla, assise à même le sol, les jambes croisées, fait la lessive dans une large cuvette, pétrissant vigoureusement le linge de ses fortes mains. Mohammed, allongé sur la natte de doum brodée de laine, une jambe en l'air en appui contre le mur, bavarde nonchalamment avec elle. Les enfants regroupés dans une chambre regardent la télévision qu'un groupe électrogène bricolé leur permet de mettre de temps à autre en marche. Hamma, accroupie devant le four d'argile, dans la cour derrière la maison, surveille la cuisson des pains du repas. J'aime ces fours antiques à la rondeur charnelle ; j'aime observer à la lueur du feu le pain qui cuit sur la sole noircie ; j'aime les gestes précis de Hamma qui retourne prestement les kesras pour qu'elles dorent de façon égale sur tous les côtés...

Tamo, la femme de Kabbour et la mère de Mohammed le cordonnier, qui était venue vivre une année entière avec Pierre et moi dans la maison que nous occupions à Rabat, m'en a un jour expliqué la construction. Sa forme est presque toujours ronde et sa hauteur à peu près celle d'une personne accroupie. On commence par bien aplanir la terre, à l'endroit que l'on a choisi pour lui à l'abri des vents, puis on recouvre le sol de glaise mouillée que l'on tasse fortement. Certains préfèrent préparer le sol avec du ciment, du sable et des galets. Une fois séché, on balaie soigneusement l'emplacement, l'objectif étant de le rendre dur, lisse et facile à nettoyer car les marocaines posent le pain directement sur lui pour le faire cuire. Mais on peut bien sûr, si on le veut, prévoir une tôle pour cet usage. Sur le sol ainsi préparé, on monte une petite meule bien serrée de paille, de la taille que l'on veut donner au four en fonction du nombre des membres de la famille et de ce que l'on veut y faire cuire (pain, volaille, pastilla...). La taille correspond par exemple, si on veut y enfourner plusieurs pains à la fois, à celle de deux personnes adultes assises par terre en tailleur, en vis-à-vis, et qui se touchent par le

bout des doigts. C'est d'ailleurs la taille du four devant lequel Hamma est en train de s'activer. Cette meule de paille constitue le moule du four sur lequel on dispose des morceaux de tuile ou des galets destinés à renvoyer la chaleur et à la garder plus longtemps. On recouvre le tout d'une épaisse couche de glaise mouillée mélangée à de la paille hachée, en ménageant trois ouvertures : en haut une ouverture ronde dont on prévoit la taille en fonction d'un couvercle qu'on possède déjà et que l'on pourra y placer chaque fois qu'on voudra fermer le four ; une porte sur le devant, de taille suffisante pour y enfourner les pains ou les plats et pour laquelle on prévoit également de quoi la fermer, par exemple un morceau de tôle, une tuile... ; puis dans la partie haute, du côté gauche par rapport à l'ouverture avant, on aménage un petit trou pour l'évacuation de la fumée et pour sa fermeture on choisit de préférence une pierre. C'est toujours de ce côté-là qu'on placera le bois à brûler. Il ne doit par contre y avoir aucune ouverture sur le côté droit, côté où sera toujours déposé le pain ou le plat à cuire.

Quand le pisé de la construction est sec dans toute son épaisseur, on met le feu à la paille puis on nettoie le four.

On n'y dépose les plats, surtout les viandes et la pastilla que lorsque il n'y a plus que des braises dans le four. On ferme alors toutes les ouvertures même le trou d'évacuation de la fumée.

Par contre, pour le pain qui se cuit à feu plus vif, on ferme l'ouverture supérieure, mais pas le trou d'évacuation situé sur le côté ni la plupart du temps la porte car on doit tourner régulièrement le pain pour qu'il soit doré de tous les côtés. Quand il est bien doré sur le dessus, on le retourne à l'envers avec un bâton pour que sa face inférieure cuise comme l'autre.

Chez Moussa le four est installé dans un appentis de fortune fait d'un bâti de bois et d'une bâche plastique, qui le met ainsi que la cuisinière à l'abri des intempéries.

Auprès d'Hamma sur une petite table recouverte d'un linge, plusieurs kesras s'empilent déjà, répandant leur chaude odeur. Toute son attention à elle est déjà tournée vers la seconde fournée en train de cuire.

Le soir nous dînons d'une salade mélangée relevée d'ail et de cumin et d'un tajine de poulet aux olives. Dans la sauce au chaud parfum de citron confit, de coriandre et d'olive, nous trempons avec délice le pain de Hamma encore tiède. Selon la méthode traditionnelle, avec trois doigts de la main droite, nous arrachons chacun un petit morceau de viande : entre le pouce et l'index nous saisissons le morceau choisi et tirons vers nous en maintenant le poulet avec le majeur ; la viande, très cuite, vient facilement ... Cependant Fadla, en maîtresse de maison attentive à ses hôtes et craignant que nous ne soyons plus aussi expertes qu'autrefois à cet exercice, détache quelques morceaux qu'elle pose courtoisement dans le plat devant nous.

Le repas fini, nous restons dehors un moment à contempler le ciel étoilé, ce ciel dont j'avais presque oublié la couleur, plus proche du bleu marine que du noir, et dont les étoiles sont si lumineuses. Moussa raconte alors à maman que depuis la mort de papa, il a toutes les nuits de longues conversations avec lui, durant lesquelles ils évoquent les problèmes de la ferme et les travaux qu'il convient de faire. Il me l'avait déjà dit lors d'un précédent voyage et reviendra encore à plusieurs reprises sur ce sujet.

Puis c'est à la bougie que nous nous couchons, comme il y a si longtemps à la ferme, au temps d'avant le moteur qui nous avait fourni l'électricité.

VI

Dimanche 31 mars, un branle-bas général est déclenché dès six heures du matin : j'ai proposé hier soir pour ce matin une excursion dans les gorges du Bou Regreg et tous les jeunes ont accepté avec d'autant plus d'enthousiasme que les seules occasions qu'ils ont de faire de telles balades, c'est lors de nos passages à mes sœurs et moi, leur père n'étant pas très porté sur les loisirs. Moussa, très dubitatif devant cette entreprise, s'est pourtant incliné devant mon insistance soutenue par tous les jeunes et a même proposé de nous emmener dans son pick up pour la première partie du trajet.

Autrefois une petite route conduisait jusqu'à l'ancienne mine de fer de Khaloua, puis on poursuivait jusqu'au gorges par des sentiers de chevriers. La route de la mine, me dit Moussa, n'est plus praticable mais de petites pistes qui vont de ferme en ferme lui permettront de nous rapprocher de notre but ; ensuite nous nous débrouillerons par nos propres moyens. Je ne suis pas inquiète : il y a toujours des chevriers et des bergers pour tracer des sentiers et je compte sur le sens de l'orientation de Mohammed, n'en ayant guère moi-même. Moussa viendra nous rechercher en fin d'après-midi là où il nous aura laissés.

Chargés d'un solide pique-nique préparé par Hamma et Fadla, nous nous entassons dans le pick-up. Maman ayant préféré demeurer dans la maison avec les deux femmes, Moussa me fait asseoir auprès de lui dans la cabine, tandis que les autres s'installent sur le plateau arrière.

Après nous avoir déposés au bord d'un champ, là où s'arrête la piste étroite et poussiéreuse, il nous contemple une nouvelle fois d'un air goguenard puis, avec un haussement d'épaules résigné, reprend le chemin de la ferme et de son travail. Visiblement il n'a pas compris l'intérêt que peut avoir pour nous une telle randonnée.

Le paysage devient rapidement sauvage : nous sommes en effet sortis des terres défrichées. Le temps est doux, la marche agréable. Des chèvres paissent parmi les jujubiers épineux, les asphodèles, les soucis et les ravenelles en fleur. On entend quelque part, dans les taillis, siffler leur gardien.

Les enfants découvrent avec jubilation des pieds de cardon sauvage dont Mohammed coupe quelques feuilles. Avec son canif, il débarrasse les pétioles des épines et du limbe, les pèle et fait la distribution. Goût d'enfance : Mina nous les préparait de la même façon quand nous nous promenions avec elle. Nostalgie... et rires. Nous avons du mal à faire quitter l'endroit à Yto tant elle en est gourmande.

Et à un tournant de la piste, nous le découvrons devant nous : le Bou Regreg. Ce n'est pas encore l'oued majestueux de Rabat mais une petite rivière peu profonde et sympathique, presque un torrent, entre des collines sauvages. C'était, quand nous étions enfants, un de nos rares buts de promenade avec les parents car, comme Moussa, ils n'étaient pas très enclins aux loisirs.. Ils se laissaient faire pourtant quand des amis venus de la ville pour passer au bled la journée du dimanche proposaient d'y aller pêcher. Ici, pendant que les adultes se livraient à leur sport, nous les enfants nous galopions sur les pentes parfois abruptes, explorions et escaladions sans nous lasser.

Je me souviens d'un jour où papa et ses amis, ayant comme à leur habitude placé leurs prises dans un petit bassin fait avec des pierres au bord de l'eau, j'avais entendu mon frère Jean-François qui jouait auprès se mettre soudain à crier : « maman, maman, des serpents mangent les poissons ! » De fait, deux grosses couleuvres, profitant de l'aubaine, étaient très tranquillement en train de pêcher à leur tour les poissons qu'ils avaient mis au frais.

Un gué peu profond nous permettait autrefois de passer d'une rive à l'autre mais je ne me souviens pas de l'endroit exact où il se trouvait. Nous ne cherchons pas longtemps, préférant aller tout de suite vers les gorges maintenant proches. Autrefois, nous n'y rencontrions jamais personne. C'était un lieu presque méconnu, fréquenté cependant par quelques initiés qui y vénéraient un saint. Il n'y avait ni tombeau, ni marabout, seulement une grotte dite de Moulay Abd-el-Qader. On m'avait raconté que cet

homme (un chef de tribu je pense), poursuivi par des ennemis, arrêté soudain par les gorges, avait lancé son cheval dans un bond si formidable qu'il lui avait fait franchir l'oued ; mais de l'autre côté il s'était écrasé, et là où il était tombé une grotte s'était ouverte. On disait que des miracles s'y produisaient et des gens venaient y faire des vœux et des offrandes. Enfant, je me souviens d'y avoir parfois remarqué des traces de sacrifices de poulets.

Non loin de là se trouvait la pierre dite « du mensonge ». Cette pierre, de taille imposante et qui paraissait dans un équilibre instable, laissait en dessous d'elle une ouverture suffisante pour qu'on puisse y passer la tête. On racontait que, quand un homme voulait se débarrasser de sa femme, il lui demandait de faire le test de la pierre du mensonge : si elle lui avait menti ne serait-ce qu'une fois – le postulat étant que toute femme l'avait inmanquablement fait - la pierre basculerait et lui trancherait la tête. Je ne connais personne, pas même un homme alors qu'en principe il n'était pas concerné par la menace – qui ait accepté le risque d'y passer la tête !

Pendant les « Evénements » d'avant l'Indépendance, les gorges servaient, disait-on, d'abri à des bandes rebelles armées et toute promenade y avait cessé.

Aujourd'hui au contraire, je suis surprise par le nombre de jeunes garçons qui ont investi le lieu. Un camp scout s'y est établi pour la durée des vacances scolaires et tous les gamins s'affairent avec ardeur à des tâches diverses. Certains sont en train de faire cuire les kesras du déjeuner dans un four en terre glaise qu'ils ont construit à la manière traditionnelle, d'autres ramassent du bois, d'autres encore s'agitent autour des tentes ou font la lessive sur la berge de l'oued. Ils sont sympathiques et visiblement bien encadrés. Quant à moi je suis à la fois contente que cet endroit soit mieux connu et apprécié et à la fois un peu inquiète : saura-t-on le respecter et lui préserver son cachet sauvage et si prenant ? Ces petits scouts en tous cas y sont attentifs et pas un papier abandonné ne vient souiller le site auprès d'eux.

Mohammed nous fait alors remarquer, de l'autre côté de la rivière, une route récente construite afin que des camions puissent venir chercher ici les pierres nécessaires à la construction en cours de l'autoroute chargée de relier Rabat à Fez. Petit coup au cœur...

Tout près du campement des scouts, je retrouve notre pierre d'escalade. C'est un gros rocher isolé dont la base lisse n'offre pas de prises. J'apprend aux enfants comment le vaincre : il faut s'éloigner, courir et grâce à l'élan acquis franchir cette étape ; ensuite des prises faciles permettent d'atteindre le sommet, deux ou trois mètres plus haut. Mohammed et Abd-er-Rahman, tous deux très grands, y parviennent du premier coup. J'ai plus de mal : je n'ai plus l'agilité de mon adolescence, mais je refuse la main tendue de Mohammed en souvenir de la petite fille que j'ai été et qui aimait tant faire cette escalade ; j'y parviens enfin après plusieurs ratages. Aucun des petits scouts n'est venu nous rejoindre mais je vois bien qu'ils observent attentivement la manœuvre. Je suis bien sûre, qu'après notre départ, plus d'un s'y est essayé.

La grimpe jusqu'à la grotte de Moulay Abd-el-Qader est nettement plus ardue que dans mon souvenir. Seuls Mohammed, Abd-er-Rahman et Abd-el-Krim ont le courage de me suivre. Nous avons la surprise de trouver la grotte occupée par quatre jeunes gens confortablement installés avec duvets et feu de camp. Ils nous racontent qu'ils sont venus de Tiflet à pied, de nuit pour échapper à la chaleur. Je ne suis pas sûre qu'ils sachent que la grotte était considérée comme sacrée et je ne sais d'ailleurs pas si elle l'est toujours. Je choisis de ne rien dire et de les laisser à leur belle aventure.

La pierre du mensonge a peut-être fini par tomber (pas sur une tête, j'espère !) car je ne la retrouve pas. Mais il est vrai que je ne sais plus très bien où elle se trouvait et peut-être ne l'ai-je pas suffisamment cherchée car Mohammed m'assure qu'elle est toujours là.

A l'ombre d'un bouquet d'oliviers sauvages, nous déballons notre pique-nique : rghaïfs restant du petit déjeuner, kesra, poulet froid et œufs durs, olives, kiri et un petit bidon de lben fait de la veille... Fadla et Hamma n'ont pas lésiné sur les quantités et il y a largement de quoi satisfaire nos appétits.

Soudain un petit air de flûte au loin fait vibrer l'air... Nous tendons l'oreille, en cherchons l'origine. C'est Mohammed qui les voit le premier : deux bergers qui marchent à pas lents derrière leur troupeau, de l'autre côté de l'oued, l'un d'entre eux égrenant joliment les notes de musique. Ils nous jettent un bref coup d'œil mais continuent leur chemin, du même pas flegmatique, toujours accompagnés par la flûte et disparaissent à notre vue. Le petit air de flûte brusquement se rapproche et nous les voyons sur notre berge venant vers nous : tiens, le gué doit toujours exister et être très proche de là même si nous n'avons pas su le voir ! Mohammed les invite à s'asseoir avec nous et partager notre repas. Ils n'hésitent pas et après la collation nous offrent en remerciement un bien sympathique récital. Puis ils repartent vers leur troupeau demeuré de l'autre côté de l'eau, toujours du même pas tranquille et toujours accompagnés par la flûte.

Nous restons encore un long moment à l'ombre des arbustes. Farniente, bavardages... Il fait bon et on est bien. En outre les jeunes qui n'ont pas l'habitude des longues marches ont encore besoin de récupérer et plaident pour prolonger leur repos ici encore un moment.

Nous bavardons à bâtons rompus et Mohammed en profite pour me raconter comment Moussa a su lui donner le goût des études. C'était pendant des vacances d'été. Comme beaucoup d'enfants du bled, il n'imaginait pas d'autre vie que celle qu'avait vécu sa famille. Sa voie lui semblait aller de soi : rester à la ferme. Il avait donc exprimé à son oncle le désir de quitter l'école. Moussa qui sentait bien que ce n'était pas sa vocation lui avait dit : « Tu veux vraiment devenir fermier ? Alors tu commences tout de suite. » Il l'avait mis aux champs avec les ouvriers en précisant : « Comme tu es de la famille du patron, tu dois commencer le premier, rester toujours devant et finir le dernier. Tu dois travailler plus vite et mieux que tous les autres. Tu devras toujours donner l'exemple. » Bien avant la rentrée scolaire Mohammed avait compris la leçon et dès la reprise des cours, il s'était mis à l'étude avec une ardeur qui ne s'était plus jamais démentie. Il ne le regrette pas et en reste reconnaissant à Moussa. Son frère Bouchaïb, plus manuel, est quant à lui resté sur la ferme et s'est révélé particulièrement doué pour la mécanique. Mohammed regrette cependant que pour ses propres enfants Moussa, plus âgé, ait eu la poigne moins ferme et qu'aucun d'entre eux ne se soit accroché à ses études. Il espère encore pourtant en l'avenir de la petite dernière, Nassira.

Puis nous revenons tranquillement par la vallée de l'oued Satour, petit affluent du Bou Regreg qui va dans la direction du lieu de notre rendez-vous.

Quelques tortues d'eau prenant l'air sur des rochers à fleur d'eau plongent à notre approche. La hantise de mes parents, quand ils s'adonnaient à la pêche ici, était que l'une d'entre elles ne se prennent à l'hameçon car, si d'une manière générale elles ne sentent pas bien bon, quand on veut les décrocher de la ligne, la peur rend leur odeur carrément nauséabonde.

On entend, très proches de nous, bêler des moutons qu'on ne voit pas, ce qui rend pour moi plus perceptible et plus évident la différence des tonalités de leurs voix, certaines très graves, d'autres un peu aigres, d'autres encore étrangement douces.

En début de promenade j'avais, séduite par leurs couleurs brun-roux, ou blanc veiné de rouge ou encore de violet, ramassé par-ci par-là quelques rognons de silex... mais j'abandonne maintenant : il y en a trop et ils finissent par peser trop lourd dans mes poches.

La chaleur devient de plus en plus intense et le manque d'habitude rend pour la plupart d'entre nous le pas plus lent et plus lourd. La plus petite, Nassira qui doit avoir sept ou huit ans, avance sans se

plaindre, la tête seulement un peu courbée. Keltoum, qui ne porte pourtant que des tongues aux pieds, garde le sourire et la plaisanterie facile alors que nous marchons depuis déjà plusieurs heures. Sma'in, le plus grand, lui en a vraiment assez. Moins sensible aux charmes du paysage et digne fils de son père, il n'a qu'une envie : rentrer et vite ! Il se décide soudain dès que le paysage lui devient plus familier et nous quitte, partant en avant à grandes enjambées. Tous les autres, nous poursuivons lentement avec quelques poses à l'ombre des arbres qui sont devenus rares depuis que nous avons quitté l'abri du vallon. Et parvenus enfin au lieu du rendez-vous, c'est Sma'in lui-même que nous voyons arriver, triomphant, au volant du Pick-up. Personne ne se fait prier pour y monter.

Les femmes nous accueillent avec un plantureux et bienvenu goûter : rghaïfs, pain frais sorti du four, thé à la menthe, beurre et miel... A peine installée sur le tapis, Nassira s'y endort. Nous calculons alors avec Mohammed que nous avons dû faire autour de dix-sept kilomètres, ce qui est énorme par cette chaleur et surtout pour les filles de la maison qui ne marchent guère. Quand nous racontons notre balade, Moussa paraît profondément choqué en apprenant que la grotte de Moulay Abd-el-Khader est investie par des campeurs. J'ai curieusement l'impression que ce qui le choque le plus est, non pas tant le fait qu'ils y campent, mais qu'ils y fassent du feu.

VII

Lundi 1^{er} avril : ce matin c'est le délicieux parfum de la menthe qui nous réveille. Hamma, qui est levée depuis cinq heures et qui a déjà fini de traire les vaches, est dans la cuisine en train de trier un gros bouquet de menthe fraîche tandis que Fadla s'active autour du brasero de terre cuite où

rougeoient des braises : elle y fait cuire les baghrir que nous dégusterons dans un instant avec le classique thé à la menthe. Pour ce faire elle utilise un plat en terre non vernissée et poreuse réservé exclusivement à leur cuisson. Pour que la crêpe ne colle pas elle en frotte rapidement le creux avec un chiffon qu'elle trempe dans du jaune d'œuf et l'essuie aussitôt avant d'y verser une louche d'une pâte dont la consistance est proche de celle des beignets, tout en me précisant : « Attention, il ne faut jamais que tu y mettes de l'huile ni aucune matière grasse, seulement du jaune d'œuf ». Elle ne retourne pas ces crêpes afin que les multiples trous qui les caractérisent se forment librement à leur surface. Dès que la crêpe est sèche sur le dessus, elle est cuite et Fadla la retire du plat pour la poser auprès des autres sur une petite table placée à côté d'elle.

Au fur et à mesure de leur réveil, les enfants viennent dans la cuisine prendre leur petit déjeuner, les garçons restant debout et s'appuyant simplement au mur tandis que les filles s'assoient en tailleur par terre ou s'installent sur un tabouret.

Keltoum et Yto, les joues rouges et le cheveu humide, sortent en riant du hammam créé avec les moyens du bord ; il n'est peut-être pas très esthétique mais parfaitement fonctionnel : c'est un simple bâti de bois, fait de piquets et de chevrons recouvert d'une bâche en plastique. Un brûleur à gaz placé sous la bassine d'eau fournit la vapeur nécessaire.

Dans mon enfance, même les familles nomades qui n'avaient pas la possibilité d'en construire un permanent étaient capables d'en bricoler un chaque fois que ça leur était nécessaire. Il leur était en effet indispensable non seulement pour l'hygiène familiale mais aussi sur le plan religieux ; ainsi, m'avait expliqué Tamo, chaque fois qu'une femme a un rapport avec son mari, il lui faut se purifier au hammam. Pour elle rien n'était plus simple à réaliser. Avec quelques solides roseaux fichés en terre et d'autres qui les reliaient entre eux, elle façonnait une structure qu'elle recouvrait de couvertures ou de tapis. Pour créer la vapeur, elle jetait dans une bassine d'eau des pierres chauffées dans un foyer qu'elle avait auparavant creusé en son centre. Le meilleur combustible pour cela, m'avait-elle expliqué, est le crottin de mouton sec car il ne donne pas mal à la tête et dégage une agréable odeur. Devant mon air dubitatif elle avait ajouté : « Tu n'as donc jamais mangé de pain cuit au crottin de mouton ? Non ! Eh bien c'est dommage car c'est une pure merveille. Si tu le goûtais, tu ne voudrais plus manger autre chose, tu mourrais pour ce pain-là ! » Quand elle n'avait pas de crottin de mouton, elle utilisait de la bouse de vache séchée ou du charbon de doum ; pour l'allumage elle utilisait un peu de papier ou quelques éclats de roseaux ».

Je n'ai plus revu de ces hammams occasionnels de l'ancien temps mais, auprès de certaines maisons du bled, j'en ai vu façonnés avec un mélange de terre et de paille sur le même principe que les fours à pain, avec simplement une forme plus haute et étroite adaptée à leur usage. Et les vanniers de Salé en proposent encore aujourd'hui construits en roseaux, comme les noualas de l'ancien temps et sur lesquels on n'a plus qu'à poser une bâche pour les rendre étanches. Il existe bien sûr dans de nombreuses villas des hammams permanents, plus ou moins luxueux, mais j'admire les petites gens du bled qui n'ont ni les moyens de leur construction ni de hammams publics à proximité et qui ont pourtant toujours su trouver des solutions intéressantes.

J'aurais aimé utiliser au moins une fois le hammam de la ferme mais cette idée gêne visiblement les femmes de la famille et je n'en parle plus.

Si ce premier avril est un « jour sans poisson » comme le remarque maman, c'est aussi un lundi, donc un jour de marché à Souk-t-Tnine Moghane, notre souk d'autrefois, et nous décidons d'aller y faire un tour. Seul Mohammed se joint à nous. Les autres ont leur travail à faire ou ont encore besoin de récupérer après la randonnée d'hier.

Le terrain du souk, autrefois isolé dans la campagne, est maintenant au centre d'un gros bourg. Dans mon enfance il n'y avait auprès de son enclos qu'une construction, mais combien importante pour les français du coin, la « Cantine ». Le bâtiment existe toujours, sans que j'ai pu savoir quelle en était la

destination actuelle, et on peut encore déchiffrer sur sa façade l'inscription : « Cantine de Valgrave ». C'était un café-bar mais également l'épicerie, le dépôt de pain, la poste, le lieu où se réunissaient les colons et surtout le standard téléphonique dont nous dépendions. Quand on avait besoin de téléphoner, il nous suffisait de tourner la manivelle de l'appareil et Fifine, l'une des filles du patron préposée à ce poste, décrochait l'écouteur et s'étant informé de notre désir, nous branchait sur le numéro de notre choix. Fifine était donc au centre de toutes nos relations avec l'extérieur. Mon petit frère Claude, séduit à l'âge de trois ou quatre ans par la simplicité de la manœuvre, tenait fréquemment de longues conversations avec notre standardiste qui s'en amusait beaucoup. Un autre à la maison appréciait aussi la simplicité du système : notre gérant du moment, Henri qui, de longue conversation en longue conversation avec Fifine, avait fini par faire d'elle sa femme...

Pendant que je vais garer la voiture sur le parking du souk, maman et Mohammed commencent à se diriger vers le portail d'entrée. Je vois soudain un vieil homme en djellaba brune se précipiter vers maman, la prendre dans ses bras et la couvrir de baisers : « Ah, madame, tu es revenue, ah, madame, tu es revenue. » Quand j'arrive auprès d'eux, je les trouve tous deux en larmes, toujours dans les bras l'un de l'autre.

Quelques jours auparavant je lui avais parlé d'un ouvrier dont l'aventure m'avait fortement impressionnée enfant. Une bagarre avait éclaté entre deux hommes et l'un d'entre eux avait reçu un coup de hache sur la tête. Arrivé à la maison couvert de sang, il avait été nettoyé et désinfecté par maman qui l'avait ensuite conduit à l'infirmerie de Tiflet pour qu'on le recouse. Je n'avais pas assisté à la scène mais, l'imagination enflammée par ce que j'avais cru comprendre des paroles entendues, j'avais longtemps gardé en mémoire l'image d'un homme obligé de tenir à deux mains sa tête pour éviter qu'elle ne s'ouvre en deux comme une pastèque fendue et deux questions m'avaient particulièrement préoccupée : « Comment est-il possible de continuer à vivre avec une tête fendue ? » et « Une couture est-elle suffisante pour que les deux moitiés restent collées l'une à l'autre ? »... J'avais été longtemps inquiète pour cet homme puis peu à peu j'avais oublié l'histoire. Son souvenir m'en était brusquement revenu il y a quelques jours et maman m'avait alors appris que la blessure n'avait été que superficielle et que l'ouvrier avait rapidement repris vie normale et travail à la ferme. Elle m'avait en même temps appris que, surpris quelque temps plus tard en train de voler du grain, il avait été mis à la porte et qu'on n'en n'avait plus entendu parler.

Quand nous nous retrouverons seules, après le retour du souk, elle me dira :

- « Tu vois, l'homme qui est venu m'embrasser, c'est justement l'ouvrier dont tu m'avais parlé ! »
- « Lui ? Celui que vous aviez mis à la porte ? Il n'a vraiment pas l'air de vous en tenir rigueur ! »
- « Pourquoi nous en voudrait-il ? Il savait qu'il avait mérité d'être renvoyé ! Il avait joué, il avait perdu. C'est aussi simple que ça. Et si son accueil a été aussi chaleureux, c'est aussi parce que, d'une certaine façon, à travers moi il retrouvait sa jeunesse. »

Mais même si elle n'est pas tout à fait dupe, je vois bien que maman est elle aussi contente et touchée de cette rencontre.

Dans le souk, nous ne faisons qu'un tour rapide. Il est beaucoup plus étendu qu'autrefois mais c'est toujours le même désordre de tentes, mulets, bourricots, avec un monde fou et ce mélange indescriptible d'odeurs et de bruits que l'on ne trouve que là. Tout le monde nous regarde mais personne ne fait le moindre geste pour nous inciter à acheter quoi que ce soit. Il est évident que tous savent déjà qui nous sommes (le téléphone arabe est d'une efficacité étonnante) mais restent discrets, semblant comprendre et respecter ce que nous sommes venus chercher là. Nous n'y reconnaissons personne d'autre.

Quand nous étions petites, avant l'âge de l'école et du pensionnat, c'était en calèche que nous y venions avec Mina, Colinette et moi. Pour éviter de nous perdre dans la cohue et également être libre de ses allées et venues, Mina nous confiait au barbier le temps de ses achats. C'était autrefois un personnage important, à la fois coiffeur et un peu médecin. A notre arrivée, Mina nous achetait un ou deux bonbons puis nous installait sous sa tente en nous recommandant de ne plus bouger de là jusqu'à son retour. Fascinées par le travail de notre hôte, nous n'avions de toutes façons aucune velléité de partir. Je me souviens encore de la scène. Auprès de lui, se trouvaient toujours une mokrech d'eau tiédissant sur un mejmar rempli de braises, du savon et une pierre avec laquelle il aiguisait très fréquemment son grand rasoir. Nous aimions le voir tondre, avec des gestes rapides et précis, les crânes de ses clients qu'il rendait lisses et brillants. Mais ce qui nous impressionnait le plus, c'était de le voir faire des saignées : avec la pointe de son rasoir, il pratiquait quelques scarifications sur la peau de la nuque du patient, puis faisait chauffer une ventouse à la flamme d'une bougie et la posait sur la partie scarifiée. On voyait très vite la peau se gonfler en bleuissant à l'intérieur de la ventouse puis le sang commencer à couler. Pour nous deux cela s'apparentait à de la magie. On trouve encore parfois des barbiers dans les souks, mais il y a bien longtemps qu'ils ne pratiquent plus ce genre d'opérations.

C'est Pierre Moraël, mon oncle, qui avait donné le terrain à ses ouvriers pour en faire un souk car, à son époque, il n'y en avait aucun à proximité.. Et c'est de la déformation de son nom (qui se prononce « moral » en français) que vient le nom actuel de « Moghane ». De la même façon, mais en sens inverse, le nom de sa ferme « Lamoissine », dont on aperçoit encore la jolie maison derrière les arbres de l'allée, à la gauche du souk, venait de la déformation de l'arabe « a'in-el-houssine » (la source de Houssine). C'est dans cette maison que maman avait fait la connaissance de Georges Papoz.

En face de la ferme Moraël, se trouvait autrefois la cave de Valgrave dont le portique d'entrée a longtemps résisté à l'abandon mais dont j'ai vu tomber les derniers morceaux il y a seulement quelques années.

L'heure du déjeuner nous retrouve tous trois de retour à la ferme. Comme pour les autres repas, maman et moi sommes installées dans le grand salon avec Moussa, Fadla, Mohammed et Bouchaïb. Tous les autres mangent ensemble dans une autre pièce. Parfois pourtant Moussa fait une exception pour sa petite dernière, Nassira.

La conversation tombe vite sur « l-firma », la ferme des Sablettes. « Je ne veux pas y retourner » essaie de dire maman. « Comment ? s'écrie Moussa d'une voix ferme, mais il faut que tu y ailles ! Li fèt fèt (ce qui est passé est passé). D'ailleurs c'est moi qui t-y emmène, nous allons la revoir ensemble. Nous partirons tout à l'heure après le repas.» Maman se tait : la décision est prise, le sujet clos. D'ailleurs le repas préparé par les deux femmes est trop délicieux pour que les discussions se poursuivent plus longtemps.... et puis, au fond d'elle-même n'avait-elle pas un peu envie d'y retourner ?. En silence, nous savourons la salade de tomates et de poivrons relevée d'une pointe d'ail et de cumin, le tajine aux pruneaux, saçons le plat avec la merveilleuse kesra de blé dur. Ah, le pain de Fadla et de Hamma cuit dans le jardin, dans le four d'argile...

Ces familles marocaines savent encore cultiver la chaleur des relations et du bien-vivre, même avec peu de moyens. L'ardeur des deux femmes dans le travail lent et minutieux de la cuisine marocaine traditionnelle, leur joie à faire plaisir et la joie que nous avons nous-mêmes à nous retrouver dans cette ambiance chaude et amicale, font que chacun des repas que nous prenons ici est partagé d'un moment de grâce autour d'un plat délicieusement odorant.

Le thé à la menthe à peine bu, Moussa s'écrie : « Yalla, nemchio » (allez, nous y allons).

VIII

Installée à l'arrière du pick-up de Moussa, plus libre d'observer le paysage que quand j'étais au volant de notre voiture, je suis surprise de voir à quel point il est aujourd'hui malmené par l'érosion.

Les tribus qui vivaient autrefois dans ces parages étaient des nomades qui habitaient sous leurs khâïmas, de magnifiques tentes noires quand ils en possédaient une, ou sous la nouala pour les plus

pauvres d'entre eux, une hutte ronde et haute, faite de roseaux entrecroisés et recouverts de torchis, aussi facile à construire que peu onéreuse et qu'ils déplaçaient à mains d'hommes au fur et à mesure de leurs propres déplacements. Je me souviens... Alors que je devais avoir dans les quatre ou cinq ans, un jour où Jean-François et moi étions en train de jouer dans l'allée, une nouala qui semblait marcher toute seule en bordure du champ nous avait terrifiés. Maman, auprès de qui nous avons couru nous réfugier, nous en avait calmement expliqué le mystère et conseillé d'aller voir de plus près comment elle avançait ; rassurés par ses paroles, nous nous étions rapprochés d'elle et avons pu apercevoir, comme elle nous l'avait annoncé, les jambes des porteurs qui dépassaient du bas de la hutte.

Ces nomades - pasteurs ne cultivant pratiquement pas la terre mais transformant de générations en générations les arbres qui parvenaient à pousser en bois à brûler, seul le palmier doum avait réussi à se multiplier et formait toile de fond à la flore très riche qui s'était développée. Même si je m'en doutais, je ne m'étais pas encore rendu compte avant aujourd'hui à quel point ce palmier avait été vital pour les terres instables de notre région que son puissant enracinement avait protégé jusque là de l'érosion. Mais les choses sont en train de changer. Depuis la reprise des terres que cultivaient les colons et après un certain nombre d'années où certaines fermes étaient restées plus ou moins à l'abandon, les terres commencent à être distribuées, ce qui en soit est une bonne chose. Mais en même temps, le nomadisme, qui m'a semblé de toutes les manières fortement découragé, se réduit peu à peu et s'il devient rare, trop rare à mon goût, de surprendre encore l'une de ces magnifiques tentes noires blottie dans un fond de vallon, cela a une autre conséquence, plus grave encore, sur le paysage. La sédentarisation de la population conduit en effet inévitablement à l'extension des terres cultivées, donc à un défrichage plus intensif des zones restées jusque là sauvages et donc à un arrachage extrêmement important de ces palmiers doum, arrachage qui n'a généralement pas été compensé par des plantations d'arbres comme cela l'était chez les colons. Je comprends bien sûr la nécessité de ce défrichage mais je pense qu'il pourrait être utile de laisser en place au moins une certaine quantité de ces pieds de doum, ne serait-ce qu'en bordure des champs pour limiter la déperdition des terres par le ravinement des pluies qui sont d'autant plus diluviennes qu'elles sont rares. Chez Moussa, très influencé par l'exemple de papa, la plantation de nombreux arbres a permis d'éviter ce problème. Mais ailleurs l'arrachage du doum se poursuit de façon inquiétante sans que rien pour le moment ne paraisse mis en place pour protéger la terre contre l'érosion.

Dans quatre ans, lors d'une promenade que je ferai avec ma sœur Laurence dans les environs de la ferme de Moussa, je constaterai atterrée que certaines rigoles de mon enfance, qui se sont déjà fortement approfondies aujourd'hui, seront devenues, pour certaines d'entre elles, de véritables ravins semblables à des blessures sanglantes dans les terres rouges de notre région, profonds parfois de près de deux mètres. La terre ainsi arrachée et partie vers les oueds et la mer est définitivement perdue pour ceux qui cultivent ces champs et cela me navre car j'aime toujours ce pays et particulièrement cette région bien qu'elle ne soit pas touristique.

Moussa a choisi aujourd'hui de nous faire passer par la piste qui traverse l'ancienne ferme de nos voisins, les Isnard, ce qui lui permet d'éviter la route nationale. La petite maison de Fabien et Marcienne existe toujours et paraît toujours inhabitée mais elle est maintenant au milieu d'un douar dont chacun des gourbis est entouré d'une haute haie de plantes grasses à fleurs rouges. Cette plante, autrefois inconnue dans notre région, semble en voie de supplanter le figuier de Barbarie, autrefois le roi des haies défensives avec le mimosa eburnea dont les branches séchées et emmêlées constituaient les zribas de mon enfance que leurs épines longues et acérées rendaient infranchissables.

La daïa dans laquelle nous avons tant joué enfant n'existe plus, son eau peut-être bue par les racines assoiffées des eucalyptus qui sont maintenant plantés massivement dans cette partie de la ferme. C'est dans cette daïa que j'ai pour la première fois de ma vie peut-être, ressenti la honte d'être une fille. Nous nous y baignions souvent avec les enfants du douar voisin. Mais un jour, alors que comme les autres j'étais en train de me déshabiller, les petits marocains s'étaient brusquement mis à me montrer du doigt en se moquant : ils avaient vu, avant moi, que mes seins commençaient à pointer. Devenue

alors « trop » fille pour eux, je n'ai plus jamais pu participer à leurs jeux. Ceci ajouté à l'internat et aux vacances en France m'ont fait oublier une grande partie de la langue arabe acquise dans l'enfance. Ce que j'en sais encore aujourd'hui, c'est ce que j'ai pu peu à peu réapprendre.

Cette daïa avait été pour mes plus jeunes frères une source de fructueux trafics : ils commercialisaient secrètement les têtards qu'ils y attrapaient, de très gros têtards au ventre argenté et presque transparents, qu'ils conservaient dans des bocaux de verre recouverts de tulle afin d'observer les étapes de leur métamorphose en grenouille. Ce processus passionnant tous les enfants, Michel et Claude n'avaient aucun mal à écouler leur pêche, les têtards dont la formation des pattes était déjà amorcée atteignant les prix les plus élevés.

Ces têtards avaient également joué un rôle dans nos vies, à Colinette et moi, mais différemment. Une année où papa s'était essayé à la culture du tabac, Colinette était un jour venue me chercher, affolée : « viens vite, viens vite, il faut sauver les têtards sinon ils vont tous mourir. » Je l'avais suivie jusqu'au champ de tabac et là elle m'avait montré le haquet qui, rempli avec l'eau de la daïa, servait à l'arrosage des plants. Les malheureuses bestioles pompées avec l'eau étaient jetées sans ménagement avec elle au pied des plants où ils mouraient inévitablement. Nous avons donc suivi la charrette, ramassant tous les têtards que nous pouvions et les ramenions scrupuleusement dans la daïa.

La piste suivie par Moussa nous fait déboucher à l'arrière des bâtiments de la ferme. Ceux-ci, qui gardent encore un semblant d'apparence quand on les découvre du côté de la maison, ne montrent plus que ruines vus de ce côté-ci. Les tôles qui les recouvraient ont pratiquement toutes disparu, probablement parties coiffer quelques gourbis voisins et les murs, quand ils ne sont pas déjà tombés, sont dangereusement lézardés.

Le puits de soixante mètres qui se trouve au débouché de la piste n'a plus d'éolienne, mais il en était déjà ainsi de notre temps. Comme il était toujours resté désespérément à sec, lorsque papa avait pu acheter les terres de Daïdia, il en avait démonté la structure pour la remonter là-bas où un puits donnait de l'eau en abondance et de manière très régulière.

Contrairement aux Sablettes où le problème de l'eau est toujours resté crucial, à Daïdia il ne s'est jamais posé. Le nom d'origine, dont Daïdia ne donne qu'une vague idée car le terme marocain est difficile à rendre en français car presque imprononçable pour nous, signifiait d'ailleurs « l'endroit où il y a de l'eau ». Papa y avait découvert un jour les traces d'une séguia et avait questionné le caïd à son sujet. Pour son enquête, celui-ci avait fait réunir tous les habitants des douars voisins en insistant sur la nécessaire présence des anciens. Papa étant absent, c'est maman qui avait assisté à la réunion et qui y avait appris avec beaucoup d'intérêt le système coutumier des droits d'irrigation. Il fut affirmé que, selon la tradition orale, la terre achetée par mes parents avait un droit d'irrigation qui datait des « roumis », c'est-à-dire des romains, ce qui expliquait la présence de cette ancienne séguia. Plus tard, Papa avait fait le projet de réaliser un barrage sur le cours de l'oued Hamma qui bordait la ferme. Ce petit cours d'eau n'était certes pas abondant et durant l'été ne se présentait généralement plus que comme une succession de flaques mais il n'était jamais complètement à sec et le projet paraissait d'autant plus réalisable que les pluies qui étaient parfois très violentes et dont l'eau se perdait rapidement et inutilement auraient rapidement rempli le bassin, régularisant peut-être du même coup le cours de l'oued. Mais la reprise des terres fut annoncée avant qu'il ne puisse réaliser ce projet.

Après avoir remonté l'éolienne à Daïdia, papa y avait fixé à mi-hauteur un fût de deux cents litres et c'était par l'intermédiaire de ce château d'eau improvisé qu'avait été alimenté pendant longtemps le bassin d'irrigation.

Ce puits sec des Sablettes a une histoire particulière : deux sourciers différents lui ayant assuré qu'à cet endroit précis il trouverait de l'eau en abondance, papa avait fait appel au puisatier local. Celui-ci

avait creusé, creusé et creusé encore... A trente mètres il n'avait pas encore trouvé l'eau. A soixante mètres non plus. Il avait alors renoncé en disant à papa : « J'arrête, j'ai trop peur en bas maintenant, je ne veux plus redescendre dans ce puits ! » Aucun argument n'avait réussi à le faire changer d'avis.

Peu de temps après, il avait fait dire à papa qu'il était gravement blessé et voulait absolument le voir avant de mourir. Il lui avait alors dit : « Tu vois, je n'ai pas voulu descendre chez toi au-dessous de soixante mètres mais j'ai eu tort car on ne lutte pas contre son destin. C'est un puits d'à peine dix mètres qui m'a tué ! » Un seau chargé de terre s'était en effet détaché et était tombé sur lui, lui fracassant le crâne. Mais ce n'était bien sûr pas tant pour lui raconter cela qu'il avait fait venir papa, c'était surtout pour lui demander de vérifier qu'on ne l'enterre pas avant qu'il ne soit réellement mort.

Cette hantise d'être enterré vivant, nombreux sont les colons qui l'ont rencontrée dans le bled autrefois, à cause de l'idée profondément ancrée qu'il fallait impérativement qu'un mort soit enterré le jour même de son décès avant la venue de la nuit.

Cette même demande avait été faite une autre fois à papa par un ouvrier atteint du typhus. Affolé, il lui avait dit : « Regarde, je suis encore vivant et pourtant ils sont déjà en train de creuser le trou pour m'enterrer ! » Et cet ouvrier-là avait en fait guéri et avait vécu longtemps encore.

Chez mon oncle Moraël, les familles d'ouvriers avaient interdiction formelle d'enterrer qui que ce soit avant que lui-même n'ait pu vérifier que la mort était effective.

Toujours au volant de la camionnette, Moussa longe les bâtiments en ruine et va se garer auprès de la maison. Par la vitre arrière j'observe maman. Maintenant qu'elle s'est faite à l'idée de revenir ici, elle laisse libre cours à sa curiosité, regarde tout, partout et j'ai l'impression qu'il n'y a plus du tout de tension en elle. Le plus dur semble passé.

Protecteur, Moussa la prend par l'épaule et l'entraîne vers les constructions. Il n'ont pas besoin de moi. Ils sont dans leur passé, devant les derniers témoignages d'une histoire partagée pendant plus de trente ans. Je les vois parler avec de grands gestes, allant d'un bâtiment à l'autre. C'est surtout Moussa qui parle. Maman écoute, regarde, questionne parfois. Je la vois même rire.

Je pars de mon côté. Encore une fois je foule le sable de mon enfance, ce sable qui constitue en majorité le sol de la ferme et dont vient d'ailleurs son nom local : Remla, en arabe « sable, poussière » qui était devenu « Les Sablettes » en français.

Cette ferme était donc à l'origine un lot de colonisation, ce qui signifie qu'on avait accordé au premier acheteur français des facilités pour son achat contre l'obligation entre autres d'y creuser un puits, ce qu'il s'était empressé de faire. Il avait également fait construire deux hangars dont l'un avait formé l'ossature de notre maison et l'autre était devenu l'étable, avait dessiné deux allées, planté un bosquet d'eucalyptus et quelques orangers puis il avait revendu – fort cher - ce terrain dont il avait dû constater le peu de fertilité. J'ai d'ailleurs appris assez récemment, par Moussa, que non seulement ces terres n'avaient jamais été agricoles mais qu'elles avaient joué, avant la pacification, un rôle très particulier dans les relations des deux tribus voisines, Zemmour et Aît bel Kassem : Remla était leur « ma'araka », le lieu où se déroulaient leurs très fréquents combats ! Des anciens m'ont d'ailleurs raconté qu'avant l'arrivée des français ils n'avaient jamais connu la paix et que quand ce n'était pas la guerre, c'était les rezzou. Ils nous étaient reconnaissants d'avoir changé cela. Et ceci qui était vrai pour notre région l'était aussi pour l'ensemble du pays.

Le nouvel acheteur des Sablettes en avait été mon grand-père qui, malgré la période difficile de la pacification, était tombé amoureux du pays et de son peuple et rêvait d'y demeurer après sa retraite. Procurer une ferme à son fils lui en avait paru le meilleur moyen mais il ne connaissait rien à la terre et avait acheté de confiance la première qu'il avait trouvée.

C'est ainsi qu'à sa sortie de l'Ecole Industrielle de Casablanca, Georges avait appris que son père lui avait acheté ces terres pour qu'il s'installe comme colon. C'était en 1928. Il avait à peine dix-sept ans et n'avait même pas encore fait son service militaire. Bien que ne s'y connaissant pas plus en sols et en agriculture que son père et malgré son rêve de devenir aviateur, il avait accepté le défi.

La méconnaissance du métier dans lequel il se lançait l'avait poussé d'abord à rechercher de l'aide et des conseils auprès des colons du voisinage. Mais les prétentions de ce jeunot, citadin de surcroît, n'avait provoqué que rires et quolibets, d'autant plus qu'on le pensait étranger, le nom de « Papoz », bien qu'authentiquement savoyard, sonnait à leurs oreilles plus grec que français. Il fut d'ailleurs longtemps appelé « le grec ». Décidé à réussir envers et contre tous, il avait alors pris des gérants. C'est le premier d'entre eux qui lui apprit l'essentiel du métier ; avec un autre il apprit à monter à cheval ; avec un autre encore la culture des courges et des pastèques... Il continua ainsi jusqu'à ce qu'il se sente capable de continuer seul. Sa persévérance, son courage, les connaissances réelles qu'il avait au fil des années acquises lui valurent peu à peu le respect et la considération de ceux qui avaient commencé par le vilipender.

C'est vers la maison que je vais d'abord. Je l'avais déjà revue à plusieurs reprises au cours de précédents voyages mais cela m'intéresse toujours d'en suivre l'évolution, quelle qu'elle soit. Au hangar d'origine, de quinze mètres sur six mètres, qui en formait la partie centrale et dans lequel on avait installé un grand living et quatre chambres, avaient été ajoutés deux appartements : l'un comprenait la salle de bains, une entrée, un bureau et une cabine de douche, l'autre la cuisine, l'arrière-cuisine, la véranda et une cinquième chambre.

A partir d'un bassin construit sous le toit de la bergerie, l'eau courante parvenait à la salle de bains, la cuisine et la douche. Il n'y avait pas d'eau chaude bien sûr et en hiver c'était dans un tub, devant la cheminée que nous nous lavions. Dans la salle de bains une bouilloire d'eau chaude chauffait doucement sur le poêle à pétrole. La douche ne servait qu'en été.

Les portes de la maison sont aujourd'hui toutes fermées à clé, ce qui n'arrivait jamais de notre temps car il n'y avait ni clés ni grilles, seulement des portes vitrées. La maison restait toujours ouverte et les amis le savaient bien, eux qui parfois y faisaient étape au cours d'une balade à travers le pays. Ainsi certains qui partaient de Casablanca le vendredi soir pour aller faire du ski à Ifrane y trouvaient une halte facile à mi-parcours. Sachant que leur intrusion était d'avance admise, ils s'installaient tant bien que mal dans le noir car pendant longtemps nous n'avions pas eu l'électricité. A leur réveil mes parents les trouvaient installés dans le salon, qui sur le divan, qui sur le tapis... Une nuit, réveillé par un bruit inhabituel, papa s'était discrètement rapproché du salon pour voir ce qui se passait : c'était tout simplement un invité surprise qui ronflait ! Ça les avait beaucoup amusés, maman et lui. Un ami gendarme qui se déplaçait souvent en moto à travers le Maroc faisait partie des habitués. Il nous assurait que, dans le noir, il tapotait toujours le divan avant de s'y allonger pour s'assurer que personne ne s'y trouvait déjà !

Aujourd'hui, la plus grande partie de la maison reste encore inoccupée. Seules deux pièces, indépendantes du reste de la bâtisse car ouvertes seulement sur l'extérieur, sont habitées. Je me suis aperçue qu'aucun de nos anciens ouvriers ne vit actuellement sur la ferme ; tous ont été transférés ailleurs et ceux qui vivent maintenant ici viennent d'autres fermes plus ou moins éloignées. Ainsi la femme qui occupe l'ancienne chambre de mon grand-père vient de la ferme Pomiès, située à une vingtaine de kilomètres de là, en bordure de la forêt de la Mamora. Elle a été envoyée ici après la reprise des terres. Elle est aujourd'hui visiblement absente. Une autre chambre qui donne sur la véranda, à l'arrière de la maison, est nouvellement pourvue d'une sorte de sas d'entrée formé par des nattes. Je n'y entend aucun bruit mais personne ne se montrant et respectant la fermeture symbolique de la natte, je ne m'en approche pas.

La véranda au sol de carreaux noirs et blancs était notre terrain de jeux favori. Avant l'apparition du frigidaire à pétrole, il y avait toujours, dans le coin proche de l'entrée de la cuisine, une grosse gargoulette qui nous fournissait l'eau fraîche. D'attendrissantes rainettes vertes venaient régulièrement se réfugier dans les replis de la toile humide qui l'enveloppait. Le sable s'est maintenant accumulé sur le dallage car plus personne ne se soucie d'y donner un coup de balai.

Trois petites pièces séparées du corps de la maison, dont l'une nous servait de cuisine d'appoint et les deux autres de chambres pour les stagiaires venus apprendre le métier auprès de papa, étaient habitées lors de mes précédentes visites. Je les trouve aujourd'hui désertées, béantes, noircies par un visible incendie.

Tout le reste de la maison est en apparence tel que nous l'avions laissé, seulement un peu plus vieux, un peu plus triste à chacun de nos passages. C'est une maison qui meurt tout doucement, inoccupée, interdite peut-être, taboue pour on ne sait quelle raison...

alentour était un petit bois d'eucalyptus et de filaos qui nous dispensaient un ombrage bienvenu en été. Presque tous ces arbres ont disparu, notamment ceux qui supportaient le très haut portique sur lequel nous jouions, enfants. Il y avait dans ma petite enfance une balançoire, des anneaux, une corde à nœuds et une échelle de corde. Plus tard la balançoire trop usée fut remplacée par des anneaux. C'est là que nous passions la majeure partie de notre temps, avec l'ambition d'égaliser un jour les exploits que nous voyions réaliser par des acrobates de cirque... Mais même si nos prétentions ne se sont pas réalisées, nous nous y sommes énormément amusés et je dois reconnaître que nous n'y étions pas maladroits..

A peine deux ou trois anciens eucalyptus résistent encore, un surtout qui est devenu énorme. C'est à son pied qu'autrefois on tuait les moutons des méchouis. Cela n'arrivait pas très souvent chez nous car les moutons étaient chers et tout ce qui pouvait rapporter de l'argent liquide en cours d'année était précieux ; il y fallait une grande occasion mais les quelques méchouis qui ont eu lieu ici ont été de vraies fêtes qui ont marqué nos mémoires.

Moussa nous apprendra ce soir que pour cette année 1996 il va être interdit d'en sacrifier pour l'Aïd el-kebir. A cause de la sécheresse de l'année précédente, il y a en effet un tel déficit de bétail que si la coutume était normalement respectée, tous les moutons vivant encore dans le pays seraient tués.

A la fourche basse de deux vieux filaos qui ont aujourd'hui disparu, papa avait fixé un tuyau d'acier. Il devait être à peu près à un mètre cinquante du sol. Petits, il fallait que quelqu'un nous soulève pour que nous nous y accrochions ; ou bien nous montions sur un tonneau pour l'atteindre. Suspendus par les deux mains, nous aimions aller d'un arbre à l'autre d'un mouvement balancé. Plus tard, devenus plus hardis, c'est en équilibre sur le tuyau que nous franchissions le passage.

De même, l'arbre qui supportait autrefois le gong n'est plus. A l'une de ses branches, papa avait suspendu par une chaîne une grosse roue dentée de tracteur. A midi juste, lui le plus souvent, ou Moussa, frappait dessus avec un axe métallique qui se rangeait dans le trou central après utilisation. Le son, très pur, résonnait longtemps et loin jusqu'au fin fond des champs. C'était pour les ouvriers le signal de la pause. A deux heures résonnait à nouveau le gong pour la reprise du travail. C'était alors pour nous aussi les enfants le signal très attendu de la fin de la sieste.

Pourtant avant de frapper le gong signifiant l'arrêt de midi, il était très important de vérifier où en étaient nos mulets des travaux commencés avec eux car, dès qu'ils l'entendaient, ils s'arrêtaient pile là où ils étaient et il n'y avait plus aucun moyen de leur faire terminer le rang commencé. Ils avaient compris le sens de ce bruit et rien ne leur faisait renoncer au droit de repos acquis. Les mulets ont un grand sens de l'observation. Mon oncle Alain, de La Jacqueline, en avait chez lui un qui avait appris à

se détacher et qui, dès qu'il avait réussi à le faire, filait directement dans le champ de blé pour y brouter. Et si on parvenait à le faire sortir par un côté, insiste maman quand elle raconte cette histoire, il y revenait par un autre. Rien n'avait réussi à lui faire abandonner cette habitude. Pendant la guerre, mon oncle qui avait été obligé de ramener en France sa femme atteinte de tuberculose s'était retrouvé bloqué par le débarquement américain. C'est donc papa qui avait dû se charger de sa ferme en plus de la sienne. Exaspéré par l'obstination de ce mulot à retourner systématiquement dans le champ de blé, il avait fini un jour par prendre une carabine, l'avait chargée de petits plombs et avait tiré dans les fesses de l'animal au moment où celui-ci pénétrait dans le champ. Le mulot avait immédiatement regagné son écurie et par la suite il avait suffi, à chacune de ses incartades, de faire avec les bras le geste de le viser pour qu'il regagne aussitôt son écurie.

Si la majorité de nos anciens eucalyptus ont disparu, ces arbres sont si bien adaptés à nos terres sableuses que les gestionnaires actuels ont entrepris d'en couvrir la majeure partie de la ferme, lui faisant perdre les horizons lointains qui avaient fait partie de son charme et du bonheur que nous avions eu à y vivre.

Tandis que je fais le tour de la maison je sens le sable, toujours aussi épais et poudreux, se creuser sous mes pas...

Maman avait désespéré d'y faire pousser un jardin. Elle avait dû renoncer à ses rêves de pelouse verdoyante et de massifs fleuris. Quelques plantes pourtant avaient accepté d'y prospérer : la liane de Floride, la bougainvillée, un plumbago du Cap, des montbretias, et un superbe lantana qui faisait notre joie et notre admiration. C'était devenu au fil du temps un large et rond buisson d'un mètre de hauteur et autant de large au pied tortueux. J'ai rarement vu son pareil : chaque capitule portait des fleurs aux couleurs pastel variées : bleu, rose-mauve, jaune, et blanc, avec des cœurs orangés. Enfant, je le trouvais féérique et ne résistais pas au plaisir d'en cueillir des fleurs par poignées puis je restais en contemplation devant mes deux mains réunies en coupe et remplies de leur fragile beauté. C'était le bonheur. Et les colères de maman ou ses supplications (et je la comprends maintenant, il y avait si peu de fleurs qui réussissaient dans son jardin !) n'avaient jamais réussi à me faire renoncer à ce ravissement. Aujourd'hui en France, quand mes petites filles font de même avec les fleurs de mon jardin et que je sens l'agacement monter, j'essaie de me souvenir...

Le lantana a aujourd'hui disparu mais le plumbago nous a réservé une surprise de taille : resté chétif très longtemps puis régulièrement taillé et maintenu en buisson rond, il est maintenant devenu, depuis qu'il est livré à lui-même, si vigoureux qu'il a envahi la haie de bougainvillée, la supplantant aux trois-quarts. Maman n'en revient pas de le voir si prospère.

Quant à la liane de Floride... Elle couvrait autrefois un petit auvent qui ombrait l'entrée de la maison. Mais non taillée depuis plus de vingt ans, elle forme désormais sur le toit de la maison une énorme meule de bois d'où émergent des rameaux feuillus et quelques fleurs. Déjà le toit commence à s'incurver sous son poids. Combien de temps tiendra-t-il encore ? Quant aux racines, elles ont déjà soulevé la masse du perron qui s'est fendue et commence à se désagréger.

En écartant ses branches qui cachent presque totalement les baies vitrées, à travers les carreaux gris de poussière, j'essaie de regarder à l'intérieur de la maison. Le living est sombre mais semble être resté dans l'état où nous l'avions laissé. Le buffet Henri II, trop encombrant pour être emporté, est toujours là de même que la grande table sur laquelle nous mangions et où maman faisait ses interminables travaux de couture. C'est elle en effet qui nous a habillés pendant très longtemps, le manque d'argent ne lui ayant pas souvent permis d'acheter des vêtements tout faits.

Ce manque d'argent liquide régulier est un problème inhérent à l'agriculture qui doit vivre toute l'année sur des sommes gagnées au cours d'une période souvent très courtes. Ce problème augmente du fait qu'un agriculteur comme papa en réinvestit presque aussitôt la plus grande partie dans la ferme

elle-même. Et je me souviens des innombrables discussions que soulevait entre mes parents l'obligation pour maman de faire face toute l'année aux dépenses du quotidien, l'argent étant le seul domaine où leur accord n'était pas total. Maman demandait à papa une petite somme pour faire les courses du jour et chaque fois papa s'étonnait : « Mais je t'en ai déjà donné hier ! » Maman répondait alors dans un soupir : « Mais Georges, on mange tous les jours ! » Ces discussions d'argent m'exaspéraient généralement mais un jour où papa avait acheté un nouveau tracteur pour une somme énorme, la disproportion m'avait paru si inconvenante que je m'étais mise en colère et avais dit à maman : « Tu as tort de demander une petite somme tous les jours. Demande-lui une bonne fois pour toutes une très grosse somme et tu seras tranquille. » Mais maman m'avait répondu avec un soupir résigné : « Je ne peux pas faire ça. Je sais bien qu'il n'a pas beaucoup d'argent et avec ce qu'il a, il faut bien qu'il fasse aussi tourner la ferme ! »

Contrairement aux fleurs que maman aurait voulu voir pousser dans son jardin et qui avaient bien du mal à y vivre, les mimosas eux prospéraient. Mes préférés étaient les mimosas de l'allée courbe qui partait en direction de Tiflet et que maman disait être des « mimosas à tanin » mais dont je n'ai jamais su le nom exact. Ils étaient immenses et se rejoignaient en une superbe et sombre voûte longue d'une centaine de mètres. Leurs fleurs pendaient en grappes effilochées d'un doux vert pâle. C'était mon coin de prédilection, celui où j'aimais me tenir quand j'étais seule. Il y faisait bon, même en plein été grâce à l'épaisseur de la ramure et nous y étions totalement libres car maman n'y venait jamais, n'en supportant pas l'odeur entêtante qui lui donnait des migraines.

L'un des arbres avait une branche basse et épaisse, à la sombre écorce brune, sur laquelle j'aimais m'installer pour lire ou pour rêver. Il secrétait en outre une gomme qui formait de grosses boules ambrées et translucides que Colinette et moi détachions d'un coup sec de l'écorce, emportant en même temps, à regret, le petit éclat de bois auquel elles adhéraient et qui en altérait la pureté mais qu'il était impossible d'enlever sans s'enduire les doigts de résine collante. Nous les faisions fondre dans de l'eau chaude, dans de vieilles boîtes de conserve qui nous servaient de casseroles, au-dessus d'un foyer improvisé. Le jus filtré et épaissi donnait une excellente colle, la seule qu'à cette époque nous acceptions toutes deux d'utiliser à l'école primaire, notre honneur y étant en jeu ! Pour l'utiliser plus facilement, nous récupérions les bouteilles de colle vides des autres écoliers, celles qui étaient munies d'un applicateur en caoutchouc.

L'autre allée était pour moi plus banale, avec son mélange d'eucalyptus et de mimosas et les arbres n'y avaient pas atteint une stature aussi remarquable mais certains de mes frères et sœurs la préféraient pour son aspect touffu qui leur donnait l'impression d'être dans une jungle.

Ces arbres ont été sacrifiés par papa lors de notre départ et le prix de leur bois a facilité notre installation en France. Merci à eux. Un certain nombre d'entre eux ont émis des rejets et repoussent tant bien que mal, étant maintenant livrés à eux-mêmes, à la sécheresse, au vent et aux ramasseurs de bois.

D'autres mimosas, de taille beaucoup plus modeste, poussaient en cépées à côté de la maison. Ils étaient d'une variété plus classique, peut-être « Retinodes » aux longues feuilles étroites et aux épaisses et longues grappes de fleurs jaunes. Je me souviens que je prenais ces grappes dans mes mains pour en respirer le parfum et m'amusais du pollen qui se collait à mon nez. Nous aimions aussi en déguster les fleurs. Il fallait le faire très délicatement, du bout des dents, de façon à ne cueillir que les filaments sans toucher le cœur dont le goût était désagréable. Il y fallait la patience sans limite de l'enfance. Mon cousin Raymond Liébaut nous en fit un jour découvrir un nouvel usage. Chez mes parents il y avait un leitmotiv qui revenait fréquemment. C'était : « les enfants dehors ! ». Parfois, voire même souvent, ça nous convenait mais nous n'en supportions pas l'aspect systématique. Un jour où la conversation entre nos parents et leurs amis nous avait particulièrement intéressés et où nous avions envie de rester à écouter, le sempiternel « les enfants dehors » avait déclenché notre révolte.

C'est Raymond, le plus âgé d'entre nous, qui avait mené la fronde. Il nous apprit que les graines de ce mimosa, avant complète maturité et légèrement écrasées, devenaient de véritables « boules puantes ». C'était justement la bonne époque et, profitant d'un moment où les grandes personnes étaient sorties faire une promenade, nous en avions répandu partout dans le salon. A leur retour, nous avons été ravis de les voir ressortir aussitôt avec des mines dégoûtées. Pour une fois c'est nous qui avons réussi à mettre les grandes personnes dehors et nous en étions très fiers. Nous n'avons pourtant jamais renouvelé l'opération bien qu'il n'y ait eu ni punition ni même la moindre gronderie.

Un autre mimosa, le mimosa eburnea, formait une large haie le long de la route. C'était le vieux Kabbour qui l'avait plantée. Je me souviens de leur masse fleurie mais les fleurs elles-mêmes n'ont guère marqué mon souvenir, éclipsées par la beauté des épines. Longues, blanches, acérées, elles allaient toujours par deux, dessinant souvent entre elles un angle de 90°. Outre la perfection de ces épines qui me fascinait, l'intérêt de cette haie venait des tortues qu'elle hébergeait. On en trouvait toujours, chaque fois qu'on en cherchait. L'aridité relative de la plaine et la rareté des buissons les amenaient probablement et inévitablement à venir s'y réfugier. Nous les considérions comme de véritables amies et elles faisaient partie de la magie qui a baigné notre enfance.

Je me souviens combien elles étaient nombreuses à cette époque et même si, parfois, l'une ou l'autre d'entre elles était transformée en « guembri », une guitare typique à trois cordes, c'était toujours en faible nombre et seules les écailles des plus grosses tortues étaient utilisées. Mais actuellement, c'est par milliers que ces tortues sont massacrées pour être transformées en ersatz à peine bricolés de ces guitares pour lesquelles on se contente même parfois de simples bouts de ficelle en guise de cordes et qui sont amoncelées en plein trottoir pour être vendues ; on ne fait même plus de distinctions entre les jeunes et les vieilles ; tout est bon, même les tortues les plus minuscules. Cela m'inquiète pour l'avenir des tortues marocaines qui risquent à ce rythme de bientôt disparaître. J'ai en outre du mal à croire qu'il existe des acheteurs pour ces horreurs inutilisables !

Le verger bordé par cette haie de mimosas épineux voyait également chaque année revenir un couple de huppés qui nichait toujours au même endroit. Je rêvais enfant qu'elles s'habituent à moi et me laisse approcher de leur nid ou d'elles-mêmes sans éprouver de crainte. J'essayais de m'approcher le plus lentement possible pour ne pas les effaroucher mais chaque fois la huppe de garde au nid venait se placer entre lui et moi et restait là, sans bouger, me fixant du regard. Je m'arrêtais aussi, m'accroupissais et attendais en pensant qu'elle finirait pas s'habituer à ma présence et à l'accepter. Mais elle ne désarmait pas et chacune de mes tentatives les remettait, l'une ou l'autre, sur le même qui-vive. Nous n'avons jamais dépassé ce stade d'observation mutuelle et pourtant, malgré la déception, je garde un souvenir très doux de cette simple et silencieuse attente.

Devant la maison, des tentatives de pelouse qu'avait faites maman, demeurent encore des plaques d'herbes râpées et mitées dont enfant je regrettais la présence tant le sable seul me paraissait plus beau. Il était également doux à nos pieds presque toujours nus et les chutes y étaient sans conséquences. Il convenait parfaitement à l'un de nos jeux préférés : la course de tonneaux. Debout sur un tonneau, nous le faisons rouler sous nos pieds en esquissant les mouvements de la marche. Nous y étions devenus très experts et rivalisions de rapidité entre nous.

Le sable avait par ailleurs un pouvoir qui nous paraissait étrange : il faisait disparaître les objets ou nous les rendait de façon absolument imprévisible. Ma sœur Laurence, encore petite, ayant fait un jour un dessin dessus avec des coquillages et voulant le refaire, l'avait du plat de la main vite effacé : à son grand étonnement elle n'avait plus jamais retrouvé aucun de ses coquillages. Par contre, alors qu'elle était encore toute petite et jouait à côté de maman, celle-ci avait brusquement vu briller quelque chose à son pied : c'était un bracelet d'argent, perdu depuis des années, qui venait de s'y enfiler.

La pluie en révélait toute la beauté. Accroupie sur la terre mouillée, le nez à quelques centimètres du sol, j'aimais petite fille en regarder les minuscules cristaux translucides et multicolores étinceler sous les rayons du soleil. On ne les distinguait pas en temps normal de la poussière à laquelle ils étaient mêlés. Mais quand une averse avait creusé des rigoles et entraîné au loin cette poussière grise et légère qui les camouflait, les cristaux plus lourds formaient comme deux rives d'un rose chatoyant. Sous mon regard attentif, chaque grain se détachait, offrant ses prismes et sa brillance colorée, amorce pour mon imagination de fillette de dunes et de pays imaginaires, *maman* m'ayant expliqué qu'ils étaient probablement venus du désert lointain, apportés par le sirocco, ce vent brûlant qui vient du sud.

IX

A une vingtaine de mètres de la maison, subsiste toujours un petit bâtiment comportant deux pièces. Des nattes lui forment maintenant un enclos et un grand potager bien entretenu s'étend auprès de lui. Ici vit probablement une famille qui a su s'adapter et s'organiser. Je n'y entends aucun bruit et de toute façon je n'ai aucun désir d'en déranger les occupants. Ils sont aujourd'hui chez eux et quant à

nous, notre vie se poursuit ailleurs, autrement. Mais la simple vue des murs blanchis à la chaux de ces deux petites pièces en apparence anodines suffit à me replonger dans des souvenirs demeurés étrangement vivants.

La première de ces deux pièces était la chambre de Mina, l'une des femmes qui a le plus compté dans notre vie d'enfants. Cette chambre était pour nous un lieu magique, avec sa pile de tapis dans un coin, le métier à tisser fixé au mur, les carreaux noirs et blancs du sol presque entièrement cachés par une natte brodée, le lit réchauffé par les couvertures de laines qu'elle avait elle-même tissées, et par terre ou accrochés aux murs des paniers remplis de laine ou de plantes tinctoriales ou médicinales mises à sécher.

Il régnait dans cette pièce un parfum particulier dans lequel on retrouvait les arômes de la menthe, du suint de mouton, des herbes, du clou de girofle dont elle se parfumait, mêlés à ceux de la transpiration, du goudron de cèdre et de bien d'autres encore. Que d'heures y avons-nous passées à tendre à Mina, selon ses désirs, les petits bouts de laine que nous triions couleur par couleur et qui lui servaient à nouer les décors des tapis qu'elles tissaient inlassablement ! Parfois elle nous autorisait à utiliser la medgha pour tasser les derniers rangs qu'elle venait de tisser. Il fallait être attentif à notre geste et tenir le peigne bien droit pour ne pas trancher malencontreusement l'un des fils de la chaîne. Nous n'avions droit qu'à deux ou trois petits coups, c'est tout, mais que nous étions fiers de cette confiance qu'elle nous accordait ! Plus souvent car c'était moins dangereux pour son ouvrage, elle nous permettait de glisser quelques fils de trame entre les fils de la chaîne ou nous apprenait à nouer quelques brins sur un tapis de haute laine.

Mina était une chorfa, c'est-à-dire une descendante du prophète et, en tant que telle, elle était très respectée. Elle était des Doukkala, la région de Mazagan d'où elle était venue avec mon grand-père et faisait partie de la confrérie des Aïssaoua. Enfants nous l'ignorions et c'est peut-être dommage car nous avions très peur des gens de cette secte sur lesquels couraient les bruits les plus étranges. Mais si nous avions su que Mina était proche d'eux, nous aurions probablement perdu toute crainte et aurions ramené les on-dit à leur juste proportion. Mina, m'a appris maman il y a seulement quelques années, organisait de temps à autre des cérémonies aïssaouas mais, probablement à cause de l'état de transe qu'elles induisaient, papa lui avait interdit de le faire à proximité de la maison car il ne voulait pas que nous en soyons témoins et lui-même ne voulait rien voir ni entendre. Mina avait cependant parlé à maman de ce qui les rendait précieuses pour elle, lui déclarant : « quand les jnoun commencent à me trotter dans la tête, la transe me permet de retrouver un esprit clair ».

On la disait riche car elle possédait deux maisons à Mazagan, une de style européen qu'elle louait et une où logeait sa famille et où elle s'est retirée quand elle a estimé qu'elle était trop âgée pour continuer à travailler. Elle portait un collier de louis d'or autour du cou, de multiples bracelets d'or et d'argent aux poignets et quand maman était invitée à dîner, c'était souvent Mina qui lui prêtait les bijoux dont elle se paraît. Je ne pense pourtant pas qu'elle ait été réellement riche, mais elle était certainement aisée.

Nous n'avons jamais su lui donner d'âge. C'était une femme assez corpulente mais qui disait elle-même : « Je ne suis pas grosse. Je suis seulement comme une courge : je suis vide à l'intérieur. » Elle aimait de temps à autre boire un petit verre de vin et quand cela lui arrivait, elle nous faisait auparavant sortir de la cuisine en nous disant : « Si personne ne me voit, Dieu ne me voit pas. » Je ne l'ai du reste jamais vu faire d'excès de boisson. Je pense que c'était juste un petit remontant qui lui faisait du bien mais dont elle était assez sage pour ne pas abuser.

C'était par ailleurs une tisserande experte et la plupart des tapis et couvertures que nous avons chez nous venaient de son travail. A partir des toisons de nos moutons, elle faisait tout elle-même : elle filait la laine, la teignait, tissait sur son métier rustique des tissus fins aussi bien que des tapis noués.

Elle n'avait pas besoin de modèles car elle inventait au fur et à mesure son ouvrage à partir des dessins et symboles traditionnels qu'elle connaissait de mémoire. Parfois pourtant, pour les tapis qu'elle désirait lui voir faire pour nous, c'est maman qui dessinait les modèles que Mina réalisait ensuite.

Mina n'était pas seulement une tisserande, c'était une femme dont l'habileté était remarquable dans bien des domaines. C'était par exemple une cuisinière hors pair et ses pastillas, un plat sucré-salé au feuilletage d'une finesse extrême, étaient réputées. Elle en façonnait elle-même les feuilles sur l'envers d'un plateau de cuivre, au-dessus d'un foyer de braises. Il y fallait un tour de main et une dextérité que peu de gens peuvent acquérir. Je ne me lassais pas de la regarder faire. De la pâte élastique qu'elle avait préparée avec la farine, le sel et l'eau, elle prenait dans la main une petite boule qu'elle lâchait et rattrapait à peine avait-elle eu le temps d'effleurer un point de la surface du plateau où une très mince couche de pâte restait collée. D'un mouvement extrêmement rapide, qui pour moi rappelait un peu un lancer de balle, elle effleurait ainsi point après point toute la surface du plateau qui se couvrait peu à peu de cette pellicule de pâte, aussi fine que si elle avait été de papier de soie. La feuille à peine terminée, elle la décollait d'un geste rapide pour la déposer sur la pile de celles qui étaient déjà prêtes auprès d'elle et entreprenait aussitôt une nouvelle feuille. La farce était quant à elle faite de viande de pigeons cuits dans une sauce relevée, d'œufs brouillés et d'amandes grillées. La pastilla terminée se présentait comme une immense galette dorée et croustillante, décorée de croisillons de sucre et de cannelle dont le feuilletage éclatait sous la dent, révélant la douceur veloutée de la farce et la chaleur de ses épices. Les pastillas sont de presque toutes les fêtes au Maroc, mais leur qualité n'est pas toujours égale ; parfois trop garnies de farce, leur feuilletage reste désespérant mou. Pourtant quand elle sont réussies, les pastillas sont réellement un met de roi.

Pour sa chevelure que nous avons toujours connue d'un noir de jais, elle préparait elle-même onguents et teintures. Elle y mêlait le goudron de cèdre et le clou de girofle et bien d'autres ingrédients que j'ai oubliés. Elle connaissait aussi de nombreuses plantes, notamment médicinales et tinctoriales. Certains la considéraient comme une sorcière, mais cela je sais que c'est faux pour l'avoir vue trop souvent, dans une période particulièrement difficile pour elle, se tirer les cartes afin de savoir si la querelle douloureuse qu'elle avait à propos d'une garde d'enfant se terminerait bien pour elle ou non. Et quand les cartes lui étaient défavorables, elle recommençait et recommençait encore pour voir si, par hasard, le sort n'allait pas enfin se laisser amadouer et l'aider à sortir gagnante de cette épreuve. Cela ne m'a jamais paru pratique de sorcière, mais plutôt la preuve de son impuissance.

Et si elle s'occupait de nous et de la maison, on ne pouvait pas dire pour autant qu'elle était la bonne à tout faire. Elle était beaucoup trop maîtresse-femme pour cela. En France on l'aurait appelée « intendante ». D'autant plus que si elle voulait bien condescendre à travailler pour nous, c'était à la condition d'avoir elle-même une bonne. Et elle en a toujours eue. En échange du travail que celle-ci faisait sous ses ordres, elle lui enseignait tout ce qu'elle avait elle-même appris. Et Tamo qui a longtemps travaillé avec elle et qu'elle a formée au travail de la maison, m'a dit bien des fois combien elle lui était reconnaissante de lui avoir enseigné en même temps toutes les étapes du travail de la laine : filage, teinture et tissage, travaux dans lesquels elle était à son tour devenue experte.

Mais par dessus tout, Mina était pour nous une femme aimante, disponible et chaleureuse et nous lui étions tous très attachés.

Elle nous conviait parfois à une cérémonie que nous aimions particulièrement : le thé à la menthe. Il était chez elle une fête, bien plus qu'à la maison. Là, quand agourmandis par les parfums conjugués de la menthe, du pain frais cuit dehors dans le four d'argile et du beurre frais baratté dans la chkoua de peau de chèvre, nous ne résistions pas au plaisir de tremper nos tartines dans le thé brûlant, maman intervenait avec véhémence : « Ça ne se fait pas ! Ce ne sont pas des manières de gens bien élevés ». Et, très marquée par un long séjour qu'elle avait fait dans sa jeunesse en Angleterre, elle ne manquait

pas d'ajouter : « les Anglais ne l'auraient jamais permis ! », Même si cet argument ne nous a jamais beaucoup impressionnés, nous n'osions plus continuer devant elle et avalions, atterrés, notre pain mouillé qui, s'étant refroidi pendant l'algarade, avait perdu toute sa magie.

Dans la chambre de Mina, nous pouvions au contraire savourer à loisir, et avec quel bonheur ! les parfums confondus de la kesra chaude, du thé à la menthe et du beurre fondu... Je ne me suis jamais lassée de ce bonheur là et, oserais-le le dire, j'ai toujours permis à mes enfants de boire leur thé ainsi ! Entre deux bouchées de pain beurré, nous buvions du bout des lèvres le thé encore brûlant, l'aspirant à petites goulées bruyantes comme elle nous avait appris à le faire pour ne pas nous brûler, ce que maman ne permettait pas non plus.

La seconde pièce avait longtemps été occupée par le moulin à mouture que l'on actionnait par une poulie reliée au moteur du tracteur. Papa l'avait acheté au début de la guerre car on lui avait alors demandé de fournir en farine les officiers et les soldats qui campaient dans la forêt de la Mamora. C'est mon grand-père qui avait été chargé des opérations de transformation de notre blé en farine et qui rendait le même service aux habitants des douars voisins. La demande en était rapidement devenue telle que papa avait dû fixer des horaires afin de pouvoir de temps à autre récupérer le tracteur pour d'autres tâches. Et on comprend pourquoi la demande avait si vite pris de l'ampleur quand on sait que jusque-là c'était avec une meule de pierre, semblable à celle qu'utilisaient les romains, que le blé était moulu chez nous comme chez tous les marocains du bled. Dès l'arrivée du moulin, la jolie meule de pierre fut reléguée dans un coin et peu à peu oubliée. Et c'est chez Moussa que nous l'avons retrouvée lors d'un de nos derniers voyages. Une moitié en traînait par terre non loin de la maison. C'est ma sœur Laurence qui la première l'avait vue et s'en était émue. Un enfant était alors parti chercher l'autre moitié qui servait de siège devant le four à pain. Pour la compléter, Moussa s'était empressé d'aller chercher deux bouts de bois, l'un pour en façonner l'axe et l'autre le petit manche permettant de la faire tourner. Et autour de la meule ainsi reconstituée le passé et le présent s'étaient soudain retrouvés. La vieille mère de Fadla qui somnolait sur un coin de la natte et qu'on entendait rarement parler avait soudain retrouvé sa vivacité et les gestes de sa jeunesse pour nous enseigner ainsi qu'aux enfants comment s'en servir. Fadla et Hamma riaient de refaire ces gestes qu'elles avaient tant faits dans leur adolescence et qu'elles étaient en train d'oublier. Moussa avait lui aussi replongé dans ses souvenirs pour nous parler des nuits entières que sa mère avait dû passer à moudre du blé pour les nombreuses kesras nécessaires aux invités attendus chez eux certains jours de fête. Mais quand l'une de nous s'y était essayée, Moussa s'était écrié : « Non, pas comme ça ! Dans l'autre sens ! » Nous n'avions pas réfléchi qu'il fallait respecter le sens des rigoles creusées dans la pierre pour permettre à la farine de s'écouler au dehors et être récupérée sur le drap ou la large panière où elle était posée pendant le travail et avions tourné dans n'importe quelle direction, sans nous poser de question. Les langues s'étaient vite dénouées autour de la meule en action et questions et anecdotes avaient accompagné tous nos essais. Même les enfants les plus jeunes s'étaient passionnés pour ces gestes d'autrefois. Et Mohammed nous avait dit un peu plus tard : « Vous m'avez fait prendre conscience de ce passé encore tout proche et qui est pourtant en train de disparaître sans même que nous nous en rendions compte. Je garderais désormais les yeux mieux ouverts pour en conserver la mémoire et peut-être aussi les objets usuels avant qu'ils ne soient détruits ou perdus. »

Dans la pièce où avait été installé le moulin à mouture, le blé tombé à terre attirait nombre de moineaux qui nichaient le soir sur les poutres du toit. Armés de lampes électriques et de bâtons, nous allions parfois, à la nuit tombée, faire une moisson de ces petits oiseaux que nous faisons cuire sur des brochettes, dans la cheminée. Quand la saison nous permettait d'en trouver, nous intercalions des rosés des prés entre les moineaux. Je ne suis pas sûre que je l'apprécierais autant aujourd'hui, mais à l'époque je trouvais comme mes frères et sœurs ce met particulièrement délicieux !

Puis il est un jour devenu facile pour tous de se procurer de la farine en boutique ou au souk et le moulin à mouture a, comme la meule de pierre, disparu à son tour. Lui a succédé dans la petite pièce ce qui a le plus changé notre vie à la ferme : le groupe électrogène ! Avec l'électricité sont alors entrés

dans la maison « Les Compagnons de la Chanson », Juliette Gréco, « Les Quatre Barbus » et autres chanteurs de cette époque, grâce à l'électrophone que papa s'était immédiatement offert. On ne faisait pourtant marcher le groupe électrogène que quand c'était absolument nécessaire : le soir pour l'éclairage et dans la journée seulement quand maman en avait besoin pour repasser ou pour ses travaux de couture, une machine électrique étant venue rapidement remplacer sa vieille machine à pédale. C'est Khadija, la sœur de Mina qui vivait à Mazagan mais venait parfois en séjour au bled, qui en a hérité. Elle aimait la couture dans laquelle elle était très habile et c'est elle que j'ai toujours vu faire les robes de Mina avec la machine qu'elle empruntait jusque là à maman car, si Mina était experte en maints domaines, elle était tout à fait nulle en couture, tout simplement peut-être parce que ça ne l'intéressait pas. Quand je pense à Khadija, c'est toujours son image en train de faire fonctionner la vieille machine à pédale qui s'impose à moi – elle y passait en effet la majeure partie de son temps - et je trouve juste que ce soit elle qui ait pu la garder.

Une autre nouveauté avait, avant l'arrivée du groupe électrogène, transformé notre vie au bled : c'était le frigidaire à pétrole. Jusque là le peu de lait que donnaient nos petites mais résistantes vaches indigènes était transformé en caillé et en beurre que l'on devait consommer rapidement. Comme les marocains des douars voisins, nous barattions le lait caillé dans une chkoua de peau de chèvre dont l'intérieur avait été frotté au goudron de cèdre et qui était suspendue à un trépied. On la balançait jusqu'au changement du bruit fait par le liquide qu'elle contenait, changement qui indiquait que les molécules de graisses s'étaient agglomérées entre elle pour former le beurre. On n'avait plus alors qu'à filtrer ce liquide pour avoir d'une part le lben qui était notre boisson préférée et d'autre part le beurre qu'il fallait battre pour éliminer le petit-lait qui y restait prisonnier. C'était pour moi un plaisir que d'être autorisée à balancer la chkoua, écouter les clapotements du lait et déterminer le bon moment pour vider l'outre et séparer le beurre du lben. Et si maman a eu une grande joie à acquérir en même temps que le frigidaire une « vraie » baratte pour fabriquer son beurre, j'ai de mon côté longtemps gardé la nostalgie de la chkoua.

C'était lors de la première foire de Casablanca, après la guerre, que les parents avaient pu acquérir ce frigidaire à pétrole. Il était de bonne qualité et a duré plus de vingt ans. Mais si par malheur on réglait mal la mèche, m'a rappelé maman, c'était affreux : on trouvait toute la pièce recouverte de noir de fumée. Maman y conservait en particulier le beurre frais qu'elle moulait désormais dans une forme en bois. Ce moule à beurre, mon frère Claude le retrouvera en 2006 dans les affaires de maman après son décès, et nous fera la joie de nous apporter pour le Noël de cette année-là une plaquette de beurre qu'il y aura moulée.

J'aperçois maintenant Maman et Moussa en train de discuter devant l'atelier de papa. Passionné de mécanique, Georges avait aménagé un atelier digne d'un professionnel. Il y passait de longues heures, quand ce n'était pas des journées entières, démontant ou remontant un tracteur, la moissonneuse batteuse, ou une autre machine... Chaque fois que l'une ou l'autre d'entre elles devait partir aux champs, elle était systématiquement démontée et entièrement révisée. De même, à la grande inquiétude de maman comme à la nôtre, chaque veille de départ pour la France, voyait le moteur de la voiture réduit à des petits tas de pièces sur une grande bâche claire. Il vérifiait chaque pièce, huilait, graissait, limait... Nous avions toujours peur qu'une petite pièce de rien du tout ne vienne à s'égarer et ne rende le départ impossible. Mais au matin on retrouvait toujours la voiture prête à partir devant la porte.

Il lui est arrivé pourtant un jour de perdre une minuscule vis et chose plus grave, cela se passait sur une piste. La voiture y était tombée en panne et papa avait réparé comme il avait pu, avec ce qu'il avait comme outils dans la voiture, mais une vis avait malencontreusement disparu parmi le sable et les graviers. Or il était impossible de remettre la voiture en marche sans elle. La présence même de la voiture rendant les recherches difficiles, papa avait dessiné son contour sur le sable puis l'avait poussée plus loin. Avec maman, ils avaient alors fouillé le sol centimètre par centimètre et avaient fini par la retrouver.

Je n'ai aucun désir de rejoindre maman et Moussa car je n'ai plus envie de revoir cet atelier dont les murs s'écroulent de plus en plus et où il n'y a plus ni vie, ni machine en attente, plus rien... Même les pigeons qui avaient colonisé le lieu l'année de notre départ ont totalement disparu (mangés ? chassés ? ou bien comme les cigognes sont-ils partis à la recherche de l'eau ?). Papa avait été fort étonné le jour où ces pigeons, désertant brutalement le pigeonnier où ils vivaient depuis de nombreuses années, étaient venus envahir son atelier et s'installer un peu partout sur les étagères et dans les casiers à outils. Il en avait été intrigué : pourquoi d'un seul coup avaient-ils fui leur home habituel ? Enquête faite, la responsable en était une chouette effraie qui était venue squatter l'un de leurs nichoirs. Maman, sachant notre départ prochain, l'avait persuadé de renoncer à déranger le rapace et papa, bien que maugréant un peu, s'était résigné à supporter les pigeons et leurs déjections.

Outre l'atelier, ce que nous appelions « les bâtiments » comportaient une grande remise pour les différentes machines agricoles, un garage pour le camion et la voiture, une bergerie, une étable et une écurie. Des murs, il ne reste aujourd'hui qu'un squelette, plus maigre encore à chaque saison. Et l'on n'y entend plus le moindre bruit. Mais pour nous, des machines ou des animaux qui occupaient ces lieux, bien des souvenirs restent vivants, particulièrement pour maman...

Ainsi elle m'a souvent parlé d'un gros tracteur allemand de la marque Fowler, très lourd et difficile à mettre en route car pour l'allumage il était nécessaire d'y placer une cartouche spéciale que l'on frappait avec un marteau. Pour éviter d'avoir à repasser par cette fastidieuse étape, l'ouvrier chargé de le conduire décida un jour de laisser le moteur en marche pendant sa pause déjeuner. Hélas, c'était un lendemain de pluie et avec ses pouf, pouf, pouf de moteur deux temps, le tracteur avait ébranlé le sol tant et si bien qu'il s'y était déjà enfoncé d'un mètre au retour du chauffeur. On peut imaginer la difficulté qu'il y eut à le sortir de là !

Au début de leur mariage papa n'avait pas de moissonneuse, mais seulement une batteuse à poste fixe. Plus tard il put enfin acheter une moissonneuse tractée mais pour faire les moissons, il fallait être d'eux : l'un pour conduire le tracteur, l'autre pour guider la moissonneuse. Comme aucun des ouvriers ne savaient alors conduire, papa et maman s'attelaient tous deux à la tâche.

Plus tard encore la moissonneuse batteuse fit à son tour son entrée à la ferme mais elle aussi était lourde et comme au Fowler il lui arrivait de s'embourber après la pluie. Les premiers temps c'était maman qui devait aller la dégager avec le tracteur à chenilles. Elle prenait Jean-François, son troisième enfant encore très petit, sur ses genoux et comme c'était lui qui tenait les manettes de débrayage, les mains de maman posées sur les siennes, il était persuadé que c'était lui qui conduisait le tracteur et en était extrêmement fier. Puis Lahcen ayant enfin appris à conduire, c'est lui qui prit la suite de maman, la libérant ainsi de cette tâche.

Lahcen fut longtemps l'homme important parmi les ouvriers de la ferme. Mais Moussa, arrivé vers 1942 et bien plus jeune que lui, lui avait rapidement fait de l'ombre. Il nous avait alors quitté pour aller travailler chez notre voisin, Fabien Isnard où il était devenu contremaître et nous l'avions peu à peu perdu de vue. Lors de notre séjour à Rabat, quand Pierre était en poste à l'ambassade de France, voulant savoir ce qu'il était devenu, j'avais un jour interrogé à son sujet un ancien ouvrier venu me voir avec sa femme à Rabat. Il m'avait répondu dans son langage imagé : « Les hommes sont comme la séguia, ils fournissent l'argent du ménage comme la séguia fournit l'eau et les femmes doivent être la « guerba », l'outre qui garde la réserve d'eau. Ce sont elles qui font les économies. Mais la femme de Lahcen était une guerba percée, elle a tout gaspillé et Lahcen n'a plus rien à lui, pas même une bête. » Tamo aussi a eu des paroles très dures pour la femme de Lahcen, tout en plaignant la misère du couple.

Maman et Moussa, poursuivant leur visite, se tiennent maintenant face à ce que nous avons toujours appelé la nouvelle vigne mais qui doit avoir déjà plus de trente cinq ans et dont les rangs commencent à se trouer. On l'appelait la « nouvelle vigne » parce que, dès ses débuts, papa en avait planté une petite parcelle derrière la maison. Les premières récoltes de ce qui sera appelé par la suite « la vieille vigne » étaient si maigres, qu'il allait les vendre à vélo. Mais cela lui avait permis d'apprendre la culture de la vigne et de constater que nos maigres terre lui convenaient bien plus qu'aux céréales qu'il s'était obstiné jusque là à cultiver. Il avait alors entraîné d'autres colons des environs à se lancer dans cette culture et ensemble ils avaient monté une cave coopérative à Tiflet. Le vin qu'ils produisaient était si bon qu'ils n'ont jamais eu besoin de se préoccuper de créer leur propre marque, leur production ayant toujours été en totalité achetée d'avance par des négociants en vin.

Le terrain sur lequel est plantée cette « nouvelle vigne » était devenu dans ma petite enfance « le terrain d'aviation ». Il avait en effet été réquisitionné par l'armée, dès les premiers bruits de guerre, pour servir de base à une éventuelle aviation de secours. Comme il était largement creusé en son centre, ce qui aurait rendu les atterrissages difficiles, des bulldozers étaient venu en aplanir la surface. Mais avant que la terre n'ait eu le temps de se tasser, un jour de forte pluie un gros taureau s'y était enlisé. Il avait été extrêmement difficile de le sortir de là car plus on essayait de creuser autour de lui pour le dégager, plus il se débattait et plus il s'enfonçait. Soudain, sans qu'on sache pourquoi, il avait renoncé à se défendre et s'était abandonné sans résistance à l'action des ouvriers. Ceux-ci avaient alors pu glisser deux gros bâtons sous lui et le soulever à la force de leur bras. Il pesait plus de quatre cents kilos.

Etait-ce avec ce même taureau ou avec un autre que mes parents vécurent une autre aventure ? Cela, je ne le sais pas mais ça s'est passé alors qu'ils revenaient en camion de Tedders où ils venaient d'en acheter un. Pendant la première partie du trajet, le taureau installé à l'arrière du camion s'était débattu, cognant brutalement avec ses cornes la vitre qui le séparait de la cabine et qu'il finit, à la grande inquiétude de mes parents, par casser. Il saignait quand il put enfin y passer la tête mais dès qu'il réussit à poser son museau sur leurs deux épaules, heureux peut-être de n'être plus tout seul, il se calma d'un coup et ne bougea plus jusqu'à leur arrivée à la ferme...

Ce terrain d'aviation n'a que très peu servi, sauf une fois au moment du débarquement américain où neuf avions de l'escadrille de Marin la Meslée avaient atterri et étaient allés se garer auprès des meules. C'était en novembre 1942. Leurs occupants étaient venus à la maison à la recherche de quelque chose à manger et de quoi dormir. Ils n'avaient rien et mes parents, ce jour-là dans l'incapacité de nourrir un groupe aussi nombreux, leur avaient prêté leur voiture pour qu'ils puissent aller à la cantine par petits groupes. Des camions les avaient rejoints le lendemain avec quatre cents soldats. Pensant une bataille probable, ils avaient conseillé à maman de ne pas rester là et elle s'était réfugiée avec ses trois enfants de l'époque, ma sœur Colinette, mon frère Jean-François et moi, à Lamoissine chez mon oncle. Mais la bataille ayant peu duré, nous avions pu revenir au moment où la troupe quittait la ferme pour Meknès. En remerciement de son accueil, ils avaient laissé à papa un fût d'essence, ce qui était un cadeau très précieux pour l'époque. En dehors de cette occasion exceptionnelle, un seul avion utilisait de temps à autre le terrain, celui que conduisait le pilote du colonel quand il venait déjeuner à la ferme avec mes parents.

Après leur débarquement, ce sont les soldats américains campant dans la forêt de la Mamora qui ont pris la relève des soldats français et venaient en jeep s'approvisionner à la maison. Maman était heureuse de ces occasions de parler anglais. J'étais toute petite alors mais je me souviens bien que nous faisions comme les petits marocains du bled : nous nous précipitions vers eux, la main tendue, au grand dam de maman, pour réclamer des bonbons. Et je me souviens que ça marchait ! Cela a fait partie des rares bonbons que nous avons eu l'occasion de savourer enfants.

Au milieu de la « nouvelle vigne » on aperçoit encore les restes de la margelle d'un vieux puits dont la construction avait donné lieu à un dramatique accident. Cela s'était passé quand j'étais encore trop

petite pour m'en souvenir mais je l'ai entendu raconter maintes fois. Les ouvriers du puisatier occupés à le creuser mettaient au fur et à mesure la terre retirée dans un seau et quand celui-ci était plein, à leur signal, un homme posté à l'extérieur le remontait en faisant avancer la mule à laquelle il était relié par l'intermédiaire d'une poulie. Mais un jour, l'heure de la pause ayant sonné, les ouvriers avaient tout laissé en plan en oubliant de détacher l'animal. Celui-ci, peu à peu entraîné par le poids du seau chargé, avait fini par tomber dans le puits. A leur retour les ouvriers avaient retrouvé la mule morte et avaient dû la découper en morceaux pour pouvoir la sortir de là.

Aussi loin que je remonte dans mes souvenirs, je vois papa cherchant l'eau, son insuffisance aux Sablettes étant un problème crucial. Il remarqua un jour qu'un eucalyptus qui végétait depuis des années s'était mis brusquement à grandir et à se développer. Triomphant il dit à maman : « Cet arbre a trouvé l'eau, je vais suivre ses racines et je trouverais l'eau moi aussi ! » Il suivit ainsi pendant quarante ou cinquante mètres une racine qui courrait sous le sol ... et qui le mena directement au milieu de l'étable ! Ils en avaient beaucoup ri tout les deux, même si la déconvenue avait été un peu amère.

Certains puits donnaient pourtant de l'eau mais en quantité insuffisante pour les besoins de la ferme et de la maison et il nous a toujours fallu l'économiser. L'eau était d'abord réservée aux personnes (boisson et cuisine), puis au bétail dont l'abreuvoir était régulièrement rempli en fin d'après-midi, avant que les troupeaux ne reviennent de pâture ; l'eau d'arrosage des quelques orangers, mandariniers et clémentiniers que nous avions venaient juste après l'eau de notre toilette. Même là, elle ne nous était donnée que de façon parcimonieuse et la baignoire une fois remplie, les enfants s'y lavaient successivement, par paire. Maman n'y a évidemment jamais eu droit pour ses essais de jardin, ce qui explique les difficultés qu'elle a toujours rencontrées pour faire pousser la moindre des plantes.

Je vois maintenant maman et Moussa se diriger en riant vers la voiture et je les rejoins.

Adieu « les Sablettes » dont je préfère maintenant le nom de « Remla » puisque c'est sous ce nom qu'elle continue à vivre. Les Sablettes, ce n'est plus pour nous, désormais, que le temps de notre enfance.

X

Moussa rêve de faire visiter à maman la maison qu'il a fait construire à Tiflet et nous propose de faire un détour par le village. Il avait fait ce projet, malgré les lourds sacrifices que cela demanderait à sa famille, pour éviter d'avoir à mettre ses enfants en pension car, m'avait-il précisé lors d'une autre rencontre, lorsque l'aînée de ses enfants avait été proche de l'âge scolaire, il s'était souvenu de nos mines abattues et de nos maux de ventre à répétition les lundis matins, au moment de reprendre le

chemin de l'internat et il s'était promis de ne jamais faire vivre cette expérience à ses propres enfants. Ils en avaient alors discuté en famille et la seule solution qu'ils avaient trouvée avait été d'acquérir une seconde maison à Tiflet, une de ses épouses, Fadla en l'occurrence, y demeurant avec les enfants scolarisés tandis que la seconde épouse, Hamma demeurerait à la ferme et s'occuperait du reste de la maisonnée. Tous s'étant mis d'accord sur le projet, ils étaient entrés dans une période d'économies drastiques afin de pouvoir réunir la somme nécessaire à sa réalisation. Il m'avait affirmé d'une façon tellement convaincante : « zayyerna bezzeff ! » (nous avons énormément économisé), en faisant le geste international de se serrer la ceinture, que j'avais compris qu'ils étaient passés par une période réellement difficile. Mais aujourd'hui la maison est à eux et aucun de ses cinq enfants n'a connu la pension. La nouvelle organisation familiale fonctionne depuis maintenant plusieurs années à la satisfaction de tous. De son côté, Moussa s'arrange pour passer chaque jour, ne serai-ce que le temps d'un repas, avec Fadla et les enfants tandis que, chaque week-ends et pendant les vacances scolaires, la famille au complet se retrouve à la ferme.

Comme dans la plupart des habitations populaires au Maroc, la maison de Moussa ne comporte pas de pièces à vivre au rez-de-chaussée, cet espace étant réservé au garage pour les voitures familiales ou pour être loué comme boutique si besoin est. Au-dessus du portail du garage, une petite porte ouvre sur l'escalier qui permet d'accéder à l'étage où vit la famille. Là, les pièces donnent toutes sur un hall central, rappel du patio des maisons traditionnelles.

En dehors du fait qu'elle est de plein pied, sa maison d'habitation à la ferme a cette même disposition. Y ont pourtant été adjoints un grand salon marocain qui sert de salle à manger et de dortoir quand la famille reçoit des invités ainsi que la petite pièce dans laquelle nous couchons maman et moi. Le grand salon, aménagé à la façon classique des maisons marocaines, est entouré sur ses quatre côtés de hauts et étroits divans recouverts de tissus damassés. Des coussins épais, rectangulaires, du même tissu s'y répartissent régulièrement. C'est là que nous couchons, mes sœurs et moi, lors de chacun de nos passages à la ferme. Le soir venu, on se contente d'enlever les coussins des divans et les invités du jour s'enroulent dans un drap et une couverture, chacun sur son divan. Nous y avons dormi ainsi avec les hôtes qui étaient de passage en même temps que nous. Il faut reconnaître que c'est une manière bien pratique et peu contraignante de recevoir. C'est donc pour faire honneur à maman qu'il s'écarte pour la première fois de la tradition et nous fait bénéficier d'une chambre particulière.

Maman s'étonne de la disparition presque totale des tapis de laine chez Moussa comme dans la plupart des maisons où nous avons eu l'occasion de pénétrer cette année. Autrefois dans la plupart des familles, même pauvres, il y avait toujours dans un coin de la pièce principale, une pile de tapis car presque toutes les femmes apprenaient dès leur enfance à tisser et celles qui n'avaient pu le faire pour une raison ou une autre en souffraient comme maintenant on peut souffrir d'être analphabète. Ces tapis, que l'on n'utilisait que lors des grandes occasions et sur lesquels on ne se serait jamais permis de marcher avec des chaussures, étaient en quelque sorte « le bas de laine » dont on vendait tout ou partie quand on avait besoin d'argent. Pour les nattes de doum qui étaient souvent rebrodées une fois terminées, elles étaient en général l'œuvre de tisserands masculins mais certaines femmes, comme l'avait fait Fadla, pouvaient choisir de se spécialiser dans ce tissage particulier. Or dans les deux maisons de Moussa, les seuls tapis que nous voyons sont mécaniques et les nattes, sauf celle qui a été utilisée pour nous accueillir à notre arrivée, sont en synthétique. Fadla nous fait comprendre que tout ou presque a été peu à peu vendu pour faire face soit à des échéances, soit aux frais engendrés par la maladie de Moussa qui est gravement diabétique et a déjà fait plusieurs comas...

Quand j'explique à Fadla que je n'ai pas encore réussi cette année à rencontrer une seule tisseuse de nattes traditionnelles, elle me montre ses mains qui sont particulièrement puissantes pour des mains de femme en disant : « Il y faut des mains très fortes comme les miennes. Il faut des mains d'homme. Le doum, c'est très dur, ça abîme. Tu ne pourrais pas avec tes mains. Peu de femmes le peuvent. Et puis maintenant on trouve ça ! » et elle me montre le tapis en acrylique sur lequel nous sommes assises. On

peut comprendre : c'est moins fragile et plus facile à nettoyer... Pourquoi s'obstiner à faire un travail très, voire trop dur, quand des machines vous fournissent pour peu cher un équivalent, d'autant plus que celui-ci est d'un entretien nettement plus aisé. La vie du bled est dure déjà, les travaux y sont souvent pénibles ... Oui, on peut comprendre... Mais que l'esthétique y perd ! Pour moi, je garde la nostalgie de ces nattes souvent si belles et que je préfère même aux tapis. « L'wouqt idouz ! » Le temps passe, les nécessités changent... Durant tout notre voyage je ne réussirais pas non plus à rencontrer un seul fabricant masculin de ces nattes de doum. Peut-être y en a-t-il encore mais ils n'étaient pas sur ma route.

Naïma, la fille adoptive de Moussa qui vit à Tiflet depuis son mariage, et qui vient d'apprendre que maman est là pour quelques jours, vient nous rendre visite. Maman est surprise de retrouver sur un corps de femme aux formes généreuses le petit visage inchangé de la fillette qu'elle avait connue. Moussa l'avait adoptée bien avant son mariage avec Fadla, alors qu'elle n'était encore qu'un bébé. D'aucuns disaient à l'époque, et c'est bien possible, que c'était sa propre fille. Encore gamine, elle avait contracté une méningite. Or jusque là, les ouvriers du bled se refusaient énergiquement à mettre leurs enfants à l'hôpital et quand maman essayait de les convaincre de la nécessité de le faire, elle s'entendait répondre que si elle était capable, elle, de se séparer de ses enfants pour les mettre à l'hôpital, c'était parce qu'elle ne les aimait pas. Et quand elle répliquait qu'elle préférait s'en séparer quelques jours afin de leur donner une chance de rester vivants plutôt que de les garder avec elle pour les voir mourir, la seule réponse qu'elle obtenait était « mektoub » accompagné d'un geste évasif de la main. Ça ne la satisfaisait guère, elle qui préférait s'en tenir à la maxime : « Aide-toi et le ciel t'aidera » et qui se désolait de voir des enfants mourir alors qu'il y avait déjà à l'époque tout ce qu'il fallait pour les sauver.

A l'occasion de la méningite de Naïma, papa avait donc pris Moussa à part et lui avait dit : « Tu dois faire hospitaliser ta fille car tu dois donner l'exemple à tous les ouvriers ». Moussa avait compris l'enjeu et accepté. La sœur jumelle de maman, Blanche qui vivait à Casablanca, avait dans ses relations une femme médecin, Jeanne Delons, dont elle disait le plus grand bien. C'est à elle que l'enfant fut confiée et elle fut sauvée. Pour la remercier, Moussa avait organisé en son honneur un méchoui à la ferme. J'étais à l'époque étudiante à Bordeaux et avais appris par une lettre de mes parents la guérison de Naïma et le méchoui qui s'ensuivait. La veille du méchoui, alors qu'avec des amis étudiants nous roulions de nuit sur la côte arcachonnaise, nous avons eu un accident au cours duquel j'avais été blessée. Un médecin arrivé sur les lieux m'avait fait transférer à la clinique d'Andernos où il était revenu me voir le lendemain. Quand au cours de notre conversation il avait découvert que je venais du Maroc, il m'avait dit qu'il avait là-bas une sœur, également médecin, pour qui on donnait en ce moment-même un méchoui parce qu'elle avait guéri une fillette atteinte de méningite. C'est moi-même qui lui avait alors dit le nom de sa sœur en lui apprenant qu'elle était chez mes propres parents pendant qu'il était dans ma chambre à Andernos !

Naïma arrive en tenant par la main un petit garçon aux grands yeux noirs, son fils. Elle est seule car son mari travaille en ce moment en France comme ouvrier agricole. Elle nous raconte que celui-ci avait eu, d'une précédente épouse, une fille maintenant adolescente dont elle doit s'occuper seule, et que ce n'est pas facile car la gamine est en pleine révolte et se montre très agressive avec elle. Quand en l'an 2 000, lors d'un nouveau voyage, je lui demanderais si ça allait mieux avec sa belle-fille, elle me répondra avec un sourire de connivence : « Oui car elle est mariée. Maintenant nous sommes toutes les deux des femmes et nous savons toutes deux. » Bien que filles de la campagne et habituées à voir les animaux s'accoupler, les relations hommes – femmes leur étaient restées un mystère que seul le mariage avait éclairci. Leur nouvelle complicité de femmes en avait fait des amies.

Le mardi deux avril, Moussa fait un méchoui pour nous. Il a invité à se joindre à nous un de nos anciens voisins d'origine algérienne, Saïd, gérant lui-même d'une famille française et de longue date un grand ami de Moussa. Au moment de la reprise de nos terres par le gouvernement marocain, Saïd avait dit à papa : « Maintenant que vous partez, sur qui allons-nous pouvoir copier ? » tant il est vrai

que l'agriculture peut aussi s'apprendre par l'imitation. Saïd, désormais à la retraite, vit en Algérie comme la majeure partie de ses enfants, mais il est actuellement en vacances chez la seule de ses filles demeurée au Maroc, Houria qui est médecin. Il est là avec la jeune femme accompagnée de ses deux enfants et de Lachmiya, la jeune fille qui s'occupe d'eux et de l'entretien de sa maison.

J'avais depuis longtemps remarqué qu'un four à méchoui avait été construit derrière les bâtiments de la ferme. Alors qu'aux Sablettes les moutons étaient toujours rôtis à la broche, dans la région de Daïdia, je les ai toujours vu cuire à l'étouffée dans ce type de four, de construction proche de celle d'un four à pain traditionnel mais en plus haut et plus étroit. Une fois que le mouton embroché sur un pieu y a été introduit par l'ouverture supérieure et posé debout en appui contre la paroi du four chauffé par un épais tapis de braises, on obture toutes les ouvertures et on laisse la cuisson se poursuivre le temps voulu. Cuite de cette manière la viande m'a toujours paru plus moelleuse et plus savoureuse que lors des méchouis habituels à l'air libre. De plus il y a si longtemps que je n'en ai plus vu fonctionner que j'attends avec impatience de le voir entrer en service. Mais contrairement à mon attente et bien que la matinée soit déjà bien avancée, personne n'y a encore allumé de feu. Quand je m'en étonne auprès de Moussa, il me dit en riant : « Oh, c'est fini, le temps des méchouis cuits à la maison. Maintenant on les commande à Tiflet et on va les chercher à l'heure du repas. » L'wouqt idouz !

C'est sur le plateau du pick up que nous arrive le mouton, encore brûlant, enroulé dans une bâche de plastique et une couverture. Je dois reconnaître qu'il est vraiment très réussi, grillé à point et nous n'avons guère d'effort à faire pour lui faire largement honneur.

Pendant la promenade digestive que nous faisons ensuite le long de la route de Daïdia, maman et Houria bavardent longuement de son travail d'abord, essentiellement hygiène scolaire et prévention, de ses enfants, mais aussi et surtout des problèmes innombrables que lui cause le fait d'être une femme moderne dans cette société qui renâcle tellement à cette ouverture. Elle est intarissable sur les difficultés qu'elle rencontre dans ses rapports avec les hommes dans le travail ... mais bien sûr leur discussion se poursuit loin des oreilles masculines peu prêtes encore à accepter d'entendre dans quelle inégalité, parfois sordide, est maintenu encore au Maroc le sexe féminin, même si l'avancée dans ce domaine y est plus grande que dans d'autres pays musulmans. Elles parlent aussi beaucoup de Moussa pour lequel Houria a beaucoup de tendresse. Son père ayant quitté le Maroc quand elle était encore étudiante, Moussa lui avait immédiatement ouvert sa maison et offert une nouvelle famille. C'est chez lui qu'elle est toujours venue se réfugier les jours de congé et lors des vacances universitaires. Elle l'appelle « khali » (mon oncle) et on sent bien que chez elle ce n'est pas une simple formule de politesse : elle affirme se sentir chez lui tout à fait comme dans sa famille.

Mercredi, 3 avril :

C'est Mohammed qui conduit la voiture qui nous transporte au souk de Tiflet. C'est sans hésitation que je lui ai abandonné le volant car il faut le flegme d'un marocain pour se lancer dans certains chemins et j'ai encore très présent à la mémoire le souvenir d'une visite à ce même souk de Tiflet, lors d'un précédent voyage avec Laurence et Jacqueline. Nous y étions allées avec Fadla et Keltoum, dans la R21 du mari de Laurence. C'était ce jour-là aussi Mohammed qui conduisait. Malgré les nombreuses recommandations de Moussa qui nous avait pressés de nous garer dans le village par crainte des voleurs qui, disait-il, « fourmillent dans les souks », Fadla avait insisté auprès de Mohammed pour qu'il se rapproche au plus près des marchands : « Non, ne t'arrête pas déjà, continue encore un peu, va plus loin, allez, encore un peu plus, je t'assure que tu peux aller plus près », tant et si bien que nous avons complètement dépassé les parkings réservés aux voitures et étions arrivés au milieu des carossas, de la foule des piétons, des ânes et même des premières tentes du souk. Laurence, Jacqueline et moi nous nous faisons petites sur nos sièges en nous demandant comment nous allions nous sortir de cet imbroglio. Mais Mohammed restait parfaitement serein et continuait à suivre les indications de Fadla qui lui montrait maintenant du doigt un espace resserré entre une carrossa et une

tente du souk, en lui affirmant : « tu vas te garer là ». Sans se laisser démonter par l'étroitesse de l'intervalle resté libre et tout en descendant de voiture, Fadla avait continué à affirmer avec hauteur « tu vas te garer là ! ». Puis avec véhémence, elle s'était mise à houspiller les conducteurs des carrosses les plus proches pour qu'ils se poussent un peu et un peu plus et encore un peu plus ... jusqu'à obtenir que la demi-place devienne une place entière. Toujours aussi flegmatique, Mohammed s'était alors garé dans la place libérée. Nous avons découvert ce jour-là un nouveau visage de Fadla. Et quand plus tard je lui avais fait part de ma stupéfaction, elle avait beaucoup ri.

Avec maman, nous restons plus raisonnables et nous contentons du parking prévu pour les voitures. Nous avons le projet d'acheter quelques tapis et tentures mais les nouvelles couleurs qu'arborent aujourd'hui les tapis des Zemmours nous surprennent et nous chagrinent. Le somptueux rouge sombre des tapis anciens est aujourd'hui remplacé, provisoirement espérons-nous, par un bleu criard qu'accompagne un jaune orangé. C'est la nouvelle mode, nous dit-on, mais nous ne l'aimons pas. Nous ne trouvons pas le moindre ouvrage aux couleurs traditionnelles. Et là aussi, comme à Tétouan et à Rabat, nous n'entendons parler que de « kilim », le vocable ancien de « hanbel » qui désignait les tentures rebrodées semblant avoir tout à fait disparu. On nous explique que « kilim » est plus vendeur auprès des touristes.

Décues et bredouilles, nous quittons le souk pour prendre la direction de Maaziz et Aïn Sbit, un lieu devenu mythique dans la saga familiale.

XI

Aïn Sbit : que de fois avons-nous entendu parler de cet endroit où, conscient que la pauvreté de ses terres ne lui permettrait pas de faire vivre une famille, Georges avait loué un grand terrain en 1938 avant son mariage avec Françoise. Ce n'était alors qu'un petit trou perdu matérialisé seulement par l'enclos d'un souk qui se tenait tous les lundis, ce qui justifiait son autre nom de Souk-et-Tnine, complété par un puits et un abreuvoir qui avaient été construits à côté de lui par le contrôleur civil. Au

hasard des collines on y rencontrait bien quelques douars mais la première maison en dur du lieu – dont il ne reste plus trace aujourd’hui - c’est papa qui la construisit pour pouvoir y loger quand les travaux de la terre exigeaient sa présence pendant plusieurs jours. C’était plus un gourbi qu’une vraie maison, juste une bicoque de deux pièces à peine, faite de parpaings et d’un toit de tôles qui, au grand affolement de maman, s’était un jour de tempête soulevé de quelques centimètres. Il n’y avait ni cuisine ni salle de bain et, pour y vivre, maman qui y séjournait avec papa avait dû adopter les manières de faire des nomades, cuisinant par exemple, comme elle l’avait appris d’une femme du douar proche, au kanoun sur le pas de la porte. Pour qu’elle ait de l’eau à disposition pour la vaisselle ou la toilette, papa avait entouré un ancien fût à essence d’un bâti qui permettait à un âne de le tirer jusqu’au puits où on le remplissait puis de le ramener contre la maison. Il n’y avait bien sûr pas d’électricité.

Un matin où Georges et Françoise y étaient seulement de passage pour y déposer du matériel, leur voiture était tombée en panne, une pièce s’étant cassée. Il était impossible de réparer sans la pièce de rechange et il était nécessaire d’aller jusqu’à Rabat pour en trouver une. Or Aïn Sbit qui se trouvait à une centaine de kilomètres des Sablettes n’était accessible que par une mauvaise piste qui allait de Tiflet à Camp Marchand et sur laquelle la circulation était d’autant plus rare qu’on était proche d’une zone non encore pacifiée. Ainsi il était fortement déconseillé de prendre les pistes qui partaient vers la montagne, au-delà de celle qui allait de Tedders à Oulmès, car elles menaient en territoire encore insoumis. Ce n’est que tard dans l’après-midi qu’une voiture avait pu les emmener jusqu’à un arrêt de cars à côté du souk, dans les environs de Camp Marchand. Là, ils leur avait fallu attendre longtemps encore le car pour Rabat. Ils n’avaient rien mangé de la journée, n’ayant pris aucune provision puisqu’ils pensaient ne faire qu’un aller et retour, et auprès de l’arrêt du car il n’y avait aucune possibilité de s’approvisionner ni personne si ce n’était le gardien du souk et sa femme. Celle-ci, compatissante, leur avait confectionné en quelques minutes un plat de sa façon : elle avait pétri de la farine avec de l’eau et du sel, placé aussitôt cette pâte sans levain dans un plat en terre qu’elle avait recouvert d’un autre plat identique puis creusé un trou dans le sol, y avait déposé des herbes sèches, posé dessus son double plat et avait à nouveau recouvert le tout d’herbes sèches avant d’y mettre le feu. Georges et Françoise s’étaient partagé avec bonheur la galette ainsi obtenue.

Le jour où Georges, toujours à l’écoute de sa très, très vieille camionnette et anxieux à l’idée d’une panne possible, avait eu l’impression qu’une roue s’était mise à chauffer, comme il n’était pas question de s’arrêter pour le vérifier, la remise en route étant devenue difficile et aléatoire, et comme il n’était pas non plus possible de prendre le risque de laisser un pneu éclater, Françoise avait dû descendre en marche pour tâter la roue et remonter en courant pour le rassurer.

Un autre jour encore, c’est le radiateur de la camionnette qui s’était mis à fuir et papa qui n’avait à Aïn Sbit ni pièce de rechange ni ce qu’il fallait pour souder avait, pour couvrir le trajet jusqu’aux Sablettes, fixé un fût de trente litres sur le toit de la cabine avec un tuyau de caoutchouc qui allait jusqu’au radiateur. Et c’est Lahcen qui l’avait accompagné ce jour-là qui, assis sur le capot, ajoutait de l’eau au fur et à mesure des besoins. Lahcen était ce qu’on appelait à l’époque « le graisseur », car en ce temps-là tout camionneur en déplacement devait obligatoirement – sous peine d’amende - être accompagné de son graisseur. Cette camionnette, la 2 tonnes Chevrolet, Georges l’avait déjà bien avant leur mariage en 1938 et Françoise ne l’a connue que déjà usée car elle avait toujours servi à tout. Ils l’avaient encore à la fin de la guerre et le plancher était arrivé à être si abîmé et troué que les jours de pluie le passager devait accrocher ses jambes au tableau de bord pour éviter d’être trempé par l’eau qui jaillissait à l’intérieur.

Ce n’est qu’après l’arrivée des premières importations américaines qu’ils purent enfin acheter un camion. Mais il avait d’abord fallu, pour avoir le droit de le faire, obtenir un bon et pour en obtenir un il avait été nécessaire de trouver des associés car on refusait ce droit d’achat aux particuliers. Georges avait réussi à convaincre deux de ses voisins de s’unir à lui pour obtenir un bon, mais si ces deux-là

avaient accepté de signer, ils l'avaient fait en précisant bien qu'ils ne voulaient pas mettre un sou dans l'achat du camion. Quoiqu'il en soit, leur signature avait permis à Georges d'acheter un International de cinq tonnes pour lequel il avait eu obligation de tenir un cahier de bord afin de prouver que le camion servait bien à plusieurs personnes. Papa faisait effectivement des transports pour les autres membres de l'association mais bien entendu ceux-ci lui payaient le voyage. Mais ceci pourtant ne concerne déjà plus Aïn Sbit car quand il a pu acheter ce camion, il avait déjà renoncé à la location de ce terrain, ayant eu l'opportunité d'acheter Daïdia qui était proche des Sablettes. Durant toute l'époque d'Aïn Sbit, il n'avait que sa vieille camionnette.

Ce ne sont pourtant pas les très nombreux incidents du parcours qui ont le plus fortement marqué maman. Le moment le plus dramatique et le plus fort de leurs séjours à Aïn Sbit fut un terrible incendie qui ravagea plus d'un millier d'hectares de blé et fit périr une vingtaine de personnes.

C'était en 1939, probablement au mois de juin puisque c'était l'époque des moissons. Georges et Lahcen étaient sur la moissonneuse tandis que Françoise, enceinte de six mois de son premier enfant et écrasée par la chaleur de ce jour-là, était allongée dans leur petite baraque. Alertée par des youyous affolés, elle était sortie pour découvrir d'immenses flammes qui couraient à travers champs et se dirigeaient vers eux. Georges qui était déjà en train de revenir sur la machine avec Lahcen lui cria de prendre la voiture et de se réfugier sur le terrain du souk. Avec son sol de terre battue c'était effectivement le seul endroit pour se mettre à l'abri des flammes et les gens des douars voisins étaient déjà en train d'y accourir ainsi que des animaux qui y affluaient de tous les côtés.

L'incendie étant encore assez loin, Georges prit le temps avec Lahcen de labourer autour de la maison et des sacs du blé déjà moissonné qui étaient entassés contre elle afin de les protéger. Mais l'air ambiant était si brûlant qu'ils ne résistèrent pas, avant de se réfugier au souk, au désir d'aller boire à l'abreuvoir construit près du puits. Ils y arrivaient à peine quand le feu, changeant de direction, se dirigea droit sur eux semblable à un énorme rouleau compresseur. Ils eurent juste le temps de se jeter dans l'abreuvoir avant qu'il ne passe au-dessus d'eux avec la rapidité d'un éclair et ne poursuive par-delà sa course folle. Ils n'ont heureusement rien eu ni l'un ni l'autre mais une troupe de perdreaux cueillie en plein vol non loin de là fut retrouvée carbonisée. Un cheval, également rattrapé par l'incendie, s'en tira mieux que les oiseaux, avec seulement la crinière brûlée et la croupe roussie.

Des paysans tentaient, en s'aidant de leurs chevaux, de coucher leur blé pour qu'il échappe à l'incendie mais celui-ci se retournant brutalement vers eux ils y renoncèrent et s'enfuirent. Le dernier d'entre eux allait être rattrapé par les flammes quand, changeant une nouvelle fois de direction elles s'éloignèrent de lui. Son cheval eut la queue brûlée mais lui en fut quitte pour la peur.

Pendant ce temps, le contrôleur civil de Camp Marchand, alerté par la fumée et les hautes flammes qui étaient visibles à plus de trente kilomètres à la ronde, était venu voir ce qui se passait et avait retrouvé Françoise au souk. Ils furent bientôt rejoints par quatre colons des environs venus eux aussi aux nouvelles et pour offrir leur aide. Voyant que le feu avait maintenant pris la direction de Camp Marchand, ils décidèrent d'aller y donner l'alerte. Mais le feu, beaucoup plus rapide que leur voiture, les rattrapa en route. Par chance pour eux, c'était juste au moment où ils passaient sur un ponceau, juste une simple buse qui avait été placée sous la route. Ils eurent juste eu le temps de freiner et à peine celui de se mettre à l'abri dans la buse avant que le feu ne passe au dessus d'eux et ne franchisse la route ; le quatrième d'entre eux n'avait même pas eu le temps de s'abriter complètement et avait eu les fesses légèrement brûlées. Pourtant le feu était passé si vite que leur voiture ne subit aucun dommage et que son moteur ronronnait encore quand ils purent y remonter. Ils renoncèrent par force à aller à Camp Marchand et revinrent au souk raconter leur aventure. Heureusement pour le village le feu se calma peu après.

Un moment après mes parents virent arriver à bride abattue un cavalier de leur connaissance. C'était sidi Zaër, le riche propriétaire à qui papa avait loué les fertiles terres à blé d'Aïn Sbit. Selon le droit coutumier marocain, il était devenu son « khammès », mot dérivé de « khemsa » (cinq), ce qui signifie qu'il lui devait en paiement de la location de la terre un cinquième de tout ce qu'il y produisait. Sidi Zaer était un nomade zaïane d'environ soixante dix ans, grand, sec, avec des cheveux blancs et une petite barbe pointue, d'une grande élégance naturelle, qui vivait sous une somptueuse khaïma à une trentaine de kilomètres d'Aïn Sbit, du côté d'Oued Zem. L'entente entre les deux hommes avait été immédiate et complète et Sidi Zaer fit toujours montre d'une confiance totale en papa, acceptant ce qu'il lui remettait sans jamais vérifier si cela correspondait exactement à sa part. Il ne mettait jamais sa parole en doute et papa n'aurait pas supporté l'idée de tromper sa confiance, à l'inverse de ce que vivaient des colons voisins, deux frères maltais, qui avaient également loué des terres à une famille marocaine. Leurs propriétaires, d'une méfiance extrême, ne les lâchaient pas d'une semelle pendant les moissons, s'installant même sur la moissonneuse batteuse pour vérifier tout ce qui en sortait. Les deux frères, exaspérés par leur suspicion permanente, avaient dès lors mis un point d'honneur à tromper leur vigilance autant qu'il le leur était possible.

Sidi Zaer était sous sa tente quand il avait été alerté par les flammes et la fumée. Craignant que Georges ne soit à l'origine du feu avec sa machine et inquiet à l'idée qu'il pourrait se faire lyncher par la population des douars voisins si c'était le cas, décidé à lui sauver la vie coûte que coûte, il était arrivé ventre à terre, forçant au maximum son magnifique cheval noir. La pauvre bête, arrivée blanche d'écume et épuisée, en mourut la nuit même. Heureusement papa n'était pour rien dans l'incendie qui avait été dû à l'imprudance d'un géomètre des Travaux Publics ou plus exactement de son chaouch qui, voulant faire du thé, avait allumé son kanoun juste à côté d'un champ de blé. Le kanoun s'étant renversé, les braises avaient enflammé les herbes sèches et le feu s'était si rapidement propagé que les deux hommes avaient été impuissants à l'arrêter. Jamais mes parents n'ont oublié ce geste généreux de Sidi Zaer et toute leur vie ils lui ont voué une grande reconnaissance.

Le feu d'herbes même s'il avait couvert une grande surface s'était relativement vite arrêté mais toute la nuit encore des centaines de meules continuèrent à brûler. C'était un spectacle à la fois magnifique et désespérant, raconte maman, et c'est durant cette nuit-là qu'il y eut le plus de victimes car des fellah tentèrent contre tout espoir de sauver au moins une partie de leur récolte. Comme ils n'avaient aucun moyen pour lutter contre le feu, seulement leurs corps, c'était en se jetant eux-mêmes sur les meules de paille que dans leur désespoir ils avaient imaginé l'éteindre et beaucoup en moururent.

Quelques temps plus tard, Sidi Zaer invita mes parents à déjeuner mais il n'y avait aucun chemin pour accéder à sa propriété. Un de ses parents avait donc attendu Georges et Françoise à un point convenu de la piste et avait guidé papa, fort inquiet pour sa voiture, à travers friches et champs, jusqu'à l'immense et très belle tente de son hôte. Ce n'est qu'à leur arrivée qu'on s'était soucié d'aller dans les champs choisir un mouton pour le repas. Mes parents avaient donc pu assister à toutes les opérations de préparation et de cuisson du méchoui et c'est avec une inquiétude certaine que Françoise avait découvert comment étaient nettoyés les intestins de la bête. Le préposé s'était contenté de presser le gros intestin entre deux doigts qu'il avait fait glisser tout au long, faisant gicler son contenu à l'extérieur. Puis il l'avait aussitôt découpé en tronçons et fait griller sur des braises. Malgré son appréhension, elle avait accepté les morceaux qu'on lui offrait et trouvé cela très bon. Le reste du repas était délicieux.

Quand papa reçut de l'assurance le remboursement de la récolte perdue, il alla au campement de sidi Zaer pour lui remettre sa part, c'est-à-dire le cinquième de la somme perçue. Celui-ci ne put cacher sa stupéfaction : « Comment ? Le blé a brûlé et tu me donnes quand même ma part ? » Il découvrit avec beaucoup de surprise et d'intérêt le système des assurances.

En 1944, Georges ayant eu la possibilité d'acheter au médecin de Tiflet, le docteur Martre, les terres de Daïdia, beaucoup plus proches des Sablettes (dix kilomètres seulement par la piste), il mit fin à la location d'Aïn Sbit qui avait donc duré de 1938 à 1944. Pour mener de front ses deux propriétés, les Sablettes et Daïdia, il s'adjoignit à nouveau un gérant.

Mais bien avant cette date, Françoise n'avait plus eu l'occasion d'habiter leur petite maison d'Aïn Sbit car dès l'arrivée à la ferme du cousin de papa, Pierre Capucetti, c'est ce dernier qui y avait logé chaque fois que cela avait été nécessaire, papa ne faisant plus que des allers et retours.

Il n'empêche que maman reste très profondément marquée par ce lieu et dans la voiture qui nous y conduit aujourd'hui elle observe avec passion les détails du paysage.

Comme elle l'avait fait pour la ferme, elle nous a affirmé dès le départ qu'elle ne voulait surtout pas que nous nous y arrétions, qu'elle ne voulait que revoir le site en passant. Ni Mohammed ni moi n'ayant rien objecté, elle a immédiatement commencé à nous commenter les changements qu'elle remarque le long du trajet ou nous raconte les incidents qui ont jalonné leurs déplacements le long de cette piste devenue aujourd'hui une très convenable et moins tortueuse route goudronnée.

Un pont a remplacé le radier de l'Oued Grou, à souk-ej-Jem'a, là où Georges avait crevé et avait dû réparer sa roue de nuit et sans outils avec son cousin Pierre. Ce radier était en général à sec mais un jour Georges l'avait trouvé recouvert d'eau et, se fiant à la connaissance qu'il pensait en avoir, s'y était engagé sans inquiétude. L'eau était pourtant plus profonde qu'il ne l'avait cru possible et le courant avait rapidement commencé à l'entraîner... Heureusement pour lui c'était un vendredi, jour du souk, et la foule accourue à son secours avaient réussi à le sortir de là. Lahcen lui aussi, ayant dû aller à Aïn Sbit avec la moissonneuse batteuse, s'était une fois retrouvé devant ce radier inondé alors qu'il était sur le chemin du retour et avait dû attendre vingt-quatre heures sur place avant que le passage ne redevienne praticable.

A leur époque le terrain du souk était, comme à Aïn Sbit, le seul élément permanent de Souk-ej-Jem'a. Mais lui aussi est maintenant entouré d'une véritable ville.

Quelques kilomètres plus loin Françoise – le prénom est d'autant plus de circonstance qu'il est maintenant évident pour moi que ce n'est plus « maman » qui est en ce moment avec nous mais bien la jeune femme d'autrefois qui revient sur ses pas - nous désigne une butte de terre proche de la route, en nous signalant qu'autrefois elle était truffée de blocs de mica. Il y en a toujours et j'en ramasse quelques spécimens. J'apprendrai plus tard, par ma sœur Laurence, qu'il ne s'agit pas de mica mais de gypse hyalin, le mica ayant une structure très nettement feuilletée, le gypse hyalin étant cristallisé et transparent comme du verre ; passionnée par les roches, elle n'aura de cesse, quand nous retournerons au Maroc ensemble quatre ans plus tard, que je l'emmène à ce que nous continuerons à appeler « la colline au mica » afin d'en ramasser également.

Dans la voiture que conduit Mohammed, Françoise continue à nous raconter sa route : « Ici, au bord de la piste il y avait toujours, autrefois, une jarre remplie d'eau pour le voyageur assoiffé. Je n'ai jamais aperçu ni su qui se chargeait de la remplir mais à chacun de nos passages nous l'avons toujours trouvée pleine. C'était vraiment précieux car il n'y avait ici ni ombrage ni point d'eau connu et, à cette époque, la plupart des gens voyageaient à pied. » Cela correspond effectivement à l'éthique du peuple marocain qui veut que la première vertu requise soit la charité et que la charité la plus élémentaire soit de donner à boire à ceux qui ont soif. Si dans les souks en général, pour apaiser la soif de la foule nombreuse qui s'y presse, il y a les porteurs d'eau que, grâce à leur costume rutilant et les clochettes qu'ils agitent, on remarque de loin, dans la plupart des petits souks du bled, il n'y en avait pas et pourtant une solution était toujours trouvée pour que chacun puisse boire à volonté. A Aïn Sbit du temps de mes parents, c'est un gros bidon rempli d'eau qui avait été mis à la disposition de tous avec, pour boire plus commodément, une ancienne boîte de petits pois attachée par une ficelle. Maman

raconte en riant, mais avec un certain étonnement, qu'elle aussi comme le contrôleur civil s'étaient précipitée, le jour de l'incendie, pour y boire.

Dans le bled en ce temps-là, les moyens de déplacement des fellah étaient essentiellement les ânes, pour quelques uns les chevaux, mais le plus souvent encore la marche à pied. Or les distances étaient parfois bien longues et les paniers au retour des souks bien lourds, aussi l'occasion de se faire véhiculer, quand elle était possible, ne se ratait jamais. Et bien des fois quand il s'apprêtait à quitter le souk de Tedders (maintenant Teddas) où il s'était rendu, papa avait retrouvé sa camionnette pleine de gens. Un jour les gendarmes, le croisant avec son véhicule ainsi chargé, l'avaient interpellé en riant : « Alors monsieur Papoz, vous faites des américains ? » « Faire des américains », signifiait à cette époque « être taxi clandestin », je n'ai jamais su pourquoi. Mais les gendarmes connaissaient et papa et la situation des gens du bled, aussi s'étaient-ils bornés à le plaisanter.

Sur la piste que suivait une autre fois papa, c'est un troupeau de vaches, de ces vaches marocaines petites et nerveuses aux cornes effilées et pointées vers l'avant, qui avaient un jour brusquement traversé devant lui en plein dans un tournant. Il avait freiné tellement brutalement que la camionnette s'était couchée juste au ras du ravin. Heureusement pour lui une noce avait lieu à proximité et tout le monde s'était précipité pour l'aider à la relever.

Des champs de fleurs sauvages bordent en ce moment la route. C'était justement pour les revoir que nous avons choisi cette époque pour notre voyage. La voiture qui nous précède s'arrête soudain. Une famille en jaillit. Une femme et sa petite fille s'accroupissent au milieu d'un champs de coquelicots tandis que le père prend une photo et déjà ils sont repartis. C'est vrai que c'est beau et cette photo prise à la sauvette leur fera sûrement un bien joli souvenir. Mais mon cœur reste pourtant attristé devant le spectacle car s'il est beau aujourd'hui, il est loin de la magnificence qu'il aurait eu autrefois ! Je suis surprise en effet de retrouver ici comme sur la route de Rabat des terrains étrangement unicolores et non plus joliment mirgaillés comme ceux de mes souvenirs d'enfance : certains comme celui-ci sont rouges de coquelicots, d'autres jaunis par les fleurs de moutarde ou blanchis par la ravenelle. Je suis étonnée par cette spécialisation nouvelle des terrains : cela pourrait-il venir du type de fumure apportée entre-temps, ou bien nombre de variétés ont-elles déjà vraiment disparu ? Où donc est passée la flore extraordinairement riche du passé ? Ici, comme partout où je suis allée pendant ce voyage, je ne retrouve qu'une infime partie des fleurs qui ont enchanté ma vie autrefois. J'ai encore devant les yeux la magnificence d'un flanc de colline particulièrement fleuri à proximité de Daïdia, alors que je devais avoir une dizaine d'années. J'en avais été si impressionnée que je m'étais promis qu'un jour je ferais un tapis où je reproduirais cet ensemble de couleurs. Je n'ai pas fait le tapis mais je me souviens encore de cette vision où dominaient, par taches, le violet de la vipérine et l'orange du souci, adoucis cependant par les couleurs claires des marguerites, des ravenelles et des armérias et rehaussés par quelques touffes sombres de palmiers doum et les hautes tiges des asphodèles. Parmi les nombreuses plantes qui ont marqué ma mémoire, certaines étaient des plantes vivaces que le défrichage intensif a raréfiées, quand il ne les a pas totalement fait disparaître. Ainsi je n'ai pas retrouvé le lupin jaune au si doux parfum, ni le gracieux glaïeul semblable ou proche de celui dit de Byzance ; ni les armerias dont les pompons roses se dressaient au sommet de hautes tiges. Même les fleurs annuelles sont moins variées qu'auparavant et je n'ai revu le lupin bleu qu'au cimetière européen et dans un terrain vague de Hay Ryad. J'aime pourtant à croire que toutes ces fleurs qui coloraient les printemps du Maroc au temps des tribus nomades subsistent encore ici ou là, dans des recoins à l'écart ou chez quelques amoureux de la flore marocaine.

La route continue à défiler et déjà nous avons quitté les terres des tribus Zemmours et sommes maintenant en pays Zaïan. Soudain la voiture se met à chauffer dangereusement. Par précaution, Mohammed arrête le moteur et comme la route descend, il choisit de continuer en roue libre. Devant nous, en bas de la pente, s'étale Aïn Sbit. Maman est tout étonnée de découvrir une petite ville là où n'existaient que leur bicoque de parpaings et l'enclos du souk.

La 106 de maman glisse silencieusement le long de la pente jusqu'à l'entrée de la ville et s'arrête... devant un garage que la providence a placé là.

Je reste avec Mohammed auprès du garagiste pour connaître la cause matérielle de cette panne : la voiture a chauffé, nous explique-t-il, parce que le liquide de refroidissement a cessé de circuler, de l'eau ayant été versée dedans. Et nous comprenons alors ce qui s'est passé : la voiture ayant déjà chauffé avant notre arrivée à Tiflet, Mohammed avait eu recours à un de ses cousins, mécanicien. Celui-ci avait changé le fusible du ventilateur qui avait effectivement sauté. Mais juste avant notre départ, le jeune pompiste qui nous faisait le plein, pris d'une impulsion soudaine (la main de Dieu ?), avait versé de l'eau dans le liquide de refroidissement malgré les dénégations de maman. C'est suite à cela qu'elle se retrouve en train de fouler le sol de ce lieu qu'elle croyait ne vouloir qu'apercevoir de loin.

Le garagiste vidange donc le réservoir, remet du liquide spécial et le moteur reprend aussitôt un ronronnement sympathique.

Pendant que nous étions ainsi occupés maman a disparu. Nous la retrouvons bientôt au milieu d'un cercle nombreux et attentif d'auditeurs passionnés : elle est en train de leur raconter les temps d'avant la construction de leur cité et elle se prête avec un plaisir évident au jeu des questions – réponses. Il ne reste plus trace de leur bicoque mais l'enceinte du souk est toujours là. La ville nouvelle s'est construite autour d'elle, effaçant la trace et les souvenirs de la vie paysanne qui l'avait précédée. Ainsi personne parmi ses auditeurs n'avait encore entendu parler de l'incendie qui avait ravagé la zone et tous veulent des détails que maman ne se fait pas prier pour donner.

Dès que maman a fini de raconter les aventures d'Aïn Sbit, nous prenons la route du retour mais c'est par le chemin des écoliers que nous le faisons cette fois, faisant une grande boucle qui nous fait passer par Camp Marchand et Rabat. Nous cherchons vainement à retrouver La Jacqueline où un autre de mes oncles, Alain Liébaud, avait une propriété mais la campagne a tant changé que nous n'en reconnaissons pas le chemin.

Le Korifla dont les multiples virages qu'y fait la route avaient été l'un des cauchemars de notre enfance car nous y étions presque tous inmanquablement malades en voiture est en ce mois d'avril couvert de fleurs et vraiment très beau.

Et nous arrivons à temps chez Moussa pour un goûter d'autant plus apprécié que nous sommes contents, aujourd'hui, des quelques oranges que nous avons achetées au souk de Tiflet.

Nous convenons avec Moussa et sa famille que le 21 avril, pour clôturer en beauté notre voyage, nous ferons à la ferme un méchoui pour lequel nous réunirons les amis que nous avons revus. Moussa propose de se charger de l'organisation de la fête et nous laisse, ce qui est normal, le soin des invitations et du financement.

XII

Le jeudi 4 avril, Fadla ayant rendez-vous à Rabat chez son médecin, nous l'y emmenons et en profitons, avec l'accord de Moussa, pour lui offrir une journée de vacances. Son médecin m'apprend qu'il a été lui aussi un élève de l'école de Tiflet. Ils étaient peu nombreux, à mon époque, les élèves marocains dans nos écoles. Le contrôleur civil de Tiflet, ami de mes parents, leur avait expliqué que

cette rareté venait essentiellement de la préférence du peuple marocain pour les écoles coraniques, quand il en existait une à proximité de chez eux, l'apprentissage de la religion leur paraissant plus important que le reste, de leur répugnance aussi à voir leurs enfants apprendre une culture différente de la leur et, dans le bled, du fait encore que les fellah voulaient garder leurs enfants comme main d'œuvre pour les travaux des champs comme cela s'est fait longtemps aussi dans les campagnes de France. Seules les familles aisées et déjà ouvertes aux relations avec l'étranger acceptaient sans craintes de mettre leurs enfants dans nos écoles. Pour sa part, il reconnaissait qu'il avait dû obliger quelques uns de ses subordonnés à mettre leurs enfants à l'école de Tiflet pour qu'il y en ait quelques uns. D'autres sont peut-être venus du plein gré de leurs parents mais, enfant, je ne m'étais jamais préoccupée de savoir de quel milieu venaient mes camarades de classes et j'ignore quels avaient été les motivations de leurs familles.

Dès la consultation terminée, nous emmenons Fadla à Rose-Marie car elle nous a dit n'avoir encore jamais vue la mer et que c'est son désir le plus cher. Devant ce spectacle qu'elle découvre pour la première fois, elle demeure contemplative et silencieuse. Quelle différence avec les réactions extrêmes qu'avait eues Halima quand elle avait vu elle aussi la mer pour la première fois !

Halima était la femme de ménage et la cuisinière de tante Blanche à Casablanca. Un jour où j'étais chez elle, ça devait être dans les années cinquante, et où nous nous préparions à partir pour la plage, Halima nous avait avoué qu'elle n'avait encore jamais vu la mer bien que née et ayant toujours vécu dans cette ville pourtant portuaire et qu'elle aimerait bien venir avec nous. Nous l'avions bien sûr emmenée. Sa stupéfaction devant l'immensité mouvante qu'elle n'avait jamais même imaginée s'était dès son arrivée traduite par une danse sauvage accompagnée de hurlements et de youyous qui nous avaient d'abord amusées puis rapidement agacées quand un attroupement avait commencé à se former autour de nous. La laissant à ses débordements bruyants, nous étions parties nous baigner. Mais quand Halima nous avait vues pénétrer dans l'eau et nous y enfoncer, sa transe se mêlant d'affolement avait atteint un paroxysme : courses folles, cris de terreur et de désespoir, invocations hurlantes à Allah... La foule qui l'entourait maintenant s'amusait beaucoup mais nous nettement moins. Nous étions ressorties en hâte de l'eau, l'avions rassurée sur notre sort, tante Blanche lui rappelant qu'elle allait presque tous les jours à la plage pour s'y baigner comme elle entendait bien le faire aujourd'hui aussi et qu'elle était régulièrement revenue à la maison... tant et si bien qu'Halima, mise en confiance, avait fini par se jeter toute habillée dans l'eau, à la grande jubilation des spectateurs.

Après une longue promenade au bord de l'eau, nous allons déjeuner au Restaurant de la Plage. Fadla a un cri de recul devant le plat de crevettes : « Mais je ne veux pas manger des scorpions, moi ! » Mohammed essaie de lui expliquer qu'il s'agit de crevettes et non de scorpions et que c'est très bon, mais c'est plus fort qu'elle, elle reste incapable d'y goûter. La friture de poissons a heureusement plus de succès.

Après le déjeuner, nous raccompagnons maman à l'appartement et proposons à Fadla un choix de visites. C'est le zoo qui a sa préférence et là l'éléphant lui procure une surprise... de taille ! Ce qui la préoccupe en effet tandis qu'elle l'observe, c'est : « Mais quand il fait pipi, ça doit... » L'éléphant répond à sa question avant même qu'elle ait fini de la poser et nous sommes tous trois pris de fourire : la flaque est vraiment énorme ! Elle nous en reparlera plusieurs fois par la suite et chaque fois avec autant de joie.

Après l'éléphant, c'est la girafe qui monopolise son attention. Devant ces longues pattes et ce cou démesuré, elle reste perplexe, se demandant comment elle peut bien faire pour manger l'herbe qu'on a mise à sa disposition ou ramasser les morceaux de fruits que certains spectateurs lui lancent. Elle répète à l'envi : « Mais ce n'est pas possible. Elle ne peut pas ! » La girafe se montre aussi complaisante que l'a été l'éléphant : écartant considérablement ses pattes, elle cueille délicatement, du

bout des lèvres, un morceau de pomme qu'un spectateur vient de jeter à ses pieds. Fadla est enchantée et riieuse comme je ne l'avais encore jamais vue, battant des mains et aussi excitée qu'une petite fille.

Quand nous la raccompagnons à la ferme, elle a beaucoup de choses à raconter aux enfants et au reste de la famille et c'est un vrai bonheur de la voir mimer l'éléphant et la girafe.

Vendredi 5 avril : nous nous battons ce matin avec le téléphone public, comme nous l'avons déjà fait plusieurs fois depuis notre arrivée. Il n'y en a pas dans l'appartement de Jean-François et les seuls que nous avons trouvés dans le quartier sont à pièces. C'est difficile de communiquer avec la France car quand ces téléphones veulent bien marcher, ce qui n'est pas toujours le cas, il faut avoir une bonne provision de pièces dans la main et recharger l'appareil sans arrêt pour ne pas être coupé au milieu d'une phrase. Et aujourd'hui nous avons beaucoup de coups de téléphone à donner car en plus de nos proches à qui nous voulons donner des nouvelles, il y a tous ceux que nous voulons contacter pour les convier au méchoui du 21 avril.

Nous allons ensuite nous promener dans l'Oulja de Salé, le nouveau centre artisanal un peu sophistiqué mais cependant bien conçu et plus agréable en définitive que le terrain vague sur lequel étaient autrefois disséminés les potiers de Salé. Les vanniers ont également quitté leur bords de route où s'est maintenant implanté un supermarché, pour être regroupés ici. Des artistes, des marchands de tapis, des artisans divers sont venus peu à peu compléter l'ensemble et on y trouve aujourd'hui de tout, depuis l'objet tout juste bâclé aux très, très belles pièces.

L'agitation du centre ayant fatigué maman, nous allons nous reposer au salon de thé des Oudaïas, face au magnifique panorama formé par l'embouchure du Bou-Regreg et la ville de Salé qui s'étale de l'autre côté du fleuve. Nous avons toujours autant de plaisir à nous retrouver là bien qu'une petite déception nous y attende : avec l'afflux des promeneurs du vendredi (le dimanche des musulmans) et un car qui y a déversé ses touristes juste avant notre arrivée, il n'y a plus une seule corne de gazelle pour satisfaire notre gourmandise! Mais la beauté du site et le parfum du thé à la menthe à eux seuls valent déjà le détour..

Puis nous flânonnons le long de la rue des consuls et dans l'ancien Mellah, le quartier juif qui jouxtait autrefois la médina et que Jacqueline Brodskis, peintre et amie de longue date de la famille, a tant aimé peindre.

Après un déjeuner rapide à la pizzeria Camilano devenue la cantine de Jean-François car elle n'est qu'à quelques pas de son bureau, nous rejoignons l'ancienne rue Diderot où les parents avaient loué une villa quand j'étais en classe de première au lycée. A la suite des massacres de Meknès en 1956 et bien qu'il ne se soit pas produit de troubles dans notre région, mes parents comprenant que nous étions beaucoup trop nombreux dans la famille (sept enfants plus trois adultes dont mon grand-père) pour pouvoir monter tous dans la voiture si l'on se trouvait un jour dans l'obligation de quitter rapidement les lieux, après avoir longtemps hésité, avaient décidé de s'installer en ville. La famille habitant Rabat à partir de 1957, nous étions enfin devenus externes - et pour Colinette et moi c'était une expérience nouvelle après nos onze et dix années de pensionnat ! Nous avons jusque là vécu entre le bled et la pension, avec quelques vacances en France, également à la campagne. Nous avons donc énormément de choses à découvrir et les études en ont sérieusement pâti la première année. Il nous a fallu aussi trouver un mode de vie ensemble, ce qui ne s'est pas fait du jour au lendemain. La première conséquence en a été que nous avons tous les sept redoublé de classe cette année-là. Mais dès l'année suivante les choses ont repris un cours plus normal. Papa quant à lui faisait tous les jours l'aller et retour entre Rabat et la ferme distante de cinquante kilomètres.

Je n'ai personnellement vécu que peu d'années dans cette maison, étant ensuite partie à Bordeaux pour y faire des études de droit, mais les parents l'ont conservée pendant une dizaine d'années. Quand

tous les enfants ont plus ou moins pris leur envol, ils ont préféré déménager dans un appartement, dans le quartier de l'Aguedal. Donc à partir de 1957, nous n'avons plus jamais occupé la maison des Sablettes.

Nous retrouvons aujourd'hui la villa de la rue Diderot recrépie de frais et arborant nouvellement des grilles à chaque ouverture. La bougainvillée en recouvre toujours la façade. Mais personne n'est là pour répondre à notre coup de sonnette. Curieusement, c'est la porte de la maison d'en face, occupée autrefois par la famille Lenoble, qui s'ouvre. Une marocaine, intriguée par ces deux françaises qui sonnent en face de chez elle, vient nous voir. En fait elle se doute déjà de qui nous sommes car elle habitait de notre temps la petite maison qui jouxtait celle des Lenoble. Après le départ de ces derniers, sa famille a emménagé dans leur villa plus spacieuse. Elle connaissait donc la famille de vue, se souvenait des parents, de mes plus jeunes frères Claude et Michel et de leur inséparable compagne, Dominique Duval, ainsi que de nos deux gros chiens noirs.

Elle nous invite à entrer chez elle où se trouve également sa fille aînée, étudiante en chimie et en train de préparer une thèse pour devenir professeur. Nous bavardons un instant autour d'une tasse de thé, échangeant des nouvelles des uns et des autres puis je raccompagne maman à l'appartement avant d'aller encore une fois marcher le long d'une plage.

Dimanche 7 avril, jour de Pâques : nous allons à la cathédrale de Rabat dans l'espoir qu'une messe y est donnée. Celle-ci a bien lieu, dans une petite chapelle attenante, mais se déroule... en polonais ! Puis, avec Mohammed encore en vacances pour quelques jours, nous prenons la direction de Volubilis.

A peine sommes-nous au niveau de la forêt de la Mamora que la voiture se met de nouveau à chauffer. Maman en conclut en riant que sa voiture n'aime pas sortir des chemins connus. Mais à Si Allal-el-Bahraoui un mécanicien nous donne enfin la clé du problème : il nous explique que tous les marocains venant de France et arrivant au Maroc, pour éviter ce type de problèmes, commencent par enlever le thermostat de leur voiture. C'est ce qu'il fait aussitôt en nous recommandant toutefois de ne pas oublier de le faire remettre avant notre retour en France. De fait dès cet instant nous n'aurons plus de problème de surchauffe.

La campagne est vraiment belle en cette saison, avec ses nombreux champs en fleurs. Moulay Idriss, comme une étoile blanche sur son flanc de colline, brille au soleil. Les ruines de Volubilis sont noyées sous les fleurs sauvages et c'est superbe. Et je retrouve à ma grande joie les mystérieuses orchis abeilles qui m'avaient tant impressionnée quand j'y étais venue avec ma classe de 6^{ème}. De ma visite d'alors, plus que les colonnes ou les maisons romaines en ruines, c'était leur image qui avait marqué ma mémoire d'écolière.

De nombreux promeneurs marocains et deux cars de touristes ont déjà investi l'endroit mais le site est vaste et on ne s'y gêne pas, d'autant que les sentiers aménagés permettent une circulation facile. Sur un muret un gros lézard vert prend le soleil. Un nid de cigognes est encore juché au sommet d'une colonne et l'oiseau debout sur son nid semble méditer devant la foule. Installés dans un coin d'une ancienne demeure romaine, des étudiants lisent et étudient. Je me revois aussitôt étudiante installée moi aussi dans les ruines du Chellah, à Rabat... Comme eux, avec des amis de fac, je révisais mes cours adossée à de vénérables murs, songeant à ces dos antiques qui, comme les nôtres, avaient dû y prendre appui...

J'avais eu avec l'un d'eux, un étudiant algérien, une petite histoire de cœur. Mais alors que je commençais à m'attacher sérieusement à lui, cet ami m'avait dit : « Je dois te prévenir que ma mère passera toujours avant toi. Elle restera pour moi toujours la première. Tu ne seras jamais que la seconde. » Et c'était brutalement comme si j'avais reçu une gifle. Je savais que mes parents vivraient très mal une telle relation, que peut-être il y aurait au moins pour un temps une rupture totale entre eux

et moi. Ils n'étaient pourtant pas racistes, au sens courant qui fait intégrer à ce mot des notions d'intolérance et de mépris voire de haine. Ils étaient simplement les produits de leur époque et estimaient qu'on ne doit pas mélanger les cultures, qu'il en découle trop d'incompatibilité et de problèmes ou plus simplement que « ça ne se fait pas ». Je savais donc qu'il leur faudrait du temps pour admettre que je puisse faire un autre choix. J'avais donc une conscience aiguë du fait que mon seul soutien serait lui-même. Or il m'annonçait tout de go que je ne pourrais pas compter sur lui dans le cas d'une difficulté similaire ou autre avec sa famille et en particulier avec sa mère. J'en ai été si meurtrie sur le moment que je n'ai pas pu réagir. Le lendemain, avant que je n'ai eu la possibilité de lui dire que de ce fait tout ne pouvait qu'être fini entre nous, j'ai reçu un appel de lui : les étudiants algériens de la faculté de Rabat avaient été rassemblés sous un faux prétexte dans le hall de la cité universitaire pour être embarqués dans un camion et aller grossir à leur corps défendant les rangs du F.L.N. en Algérie. Il avait pu téléphoner de la cabine de la cité universitaire avant d'être embarqué et me demandait de prévenir tout le monde à la fac. Il était désespéré et affolé. Ce n'était pas le moment de lui parler d'autre chose. Et je ne l'ai plus revu.

Maman, Mohammed et moi restons encore un moment à rêver au temps qui passe en buvant un thé à la terrasse d'un café qui surplombe les ruines puis nous terminons notre journée par un bol d'harira à « La Mariée d'Andalousie ».

Lundi 8 avril :

Jean-François étant arrivé au milieu de la nuit et ayant dû repartir très tôt ce matin, nous ne l'avons qu'à peine vu, aussi allons-nous déjeuner avec lui à la pizzeria Camilano.

En traversant la ville en voiture pour aller le rejoindre, je remarque une silhouette qui me semble familière sur le trottoir. Je suis à peu près sûre qu'il s'agit de Laurence Pâque que je croyais définitivement rentrée en France avec son mari.

J'avais connu, jeune fille, le docteur Claude Paque qui, étant pédiatre, avait été le médecin de mes plus jeunes frères et sœurs. Quand j'étais arrivée en 1970 avec Pierre et mes deux aînées, j'avais repris contact avec lui. Il était alors passé nous rendre visite en coup de vent à la fin de ses consultations. Ne paraissant même pas avoir regardé ma fille aînée, Laurence, qui jouait à quelques pas de nous, et sans même l'avoir approchée, il m'avait en partant dit, alors même que je ne lui en avais rien dit, quel était le mal dont elle souffrait et comment le guérir. Laurence qui avait à ce moment là trois ans souffrait en effet depuis sa première année de maux de ventre. Elle était toujours pâle, ballonnée et sans appétit. J'avais déjà consulté plusieurs médecins à Paris mais sans succès. J'avais même fini par me rendre à l'hôpital Necker où l'on avait fait de multiples examens et radios, toujours sans résultat. A lui, il avait suffi d'un simple coup d'œil pour diagnostiquer une intolérance aux farineux et m'expliquer comment sortir du problème. Quelques jours après Laurence faisait déjà montre d'un appétit normal pour son âge mais nouveau pour nous et quelques semaines après elle pouvait à nouveau manger des aliments farineux sans plus en souffrir. Son rétablissement a été définitif.

Le docteur Paque était très controversé à Rabat car il est vrai qu'il n'avait pas un caractère facile, ce qui est peut-être un euphémisme. Mais quand il avait accepté quelqu'un et se sentait accepté par lui, on pouvait totalement compter sur lui. Il était profondément généreux et pouvait être extraordinairement dévoué, ne comptant plus sa peine. Bien des pauvres gens pouvaient en témoigner. Lui et Pierre avaient lié une solide amitié et je me suis, pour ma part, toujours félicitée de l'avoir comme médecin pour mes enfants.

Maman avait eu également de très bonnes relations avec lui. Elle me raconte qu'un jour où elle s'était inquiétée auprès de lui de ne jamais nous avoir fait vacciner contre rien, Claude Paque avait répliqué : « Puisque vos enfants sont encore vivants avec la vie qu'ils ont menée au bled, c'est qu'ils sont déjà naturellement vaccinés contre tout. Ce n'est donc plus la peine de vous en préoccuper ». Définitivement rassurée, maman ne s'était plus jamais souciée de cela. Par ailleurs, comme moi elle a

toujours été satisfaite de ses soins et quand je lui dit ma certitude que c'est Laurence que nous venons d'apercevoir, elle me fait part elle aussi du plaisir qu'elle aurait à les revoir tous les deux.

Après avoir quitté Jean-François, nous allons donc sonner à leur porte : ils sont effectivement là, Claude Paque bien sûr vieilli (il doit avoir maintenant autour de quatre-vingt ans), et Laurence inchangée. Autour de la tasse de café qu'ils nous offrent, nous leur proposons de se joindre à nous pour le méchoui du départ.

Le mardi neuf avril, nous prenons le train pour Casablanca. Nous avons en effet promis à tante Blanche d'aller voir pourquoi, depuis quelque temps, elle ne perçoit plus sa retraite marocaine alors qu'elle envoie régulièrement ses certificats de vie, ses réclamations étant jusque là restées sans réponse. Sous une lourde chaleur, nous remontons l'avenue Mohammed V pour parvenir à l'immeuble de la Sécurité Sociale. Au sixième étage, le chef du service découvre que le dossier de ma tante a tout simplement été rayé et envoyé aux archives. A-t-on trouvé qu'elle vivait trop longtemps et revenait trop cher ? C'est la jumelle de maman, elle a donc quatre-vingt-cinq ans. On nous promet que le dossier va être réactivé et de fait elle va rapidement recommencer à recevoir les mensualités attendues. Le chef du service en profite pour nous faire un cours sur les noms en « ac », le nom de famille de maman et de ma tante restée célibataire étant « Teilhac », qui d'après lui sont tous d'origine arabe. Ce n'est pas ce qu'en disent les ouvrages de toponymie que nous connaissons mais nous ne le contrarions pas.

Voulant retrouver la demeure d'un ami, nous nous adressons à un passant marocain pour lui demander comment rejoindre sa rue. Il s'étonne d'entendre maman parler arabe et nous apprend alors qu'il est lui aussi de Tiflet et a connu certains des colons proches de chez nous. Maman et lui se mettent aussitôt à bavarder comme de vieux amis.

Le lendemain, nous prenons la route de Marrakech, invitées par Thierry, le second fils de notre plus proche voisin, Fabien Isnard. Thierry a épousé une marocaine, Naïma, et travaille pour un riche propriétaire dans la palmeraie.

La route de Marrakech, longue et assez insipide, est maintenant bordée d'arbres, parfois de magnifiques eucalyptus à la surprenante floraison rouge. Dans nos souvenirs, il n'y avait pas d'arbre du tout dans la plaine de Ben Guérir et la route qui y était désespérément droite était aussi désespérément ennuyeuse. Le seul élément un peu surprenant dont je me souviens était un mirage que l'on retrouvait toujours au même emplacement, mais qui n'est pas au rendez-vous aujourd'hui. Malgré les arbres nouveaux, la route reste fastidieuse, d'autant plus que la chaleur est fatigante.

Nous traversons sans nous arrêter la ville de Marrakech, admirant au passage et comme toujours ses magnifiques remparts que le décor de montagnes blanchies de neige met en valeur, longé le mur de terre ocre qui rappelle les murailles de la ville et qui entoure la propriété que gère Thierry. Le gardien est devant la porte, il nous attendait et nous fait immédiatement entrer.

La première fois que j'étais venue ici, j'avais eu beaucoup de mal à trouver la maison de Thierry malgré la description détaillée qu'il m'en avait faite. Il n'y avait bien sûr ni nom ni numéro. A une porte percée dans le long mur qui bordait la rue et qui correspondait à ce qu'il m'en avait dit, j'avais demandé au gardien si c'était bien là la maison de Monsieur Isnard. Il m'avait répondu que non, qu'il ne connaissait personne de ce nom-là dans la rue. J'avais oublié... J'avais donc poussé mes recherches plus loin mais plus rien ne correspondait aux explications reçues. J'étais donc revenue devant la même porte et avait insisté. Le gardien qui avait encore commencé par affirmer que non, ce n'était pas la maison de Monsieur Isnard, s'était tout à coup écrié : « M'sieur Tiri, c'est m'sieur Tiri que vous voulez ? ». Mais oui, bien sûr ! Comment avais-je pu oublier qu'ici c'est toujours par son prénom qu'on désigne un homme. De même que Georges Papoz, mon père, avait toujours été « m'sieur

Georges », et mon grand-père (Jean) « m'sieur Ja », de même Thierry Isnard était évidemment « m'sieur Tiri ».

Maman montre avec amusement sa surprise de trouver, à la place du jeune homme qu'elle avait quitté, un homme déjà grisonnant à l'impressionnante moustache. Sa femme que maman ne connaissait pas encore et qu'elle trouve jolie et intéressante nous reçoit chaleureusement. Dans le jardin, au bord de la piscine, nous bavardons longuement, un verre de jus de fruit bien frais à la main. Les enfants, Marie-Sophie et Xavier, jouent sur la pelouse à quelques pas de nous.

Leur maison est agréable, enclose dans un jardin privatif, contre le rempart de la propriété. Maman et moi dormons dans deux chambres indépendantes, de l'autre côté de la piscine. Maman partage la sienne avec un nid de martinets que ces oiseaux ont construit contre le plafonnier. Quand on est là, à la saison de leur nichée, il faut ouvrir les volets dès cinq heures du matin pour que les parents puissent nourrir leurs petits. Et ils savent réclamer si on ne le fait pas à temps ! Mais on peut aussi sans risque choisir de laisser la fenêtre ouverte toute la nuit car on est à l'abri d'un haut mur et un gardien veille à la porte.

Jeudi 11 avril : nous nous promenons longuement dans la palmeraie, longeons une rhattara qui semble en partie éboulée mais que j'imagine tout de même entretenue car c'est ce qui a fait la fertilité de Marrakech, puis allons à la Ménara que maman rêve de revoir. Venue parfois avec la famille du général Noguès, elle se souvenait d'un beau bâtiment dans lequel elle avait pu voir de magnifiques expositions, de tapis notamment. Mais le pavillon en question est maintenant désert, vide, abandonné, tellement triste... Sur l'eau du bassin qui a fait la réputation du site flottent des sacs en plastique et des épluchures d'orange... Il est vrai que nous sommes ici en dehors de la saison touristique et que nous sommes les seules visiteuses. Le gardien vient nous rejoindre. Il nous montre des poissons qui baguenaudent entre deux eaux. Certains sont énormes : « plus de cinq kilos », nous dit-il. Il bavarde avec maman, s'étonne de la fluidité de son arabe et nous apprend qu'il est lui aussi... de Tiflet. Cela l'amuse autant que nous et pour fêter la rencontre il nous invite à prendre le thé à la menthe chez lui. Sa femme nous le sert accompagné de kesra fraîche et d'une soucoupe d'huile d'olive dans laquelle nous trempons notre pain. Il aurait voulu nous garder pour le dîner mais Thierry et Naïma nous attendent.

Contrairement au pavillon et au bassin que nous venons de quitter, le grand verger d'oliviers qui les entoure est parfaitement soigné et le système d'irrigation bien entretenu. Thierry nous apprendra que lors d'une visite surprise qu'il y avait faite en 1986, le roi Moulay Hassan avait noté de nombreuses négligences et vertement tancé les responsables. Depuis il n'y a plus eu de laisser-aller. Quel dommage qu'il n'ait pas inclus le pavillon et le bassin dans ses recommandations !

Le vendredi, Naïma nous emmène place Djemaa el Fna et dans les rues tortueuses et ombrées de claies de roseaux des souks. Il y a encore peu de monde, ce que nous apprécions. Mais les charmeurs de serpent sont déjà à pied d'œuvre sur la place et quelques badauds commencent à se regrouper autour d'eux. Nous ne nous en approchons pas : je déteste leur façon de se ruer sur nous, les touristes, pour nous extorquer quelques pièces, sans même nous laisser le temps d'apprécier un vrai spectacle comme ils le font avec leurs spectateurs marocains.

L'après-midi nous emmenons toute la famille boire un verre à la Mamounia. Je voulais montrer à maman l'extraordinaire mur de bougainvillée qui s'y trouve. J'avais souvent vu de très belles bougainvillées mais jamais rien de cette envergure. Malheureusement il vient d'être taillé et n'offre plus aucune fleur et même si elle est impressionnée par sa hauteur, ce n'est plus la merveille que j'aurais voulu lui faire découvrir !

Mais ce Maroc des « ryads », des universités aux somptueux zelliges, des riches palais aux plafonds de cèdre ouvragés, des boutiques croulant sous les objets d'un riche artisanat, ce Maroc que j'ai découvert à l'âge adulte et que je ne soupçonnais autrefois qu'à travers des bouts de phrases glanés dans les conversations des adultes, ce Maroc-là n'a rien à voir avec celui dans lequel nous vivions enfants et que nous aimions. Notre Maroc à nous, c'était celui des collines arides où palmiers doums et asphodèles occupaient magnifiquement le terrain, celui des vallons durement cinglés par des pluies rares mais torrentielles ; c'était les eucalyptus dont nous aimions arracher les longues bandes d'écorce qui se soulevaient déjà naturellement pour caresser du bout des doigts la douceur veloutée de leur tronc presque blanc ; c'était le parfum de la menthe dans le verre à thé et l'odeur de clou de girofle et de sueur de l'épaule de Mina contre laquelle nous nous blottissions dans les moments de chagrin ; c'était l'espace, le ciel bleu foncé de l'hiver et presque blanc du plein été ; c'était aussi la gentillesse des marocains qui nous entouraient ; c'était peut-être tout simplement la joie de vivre dans un lieu dans lequel nous étions bien et avec lequel nous nous sentions en harmonie.

XIII

**« Dans le bassin des Tuileries,
Le cygne s'est pris en nageant,
Et les arbres, comme aux féeries,
Sont en filigrane d'argent.**

Les vases ont des fleurs de givre,

**Sous la charmille aux blancs réseaux ;
Et sur la neige on voit se suivre
Les pas étoilés des oiseaux.»**

Marie-Sophie, qui montrait déjà des signes de fatigue pendant notre promenade à la Mamounia, est visiblement malade en ce début de soirée. Pâle, les yeux fiévreux, elle est pelotonnée sur son lit pendant que sa maman, attend le médecin. Angoissée, Naïma n'est plus du tout disponible pour le petit Xavier qui tente vainement d'attirer son attention. Le petit garçon de sept ans erre comme une âme en peine, son cahier d'école à la main. Il s'affole : « mais il faut que je sache ma leçon pour demain, moi ! ». Alors je lui prend le cahier des mains : « Vas-y, je t'écoute. »

Et Xavier commence à lire :

**« Dans le bassin des Tuileries,
Le cygne s'est pris en nageant,
Et les arbres, comme aux féeries,**

Sa voix est si monocorde, si vide de la moindre inflexion que, prise de doute, je lui demande :

- « Dis-moi, Xavier, est-ce que tu comprends le sens de ce que tu es en train de lire? »
- « Non. »

Non, le petit garçon ne comprend pas les phrases de Théophile Gautier qu'il est en train d'annoncer. Il sait peut-être ce qu'est un cygne, peut-être aussi a-t-il une idée de ce qu'est la neige, mais pas du tout le givre, encore moins les Tuileries. Il ne connaît presque aucun des mots du texte, ne peut même pas imaginer ce qu'est cet hiver de froid, de glace et de givre dont parle le poème qu'on lui a donné à apprendre.

C'est un petit garçon qui vit à Marrakech, dans un merveilleux jardin où l'eau bruisse toute l'année au milieu d'arbustes en fleurs, d'orangers et de palmiers. Il n'y est vêtu la plupart du temps que d'un short et d'un tee-shirt, n'enfilant que rarement un pull, même lors des soirées les plus fraîches car il n'est pas frileux. Il n'a pas encore eu l'occasion de se rendre en France, le pays de son père, pendant l'hiver. Il n'a même pas encore eu l'occasion d'aller dans ces montagnes au cimes blanchies de neige qui font un décor si grandiose à la palmeraie de Marrakech, son papa, trop absorbé par son travail, n'ayant guère de temps à consacrer aux loisirs et aux promenades.

Ce poème, il n'a aucune idée de la réalité qu'il dépeint et la maîtresse, visiblement, n'a rien expliqué. Elle s'est contentée d'écrire le texte au tableau à la fin du dernier cours et a donné l'ordre aux enfants de le recopier et de l'apprendre par cœur chez eux.

Comment sans explications, peut-il imaginer la glace dans laquelle s'est pris le cygne ou les arabesques dessinées par le givre pour donner un peu de vie au poème ?

Comme c'est un enfant sage et obéissant il veut à tous prix l'apprendre puisque la maîtresse le demande. Il veut gentiment remplir son devoir d'écolier. Mais la maîtresse, elle, a-t-elle fait son travail de maîtresse ?

Je sens la colère monter en moi...

Et cette colère qui monte, c'est celle de la petite fille que j'étais, il y a si longtemps déjà.

Je me souviens : j'étais pensionnaire à l'école primaire de Tiflet. J'avais sept ou huit ans. Peut-être neuf. Le maître venait de nous lire la description dithyrambique faite par Chateaubriand d'un paysage d'automne. En l'écoutant, j'avais imaginé un magnifique pays de conte de fées avec des arbres rouges et or, un pays où la nature se paraît de couleurs irréelles et qu'aurait inventé cet écrivain à l'imagination fertile. Je n'avais jamais rien vu de ce genre chez moi où les arbres gardent leurs feuilles toute l'année, celles-ci ne virant au beige qu'une à une, au fur et à mesure qu'elles meurent.

Puis le maître nous avait donné le sujet de la rédaction du jour : « décrivez à votre tour un paysage d'automne ». Je me souviens encore combien cet énoncé m'avait terrifiée. Je n'avais pas compris ce qu'était l'automne, pas compris que c'était une saison qui faisait la transition entre l'été et l'hiver. Était-ce un pays ou autre chose ? Est-ce que c'était la couleur dorée des feuilles qui faisait qu'on pouvait parler d'automne ? J'étais trop timide pour oser demander des explications et je manquais comme la plupart de mes compagnons de ce type de repères.

J'avais donc choisi de plagier Chateaubriand, cherchant à me rappeler les couleurs rutilantes dont il avait paré la nature, les rouges, les ors et les orangés qui flamboyaient dans les rayons du soleil couchant, ce qui pouvait parler à mon imagination inventive mais non à mon cœur de petite blédarde.

Le maître avait trouvé que c'était très bien. Il avait lu ma rédaction en classe ainsi que celle d'autres enfants encore. Je m'étais aperçue que tous avaient fait comme moi : tous avaient parlé de feuilles aux couleurs éclatantes flamboyant sous les rayons du soleil...

Le maître était content de nous. Il avait de bonnes rédactions en main et il avait pu mettre de bonnes notes... Mais avait-il senti qu'aucun des enfants ou presque n'avait compris ce qu'était l'automne, qu'aucun n'avait été capable de raconter son automne à lui, le décrire tel qu'il le vivait dans sa réalité marocaine. Peut-être était-il lui-même si enfermé dans sa conception de l'automne qu'il n'imaginait même pas qu'il puisse avoir d'autres façons d'être.

Xavier est toujours là, devant moi. Il me regarde d'un air si interrogateur que je m'empresse d'oublier la petite fille que j'avais été pour redevenir l'amie qui l'aide à apprendre sa leçon. Il murmure dans un soupir, comme pour s'excuser : « il faut que je l'apprenne sinon je me ferais gronder. »

Il a peur de sa maîtresse et veut pouvoir aligner l'un après l'autre, comme dans le texte, ces mots qui ne lui parlent pas. Il veut simplement que sa maîtresse soit contente de lui. Ou qu'au moins elle lui fiche la paix.

Et elle ? Se satisfera-t-elle de mots ânonnés, incompris, pourvu qu'ils soient dans l'ordre choisi par l'auteur ? Ne sent-elle pas le décalage profond entre le texte proposé et l'expérience vécue par ses élèves ? Pourquoi ne pas prendre le temps d'expliquer les mots avant de leur faire apprendre le texte, celui de leur faire découvrir, sentir une expérience différente de la leur afin de leur permettre de s'ouvrir à elle ? Cela leur permettrait peut-être d'appréhender et comprendre la singularité de ce qu'ils vivent eux-mêmes et les rendrait peut-être capables de mettre des mots sur leur propre vécu.

Quoiqu'il en soit la maîtresse fait son boulot. Que pourrait-on lui reprocher ? Son manque d'ouverture envers une expérience différente de la sienne ? Son manque d'attention envers les enfants qu'elle est chargée d'éveiller et dont elle ne réalise pas l'incompréhension ?

Mais peut-être faut-il beaucoup de temps pour apprendre à la donner quand on n'en a pas le don inné.

Pourtant un enfant peut-il vraiment apprendre un texte quand il n'y comprend rien ? J'essaie alors d'expliquer à Xavier :

La neige : tu vois là-haut, tout au fond, ces montagnes toutes blanches, c'est parce qu'elles sont couvertes de neige.

Et on ouvre le réfrigérateur pour sentir le froid ; le freezer pour voir les dessins du givre... Je raconte, dessine « sur la neige les pas étoilés des oiseaux. » L'enfant rit, ses yeux brillent...

Je suis à mon tour en train de lui raconter un pays de conte de fées, un pays d'Ailleurs comme le pays « Automne » de mon enfance.

Je ne suis pas sûre qu'il comprenne tout mais nous n'avons pas beaucoup de temps : c'est demain matin que je repars et que Xavier doit pouvoir réciter la première strophe de son poème. J'ai au moins débroussaillé le sujet, entr'ouvert une porte sur l'hiver glacé, les arbres nus brillants sous le givre de cet ailleurs que l'enfant commence à peine à imaginer et qui l'enchanté déjà.

Quand l'enfant récite un peu plus tard, il ânonne encore mais ses yeux sont déjà plus vifs. Les phrases n'ont pas tout à fait perdu leur mystère, elles contiennent trop de mots inconnus mais déjà quelques images se forment dans sa tête. Une graine a été semée.

Je commence seulement à comprendre le découragement de la jeune marocaine qui vient faire travailler Marie-Sophie et Xavier, plusieurs fois par semaine après leur journée à l'école de la Mission et qui cherche à les faire pénétrer dans un enseignement parfois balancé un peu trop vite, pas toujours donné, et encore moins partagé. Après une heure et demie de travail avec ces enfants pourtant normalement intelligents et plutôt dociles, je l'ai entendue murmurer : « que de difficultés, que de difficultés ! »

Oui, que de difficultés ! Que de difficultés pour apprendre ne serait-ce qu'à ouvrir les yeux et voir au-delà des clichés qui nous bornent le regard.

Je m'amuse alors à demander aux français qui m'entourent : « c'est quoi pour vous l'automne au Maroc ? »

La réponse est unanimement un catégorique : « Mais voyons, il n'y a pas d'automne au Maroc ! » Et maman résume l'avis général en ajoutant : « C'est tout sec, et puis d'un coup c'est tout mouillé, et on est en hiver. ».

Pas d'automne au Maroc ? Je sens la petite fille du bled tapie en moi s'insurger contre une telle affirmation. Comment peut-on dire une telle absurdité ! Ce n'est pas bien sûr l'automne décrit par Chateaubriand, même si on peut retrouver de semblables couleurs dans les montagnes de l'Atlas, à Ifrane par exemple. Mais c'est un véritable automne « marocain », puissant et profond comme une lame de fond et qu'enfant nous ressentions intensément.

Je me souviens : nous vivions au plus profond du bled...

Nous étions en octobre, parfois déjà en novembre. La chaleur torride de d'été et l'absence d'eau avait dépouillé la terre de toute parure. Les vergers étaient finis de récolter et les eucalyptus n'offraient pas d'ombre, leurs feuilles grisées pendant obstinément vers le sol pour échapper au rayonnement solaire et limiter la transpiration.

L'automne de mon enfance commençait donc par cette immensité ocre et brune qui ondulait de colline en colline, par la poussière que rien ne retenait et qui envahissait tout, ternissant le feuillage des palmiers doums et voilant les vitres des maisons. Les mouches désespérées de sécheresse s'amassaient encore en colonne serrée au dos des chemises trempées de sueur et les abeilles s'agglutinaient sur l'embout du tuyau qui amenait l'eau à l'abreuvoir, à la recherche des dernières gouttes. Quant aux tortues, elles demeuraient enterrées dans le sable pour conserver leur humidité et sur le baromètre le doigt de papa se faisait nerveux quand il tapotait au-dessus de l'aiguille pour vérifier si elle n'était pas tout bêtement coincée et si elle n'allait pas se décider enfin à annoncer la pluie.

Oui, l'automne, dans notre bled desséché, c'était d'abord l'attente, une attente profonde, viscérale, qu'on sentait dans toutes les choses et dans tous les êtres : l'attente de la pluie.

Lyautey l'avait bien senti, lui qui avait dit : « au Maroc, gouverner c'est pleuvoir. »

L'automne, c'était aussi la saison des « provisions », celle où l'on consommait ce qui avait été amassé pendant l'été (en arabe d'ailleurs, automne se dit « l-khréf », « les fruits ») : les fruits secs, les céréales et l'huile d'olive dans les foyers, la paille et le foin séchés pour les troupeaux, vaches et moutons ayant fait disparaître les dernières traces des herbes sèches pendant l'été, et l'herbe d'hiver n'ayant pas encore fait son apparition.

L'automne en France, c'est la fin de quelque chose, un engourdissement, la lente tombée de la nature dans le sommeil de l'hiver ; et les couleurs éclatantes des feuilles racontent le progressif retrait de la sève qui les nourrissait. C'est un crépuscule.

Au Maroc, c'est tout le contraire : ce n'est pas une fin mais l'attente d'un changement, d'un renouveau. Cela s'apparente d'abord à, dans la nuit, l'attente de l'aube.

Parfois, dans les années difficiles, quand l'été se prolongeait exagérément et que la sécheresse faisait se courber le dos des hommes inquiets, passaient le long des fermes de petits groupes folkloriques, avec bonnets à pompons, plateaux de cuivre et sonnailles, qui venaient proposer leurs services. Ils se faisaient fort avec leurs danses et leur tintamarre de faire venir la pluie. Je n'ai jamais pu vérifier si leur pouvoir était réel, papa ne leur en ayant jamais laissé la chance de le démontrer.

Mais ils ne devaient pas être si puissants que cela car je conserve encore l'image de troupeaux décimés par la soif.

Je me souviens... Une année l'eau avait si longtemps tardé à venir que l'absence de nourriture pour le bétail était devenue un vrai problème. Aussi chaque matin papa faisait tirer son trisoc par quatre bœufs et deux mulets pour labourer en profondeur une parcelle de terrain et ramener à la surface les profondes racines de l'incroyable chiendent ; le troupeau entier suivait la charrue, en cueillant délicatement le moindre fragment apparû. Et suivaient aussi le troupeau les pique-bœufs affamés auxquels aucun des insectes ramenés au jour ne pouvait échapper. Quand la pluie était enfin venue, nos bêtes n'avaient plus que la peau sur les os – maman avait une image évocatrice pour nous en faire le portrait, disant qu'elles ressemblaient à des porte-manteaux - mais aucune n'avait péri. Merci le chiendent, toi en qui l'on ne voit si souvent qu'une nuisance.

Je me souviens qu'à cette même période, tante Blanche nous avait emmenés, les trois aînés, pour un week-end à Marrakech. L'air était effroyablement sec et jusqu'au fond de l'horizon la terre brune étalait sa poussière. Le long de la route gisaient des cadavres d'animaux et j'avais honte en passant devant eux dans la confortable voiture.

Dans ce paysage morne et triste, j'avais aperçu soudain un petit enclos de hauts murs, et dans cet enclos minuscule un carré d'orge d'un vert frais, brillant, d'une vivacité surprenante. Les pattes avant posées sur le mur, la tête penchée, un âne et un cheval contemplaient cette verdure inaccessible dans une immobilité totale. Deux statues de l'attente et de la soif.

Longtemps je suis restée poursuivie par cette image. Aujourd'hui encore elle est toujours aussi vivace dans mon esprit, même si j'ai fini par comprendre que c'était probablement grâce à ce minuscule carré d'herbe qu'ils vivaient encore, grâce aux petites poignées que le fellah à qui appartenait ce champs lilliputien pouvait leur donner de temps à autre, juste ce qu'il fallait pour leur permettre de ne pas mourir et de survivre, si Dieu le voulait bien, jusqu'à ce que vienne enfin la pluie bénie... Plaise à Dieu que celle-ci soit venue à temps.

Ainsi donc l'automne au Maroc c'est, en plus des teintes ocres et grises qui uniformisent la campagne de fin d'été, cette attente prégnante de la première pluie.

Jamais en France je n'ai entendu parler avec émerveillement de la pluie. Mon cœur, lui, reste encore ému par le souvenir de ces bénéfiques « premières pluies » d'automne qui, en un rien de temps redonnent vie à la terre desséchée et qui sont un de mes plus doux souvenirs d'enfance.

Mina en connaissait le prix et le caractère sacré et elle a su nous le faire ressentir. Sans rien dire, sans avoir l'air de rien. Juste avec quelques bonbons de quatre sous qu'elle avait achetés au souk, en prévision.

Je me souviens...

Un jour enfin le ciel s'assombrissait. Papa levait vers lui des yeux brillants d'espoir. Nous restions tous, le nez en l'air, à regarder s'amasser les nuages. Et quand une goutte nous tombait sur la joue ou la main, c'était des cris de joie : « Il pleut ! »

Quand la température restait douce, nous avions la permission de continuer à jouer dehors, heureux d'être mouillés, laissant l'eau nous inonder le visage et nous dégouliner dans le cou. Nous dansions notre joie, criant et tapant des mains. Dès qu'elle faiblissait, Mina venait nous chercher : « Allons voir, les enfants, si cette pluie ne vous a pas apporté une surprise .»

Alors nous courions au pied des arbres et fouillions parmi les quelques feuilles tombées au sol. Et brusquement l'un d'entre nous criait : « j'en ai un, j'en ai un », et un autre renchérissait : « moi aussi, c'est un rouge », « un vert »... Nous courions d'arbre en arbre serrant dans le creux de nos mains le trésor de la pluie : quelques berlingots de sucre blanc, décorés de rayures rouges ou vertes, bonbons artisanaux de maigre qualité et dont la couleur nous tachait les doigts. Les meilleurs bonbons que j'ai jamais mangés. Il me semble que j'en retrouve le parfum, un parfum d'enfance heureuse, légèrement anisé, qu'aucun autre bonbon, même de prix, n'a jamais su me rendre.

Le lendemain Mina, ou mon grand-père, nous invitait à observer la terre à l'horizon, à scruter les collines. La pluie n'avait-elle rien changé au paysage ? Et nous regardions, nous regardions. De tous nos yeux. Et peu à peu on la voyait... L'ombre verte. Une ombre légère, légère, qui courait sur le monde. C'était à peine palpable et pourtant c'était là, tangible, et ça nous soulevait le cœur de joie. L'herbe arrivait. Elle était là.

C'est cela aussi le miracle de l'automne au Maroc : l'apparition de l'herbe, sa renaissance.

Avant il n'y avait rien, plus rien que la terre brune et poussiéreuse, avec au cœur de cette poussière l'attente, et soudain, par le miracle de la première pluie, l'herbe était là, chatoyant dans les ondulations du paysage, promesse de vie et de nourriture.

Et déjà le regard des gens croisés changeait, des rides s'effaçaient, des sourires plus francs naissaient.

Il arrivait pourtant que cette première pluie apparaisse comme une catastrophe : quand elle venait avec trop de puissance, ne laissant aucune chance à la terre trop sèche de l'absorber et ravinant tout sur son passage. Elle n'était plus alors bénédiction mais cataclysme.

Papa s'arrachait les cheveux et criait son désespoir. Mais le vieux Kabbour disait : « Mektoub ! C'est écrit. Ce que Dieu veut, il nous faut l'accepter. » Sagesse de l'homme qui a appris à vivre avec ce qui lui échoit. Malgré tout ces automnes-là restent dans les mémoires comme des temps d'épreuves difficiles. Mais ils n'étaient heureusement pas les plus fréquents.

L'automne, dans mon enfance marocaine, c'était encore pour nous une troisième chose : le temps des grenades. Elles arrivaient juste un peu avant le temps de l'école, quand l'école marquera pour nous la cruelle rupture entre le temps heureux de la vie libre au bled et l'enfermement de l'internat.

Nous aimions ce temps trop court du mûrissement des grenades. Chaque matin nous allions voir où en étaient les fruits à la réjouissante forme rebondie que coiffait une rigolote couronne crénelée. Nous observions jour après jour leur peau rugueuse d'un rose doré piqueté de brun, évaluant la qualité de la teinte, le moment précis où celle-ci allait révéler la juste maturité. Avant ce moment, le fruit était sans intérêt, plus tard il s'affadirait.

La grenade est en effet le fruit du juste moment. Elle ne supporte ni l'avant, ni l'après. C'est pourquoi il est si souvent décevant d'acheter de tels fruits en magasin.

Il y en avait deux variétés dans notre ferme : l'une à petits grains, bien rouges et parfumés, acidulés aussi, qui était la nôtre, celle qu'enfants nous préférions et consommions presque exclusivement, et l'autre, à grains plus gros et plus pâles, à la saveur douce, qui était la préférée de maman et que nous lui laissions volontiers.

Ayant en main le fruit longuement choisi, venait le moment de l'ouvrir et pénétrer dans son rutilant mystère. De la pointe du canif, nous découpons le pourtour de la couronne, la faisons sauter puis faisons une petite entaille de part et d'autre du rond ainsi évidé, en faisant bien attention à ne pas blesser les grains. Les pouces fermement posés entre ces entailles, nous séparions d'un coup sec les deux moitiés du fruit que nos mains enserraient. Jamais nous ne nous sommes lassés de découvrir et redécouvrir la beauté d'une grenade ouverte, la brillance de ses grains à la transparente pulpe rosée, semblables à des pierres précieuses serties dans la fine voilette ivoire qui les enveloppait.

La dureté de la carapace extérieure qui noircissait nos doigts, la difficulté à extraire les grains de la peau amère qui les enserrait, rien ne diminuait le plaisir que nous avions à les déguster, là, tout de suite au pied de l'arbre.

Parfois la maturité des fruits nous prenait un peu de vitesse et le premier arrivé avait la chance de trouver une grenade qui avait commencé à éclater. A travers la déchirure de l'écorce, la teinte rubis des grains nous disaient la perfection atteinte par la pulpe juteuse. Ces fruits-là, aucun d'entre nous ne les laissait passer et les derniers arrivés, avec un soupir de convoitise, se reprochaient leur retard.

Tous les morceaux de peau que nous avons jetés au sol dans notre hâte à manger le fruit, nous les ramassions soigneusement pour Mina. Celle-ci, après les avoir fait sécher durant quelques jours, les entassaient dans sa chambre dans un panier de doum, où ils attendaient le moment où elle en aurait besoin pour teindre la laine. L'écorce de grenade fournit naturellement une teinture jaune. Mais ce n'est pas cette teinte qui faisait son immense succès au Maroc. C'était le noir parfait qu'elle permettait d'obtenir quand, en fin de cuisson, on ajoutait un peu de sulfate de fer au mélange de laine, d'écorces et d'eau.

C'est de la grenade par exemple que venait le noir profond des « khaïma » qui parsemaient le bled autour de la ferme. Certaines femmes, pour que ce noir soit encore plus brillant, y ajoutaient du sel. C'était un secret que l'une d'elle m'a confié un jour, par peur m'a-t-elle dit qu'il ne se perde, plus personne dans les nouvelles générations ne s'intéressant aux techniques anciennes. Elle avait ajouté : « Je ne veux pas mourir sans l'avoir donné. Promets-moi que tu le feras connaître. »

Le temps des grenades c'était aussi, sauf les années où les premières pluies avaient été précoces, encore le temps de la sécheresse et de la poussière envahissante, c'était aussi celui du pullulement des mouches : c'était donc aussi le temps des conjonctivites. Grenades et conjonctivites s'étaient ainsi tellement liées dans l'esprit des gens du bled que, pour beaucoup d'entre eux, les secondes étaient une conséquence des premières. Aussi était-il fréquent que l'on recommande aux enfants de se méfier de

ces fruits qui donnent mal aux yeux. Mais quant à nous, maman nous ayant rassurés sur ce point, nous les mangions sans crainte.

Après les grenades venaient les mandarines... Ah ces mandarines au parfum incomparable que n'arrivent pas à rendre les pâles imitations qu'on en fait aujourd'hui. Par haine de leurs pépins, on les fait peu à peu disparaître : crime contre l'humanité et la saveur des choses ! Heureusement quelques amoureux des vraies mandarines veillent encore (que Dieu veille sur eux !) et on peut encore en trouver des plants.

Les mandarines étaient encore un fruit de l'automne, mais de la fin de l'automne, son apothéose en quelque sorte.

Il y avait d'abord le fruit sur l'arbre, sa peau épaisse, aux larges pores, qui jaunissait doucement, luisant dans l'ombre du feuillage vert foncé. Il y avait le toucher du fruit, sa peau fraîche, un peu cireuse... Du tranchant de l'ongle, on l'éraflait doucement puis on ne bougeait plus, attentif seulement à respirer le parfum délicieux qu'exhalait la fine blessure. Car c'est cela la vraie magie de la mandarine : la senteur extraordinaire de sa peau. Quand elle était mûre, on mettait un temps infini à la peler, petit morceau par petit morceau, pour en jouir jusqu'au bout. Le fruit lui-même était bon, délicieux en vérité, mais l'important était avant tout cela : le parfum de sa peau. Et même après avoir fini d'en déguster les tranches, on gardait les bouts d'écorce dans la main ou la poche pour s'imprégner encore de ce parfum, jusqu'à ce que flétris et rabougris ils n'aient plus rien à nous offrir. Alors seulement on se décidait à les jeter. Mais c'était pour cueillir une autre mandarine, puis une autre encore...

Les mandarines étaient suivies des douces clémentines. Puis venaient les oranges. Ce fruit, contrairement aux grenades, est celui de la durée : déjà bon avant maturité, il l'était encore plus pendant et bien après encore puisqu'il conserve ses qualités longtemps après avoir été cueilli.

Mais déjà l'automne avait fait place à l'hiver.

XIV

Le samedi matin, nous quittons la maison de Thierry et Naïma, après un petit déjeuner de thé à la menthe accompagné de « boute-boute » (crêpes marrakchi) et des adieux émus, en direction d'Essaouira.

A midi, à Chichaoua, nous ne trouvons rien et nous contentons de boire de l'eau pour notre déjeuner mais nous avons été tellement comblées de nourriture depuis le début de notre voyage que sauter un repas est plutôt une bonne chose.

Dans une brousse clairsemée de jujubiers épineux, un dromadaire traverse de son pas lent la route juste devant nous. C'est le premier que nous voyons depuis notre arrivée au Maroc et sa présence, si répandue autrefois, commençait à nous manquer. J'ai encore devant les yeux l'image du couple si fréquemment attelé ensemble, dans ma jeunesse, d'un dromadaire et d'un mulet ou d'un dromadaire et d'un âne en train de tirer les rudimentaires araires de bois des fellah ou en train de remonter l'eau des séguias.

Quand j'étais petite, du charbon de bois nous était régulièrement livré à dos de dromadaire. Après avoir déchargé les sacs, le charbonnier mettait son dromadaire à baraquer sur le sable, à côté de la pièce de Mina car ils étaient amis, et il restait là à bavarder avec elle en buvant les trois tasses réglementaires de thé à la menthe. Un jour, alors que j'avais environ cinq ans, comme je m'étais approchée de l'animal pour l'observer, son maître m'avait proposé de me faire faire un tour sur son dos. Bien qu'un peu effrayée, j'avais accepté mais alors que je venais juste de m'asseoir sur la selle, le dromadaire en un mouvement très lent avait tourné sa tête vers moi et l'avait rapprochée de mon visage. Ses yeux qui m'avaient paru énormes, sa lippe dédaigneuse et ses grandes dents m'avaient terrifiée et j'avais aussitôt dégringolé de son dos pour déguerpir.

Maman se souvient pour sa part d'une rencontre épique avec un dromadaire. Les premières années de leur mariage, il y avait à la ferme une écurie comprenant plusieurs chevaux car c'était le moyen de locomotion le plus pratique dans le bled et aussi le moins cher. Un jour qu'elle revenait de chez sa sœur, Marcelle Morael, un dromadaire avait attaqué sa jument, Vénus. Terrifiée, celle-ci avait couvert les deux kilomètres qui les séparaient de la ferme en une course folle que maman n'avait pas réussi à ralentir. Elles avaient traversé de hautes herbes et, à leur arrivée, maman avait été ahurie par la quantité d'épis qui s'étaient coincés entre ses cuisses et la selle. Par la suite chaque fois que la jument avait aperçu un dromadaire au loin elle avait fait un écart d'au moins cinq cents mètres.

Nous bavardons ainsi toutes deux, nous racontant des bribes de souvenirs, quand soudain au sortir d'un tournant, nous apparaît la ville blanche d'Essaouira. Nous avons toutes deux envie de rester plongées dans le Maroc d'autrefois et décidons de renoncer au motel qui se trouve à l'entrée de la ville pour chercher un hôtel en médina, étant d'accord toutes deux sur le principe que si nous n'en trouvons pas à notre convenance, nous reprendrons la route de Rabat.. Je tente ma chance auprès de Villa Maroc, un hôtel créé dans une maison traditionnelle en bordure de la vieille ville, mais tout est complet depuis longtemps déjà ... ce qui va s'avérer être une chance pour nous. En venant là je dois avouer que j'avais une idée derrière la tête : je voulais absolument emmener maman déjeuner dans un restaurant, Dar Loubane, qui se trouve justement dans la même rue que Villa Maroc et où j'avais eu une étonnante surprise l'année dernière, lors d'un voyage que je faisais avec ma sœur Jacqueline. Dans les toilettes de ce restaurant, décorées comme elles auraient pu l'être dans une maison particulière, parmi des « photos de famille » disposées autour du miroir j'avais eu la stupéfaction de découvrir une photo de mon propre père encore adolescent, un béret sur la tête, ce qui lui arrivait souvent dans sa jeunesse, la main appuyée sur le guidon d'un vélo. Il devait avoir seize ou dix-sept ans. J'avais déjà vu des photos de lui à la même époque et j'avais été absolument certaine qu'il s'agissait de lui.

Je propose donc à maman de remettre à l'après-midi la recherche d'un hôtel et d'aller d'abord déjeuner dans ce restaurant dont j'ai déjà pu apprécier la cuisine. A peine installées, je lui propose négligemment d'aller aux toilettes et de jeter un regard aux photos qui encadrent le miroir mais sans lui donner plus de précisions.

Revenue quelques minutes plus tard, elle me jette tout à trac : « Ce n'est pas lui, il n'était pas coiffé comme ça ! » Ça me fait rire car, sans que je lui ai rien dit de particulier, elle a tout de suite compris quelle était la photo que je voulais qu'elle voit. Puis en y réfléchissant bien, elle reconnaît qu'à cet âge justement il passait généralement ses vacances à Mogador (ex nom d'Essaouira) chez les deux tantes de son meilleur ami, le fils Valran. Ces deux femmes, les filles de l'ancien consul d'Angleterre, tenaient un petit hôtel dans la vieille ville. Peut-être s'agit-il du lieu où nous nous trouvons ? L'idée que le hasard nous a conduit là où papa avait peut-être passé une partie de ses vacances de jeune homme nous amuse et nous émeut.

Le patron marocain, à qui nous faisons part de notre questionnement, nous apprend que le restaurant est récent et que les photos ont été, il s'en excuse presque, achetées au marché aux puces. Cependant il est intéressé par notre histoire car, nous dit-il, « c'est tout de même curieux que vous me parliez de la famille du consul anglais car je viens justement d'acheter l'uniforme complet des consuls d'Angleterre, coiffure comprise. Apprendre en même temps que ses filles tenaient par ici un hôtel m'intéresse beaucoup, vous pensez bien. Mon associé français est actuellement absent mais sa mère, née en 1904, vit encore et elle a passé presque toute sa vie ici. Elle connaissait sûrement ces personnes. Elle vit maintenant en France mais j'ai son numéro de téléphone. Je l'appellerai dès ce soir et je vous donnerais la réponse demain. »

Au moment de régler l'addition, nous lui demandons s'il peut nous conseiller un petit hôtel en médina, « Villa Maroc » n'ayant plus de chambre libre.

« Non, nous répond-il, mais j'ai deux ou trois chambres à l'étage et comme votre histoire m'intéresse particulièrement, j'en mets une à votre disposition. Je viendrais demain matin vous donner la réponse. » Nous sommes émerveillées par le tour pris par les événements. Tout s'enchaîne comme par magie. Comme il ne loge pas lui-même dans le restaurant, il nous remet une clé de la porte d'entrée afin que nous soyons libres d'entrer et sortir à notre guise.

La chambre, confortable, donne sur une galerie qui fait le tour du patio et domine la salle de restaurant. Celle-ci maintenant vidée de ses clients comme des serveurs est sombre et calme et nous y passons une excellente nuit.

Le matin, au sortir de la chambre, nous trouvons sur la galerie une table garnie d'un solide petit déjeuner. Notre hôte, avec grande délicatesse et patience, attend auprès d'elle. Il nous annonce tout de suite qu'il a eu la réponse à notre question et que dès que nous aurons fini de déjeuner, il pourra nous emmener voir l'hôtel des dames anglaises.

Après un ou plusieurs changements de propriétaires, l'hôtel a été vendu à un médecin français qui en a fait son cabinet puis l'a à son tour revendu lors de son départ à la retraite. C'est depuis peu redevenu un hôtel, « l'hôtel des remparts », et il ne se trouve qu'à deux ou trois rues de là. C'est un petit hôtel qui ne paye pas de mine mais qui nous parle d'un jeune garçon insouciant qui devait devenir un élément essentiel de nos vies.

Il est cependant encore tôt et nous avons assez de temps devant nous pour visiter la ville. La médina garde encore son cachet d'antan et son côté un peu mystérieux avec ses hauts murs aveugles, ses porches secrets, ses femmes si voilées qu'on ne peut deviner leur âge. Dans ma jeunesse, Mogador était un des rares endroits où je sois allées et où toutes les femmes que l'on croisait dans la rue étaient complètement enveloppées dans un haïk, ne laissant qu'à peine entrevoir l'œil (un seul, pas deux !) qui leur permettait de se diriger.

Dans les Zemmour où nous vivions, les femmes n'étaient ni voilées ni cloîtrées et les quelques « étrangers » qui s'obstinaient à enfermer leurs femmes et à les cacher sous des voiles étaient mal perçus et critiqués. La fille de Tamo, Aïcha, qui était une amie d'enfance était devenue une

« hajba » (femme cloîtrée), son mari étant originaire du Sous. Non habituée à cette totale privation de liberté, elle l'avait longtemps très mal vécu et avait une fois réussi à se sauver et s'était réfugiée chez sa mère. Le mari avait fait force visites chez celle-ci, demandant qu'on lui rende sa femme, allant jusqu'à sacrifier un mouton devant sa porte, et malgré les supplications de sa fille, la mère avait fini par la rendre. Comme je le lui reprochais violemment un jour, elle m'avait dit: « Tu ne comprends pas pourquoi je l'ai fait ? C'est vrai que je vis seule depuis la mort de mon mari et que j'ai élevé seule mes enfants. Mais tu me connais : je suis une femme forte. Même physiquement, je suis aussi forte qu'un homme et je suis capable de travailler comme deux hommes. J'ai toujours su me défendre. Et malgré cela la vie a été très dure pour moi. Ma fille, tu la connais aussi. Elle n'a aucune force. Elle ne pourra jamais se débrouiller seule ici. Et moi, combien de temps ai-je encore à vivre ? Combien de temps pourrais-je la protéger ? Et quand je ne serai plus là, qu'est-ce qu'elle deviendra ? Pouvais-je faire autre chose que la rendre ? Dis-le moi.» Il n'y avait plus rien à dire. Et je m'étais alors souvenue de ce qu'Halima avait dit un jour à tante Blanche, alors que la discussion avait porté sur les relations hommes – femmes : « Au Maroc, une femme sans mari, c'est comme une soupière sans couvercle. Toutes les saletés tombent dedans. »

Dans une boutique de la médina, le patron s'étonne d'entendre maman... et il est bien sûr (ça devient trop drôle) de Tiflet ! Ou plus exactement il a travaillé chez un colon voisin, Monsieur Ferrando. Heureux de pouvoir parler avec des français parlant l'arabe, et surtout de pouvoir parler du passé commun, il nous installe des sièges et nous offre le thé. Il est passionné par l'histoire passée, questionnant inlassablement, cherchant à comprendre, à savoir... Il répète : « Vous rendez-vous compte madame que vous faites partie de l'histoire du Maroc, de notre histoire ! Vous êtes aussi notre mémoire et c'est bien que vous nous racontiez ce que vous avez vécu ici ! » Il veut que maman lui raconte tout ce qu'elle a vu, ce qu'elle a compris, ce qu'elle a vécu... Nous y restons longtemps et c'est un moment de partage vraiment intéressant.

Nous poursuivons ensuite notre promenade dans la vieille ville, admirant la vue des remparts et du port où, tradition oblige, nous dégustons une assiette de sardines grillées sur des tables de bois installées à même le quai, tout contre les bateaux de pêche.

Maman commençant à être vraiment fatiguée me demande ensuite de prendre la route la plus directe pour Rabat. Mais aux abords de Oualidia, elle ne peut résister aux souvenirs des repas de poissons qu'elle y a dégustés et à l'envie d'un plateau de fruits de mer, aussi me demande-t-elle de faire le détour.

Du restaurant, la vue sur la lagune, sa longue plage de sable clair et ses bateaux de pêche au repos reste toujours aussi belle. Nous sommes les seules français dans la salle et, paradoxe, les seules peut-être à passer commande en arabe. C'est en français en effet qu'à notre grand étonnement se déroulent les conversations que nous entendons autour de nous. Les serveurs, qui apprécient notre effort, s'en amusent et s'empressent avec gentillesse autour de nous. Par les grandes baies vitrées nous admirons les évolutions de quelques planchistes et nous nous laissons imprégner par la beauté de la lumière. Mais au grand regret de maman, ce n'est pas la saison des oursins et les moules viennent juste d'être interdites à la consommation. De plus, suite à cette interdiction le restaurant a préféré renoncer provisoirement à tout fruit de mer...

Heureusement les poissons frais pêchés restent aussi bons qu'autrefois.

La plaine de Oualidia a quant à elle bien changé. D'aussi loin que je me souviens, elle est vouée au maraîchage. J'ai encore le souvenir de ces innombrables et minuscules parcelles qui dessinaient un immense damier, chacune possédant sa noria que faisaient tourner en attelage un dromadaire et un âne. Aujourd'hui les nombreuses et immenses serres mangent le paysage et les tomates y sont devenues insipides ; les norias ont disparu remplacées par des pompes électriques et tous les dromadaires en ont disparu.. L-wouqt idouz !

C'est par la route la plus directe que nous filons maintenant jusqu'à l'appartement de Jean-François.

Dimanche : maman a besoin d'un break et j'en profite une nouvelle fois pour aller marcher en bord de la mer. C'est Rose-Marie que je choisis aujourd'hui pour ma promenade.

La plage est déserte. Cela vient du fait que ce site n'est pas encore urbanisé et seul un petit groupe de constructions s'y élève autour du restaurant. Aussi loin que mes souvenirs remontent, il y a un restaurant à Rose-Marie. Simple « Rendez-vous des pêcheurs » au départ, et en particulier rendez-vous des colons de La Jacqueline qui s'y retrouvaient quand ils venaient en courses à Rabat, il est devenu plus grand, plus cossu à chaque changement de propriétaire ou au fil des années, puis s'est un jour doublé d'un camping aménagé. Mais la presque totalité du paysage reste semblable à celui que je connaissais enfant : une longue anse de sable clair protégée sur une moitié de la haute mer par une digue naturelle et qui s'achève en longue plage ouverte jusqu'à l'embouchure de l'oued Yqem. Son peu de succès vient de la faible profondeur de l'eau à marée basse dans la partie protégée et du danger que représente au contraire le brassage des eaux et les courants qui en résultent dans la plage ouverte sur le large quand on se rapproche de l'embouchure. Il est vrai qu'il y a régulièrement ici des accidents dus à l'imprudence de nageurs peu avertis ou présumant trop de leurs capacités. J'aimais pourtant y venir avec mes enfants, bien qu'ils aient été très petits à l'époque où Pierre était en poste à Rabat, car j'aime ce paysage encore sauvage, mais bien sûre je veillais toujours à ce qu'ils demeurent dans les zones ne présentant pas de danger.

Ayant garé ma voiture sur le parking du restaurant, je remonte loin le long de la plage. Le temps est magnifique et je respire à pleins poumons l'air marin. Dans les laisses de la marée brillent des coquillages qui ont encore pour moi parfum d'enfance : les mêmes minuscules roses qu'à Sable d'or mais en plus grande quantité, des porcelaines, dont certaines que nous appelions « cochonnets » peut-être à cause de leur coloris rose pâle, les bigorneaux auxquels nous aimions enlever la couche extérieure pour ne garder que la forme intérieure en nacre irisée, etc. La brillance d'une coquille d'ormeau accroche mon regard. Marchant d'un bon pas je poursuis mon chemin jusqu'aux abords de l'oued puis fais demi-tour. Revenue à hauteur de la digue, une impulsion me pousse à traverser l'eau, peu profonde, pour continuer par les rochers. Bientôt je prends conscience qu'un homme que je n'ai pas vu arriver suit le bord de l'eau à ma hauteur. J'accélère un peu le pas, il l'accélère aussitôt ; je ralentis, il ralentit... Il n'y a personne d'autre à l'horizon.

Il porte un pantalon de ville en tissus sombre et des souliers bien cirés : je sais qu'il ne mettra pas les pieds dans l'eau pour me rejoindre ! Mais je sais aussi qu'il sait que je serais obligée de sortir de l'eau à un moment ou à un autre. Je cherche à le décourager en paressant un peu plus, soulevant une pierre là pour voir ce qui se cache dessous, titillant une anémone de mer pour la faire se recroqueviller... j'espère aussi que d'autres promeneurs apparaîtront ou qu'il se lassera enfin mais le restaurant dont je souhaite maintenant tant me rapprocher me paraît soudain bien loin.

Tout à coup l'homme renonce et s'en va à grandes enjambées. Je le laisse s'éloigner et dès qu'il disparaît derrière la dune, je coupe à travers la plage directement vers le restaurant. Mais je n'ai pas fait vingt mètres que je le vois revenir flanqué de deux énormes dobermans noirs. Je n'en mène vraiment pas large mais, gardant un air aussi dégagé que possible, je le salue en arabe et tente de poursuivre mon chemin vers le restaurant et le parking. Il se met aussitôt en travers de ma route. De près il est vraiment inquiétant avec ses yeux de haschichin et ses immenses chiens. Je lui dis, toujours en arabe et en essayant de paraître détendue : « On a de la chance, il fait beau et c'est agréable de se promener ». Il me tient alors un très long discours dont je ne comprend pas le quart sauf qu'il remarque avec satisfaction que, ouf, « je ne suis pas comme les autres étrangères... ». Il revient plusieurs fois sur cette constatation avant de s'arrêter brusquement de parler, me regarde longuement en silence puis ajoute d'un ton plus doux : « Quand tu as peur, récite ce verset du Coran : « Bismillah er-rahman er-rahim » et, tu verras, la peur s'en va toujours. » Je ne lui ai pas donné le change avec mes airs farauds ! Et je ne cacherais pas que je me mets aussitôt à répéter mentalement le verset

conseillé ! Après un autre discours dont je ne comprend cette fois rien, il repart avec ses chiens et moi je file sans demander mon reste jusqu'à la voiture et vais me remettre de mes émotions dans l'appartement. Je ne parle évidemment pas de mon aventure à maman.

Le soir sur le balcon de Jean-François nous restons longtemps toutes les deux à bavarder en regardant le coucher du soleil sur la mer. Le ciel est très pur. Il n'y a pas un nuage, pas la moindre ligne de brume à l'horizon. Je me dit que nous avons une chance de le voir... et soudain il est là : le rayon vert ! Oh, un dixième de seconde peut-être, c'est tellement fugitif, mais nous le voyons toutes les deux. Je devais avoir dans les dix-sept ou dix-huit ans la première fois que je l'ai vu. Je me souviens : j'étais avec une bande de copains sur une falaise proche de Miramar et nous assistions également au coucher de soleil sur l'océan. Le ciel était ce jour là également très pur. Et au moment même où le soleil avait plongé derrière l'horizon liquide il était devenu vert pour disparaître aussitôt. Image brève et pourtant inoubliable.

Mardi : journée de repos pour maman. Je déjeune avec Mohammed et Jean-François et prends une nouvelle leçon d'arabe.

Le mercredi, nous allons chez Moussa pour mettre au point l'organisation du méchoui. La fraîcheur de sa maison est vraiment agréable après la chaleur de la route. C'est l'absence de fenêtres ou leur réduction au minimum qui permet à ces demeures du bled de rester si fraîches, même quand elles sont aussi récentes que celle de Moussa.

Fadla est absente, retenue à Tiflet par sa mère malade mais Hamma nous prépare des msemmen et du thé à la menthe.

Moussa est tellement heureux de pouvoir parler du passé avec maman qu'il finit, comme elle me le dira après, par lui faire tourner la tête et qu'à la fin elle se contente simplement d'opiner. Lui aussi a dû garder pour lui la plus grande partie de ses souvenirs et a maintenant un besoin irrésistible de les raconter. Il est vrai que l'incrédulité de ses proches, probablement due à l'image « politiquement correcte » que l'on cherche ici comme en France à faire prévaloir au sujet des rapports entre français et marocains et dont les jeunes sont pour la plupart imprégnés, n'a pas dû faciliter les échanges. Notre passage lui a été utile à ce propos et il est devenu enfin crédible auprès de ses enfants et de ses neveux.

Bouchaïb nous propose ensuite de jeter un coup d'œil à la voiture pour voir si elle est prête pour le retour en France et pendant qu'il s'affaire à vérifier huile, graissage et autres, nous restons à bavarder avec lui. Il nous raconte entre autre que tout ce que Moussa lui a enseigné, et en particulier la mécanique qui est son point fort, a toujours été précédé ou suivi de la formule : « C'est comme ça que m'sieur Georges faisait ». Tant et si bien que, et c'est ce qu'il ajoute maintenant qui nous touche particulièrement « maintenant, quand j'ai un problème, quel qu'il soit, je me demande : qu'est-ce que m'sieur Georges aurait fait ? et j'obtiens toujours la réponse à ma question ! »

Avant que nous reprenions la route pour Rabat, Moussa tient à nous offrir à chacune une descente de lit des Zemmour en disant « Comme cela vous penserez à moi tous les matins en vous levant ! »

XV

Jeudi : Jean-François a, à Taounate, une réunion de chantier avec des représentants de l'administration marocaine pour étudier un projet d'adduction d'eau pour cette ville qui en est encore dépourvue. Il nous propose de l'y accompagner, ce qui nous intéresse d'autant plus qu'il s'agit d'une région que nous ne connaissons ni l'une ni l'autre. Le départ a lieu très tôt car il y a environ deux cents

kilomètres à parcourir et la réunion a lieu ce matin même. Le paysage un peu sauvage et parfois bien joli avec ses champs de lin en fleur ou ses friches de fleurs sauvages compense le côté mal entretenu des routes secondaires qu'il nous faut suivre. Le chantier se trouvant à cinq kilomètres de la ville, Jean-François nous prête sa voiture pour que nous puissions aller nous y promener.

Taounate n'offre aucun intérêt touristique. C'était une ville désespérément neuve, sans caractère, et les enfants, qui s'y ennuiement sûrement, sont franchement désagréables, nous suivant partout en groupe compact et peu sympathique. C'est la première fois – et ce sera la seule durant ce séjour - que nous sommes confrontées au phénomène des enfants-mouches, collants et agressifs, obstinément accrochés à nos basques. Je veux bien croire qu'il n'y a pas grand chose à voir ou à faire ici mais ça n'excuse rien. La curiosité ne me gêne pas quand elle reste bienveillante, et avec eux aujourd'hui ce n'est pas le cas. Nous avons besoin de tout notre arabe, et pas le plus gentil, pour parvenir à nous en débarrasser. Je dois reconnaître que dans ce domaine, maman a beaucoup plus de défense que moi, même si je ne l'ai entendue qu'une seule fois avant Taounate utiliser ce type de vocabulaire.

C'était à Rabat, dans les années 1970, époque où Pierre était détaché auprès de l'ambassade de France. Nous faisons des courses ensemble, maman et moi, au marché de la place Pietri, quand celui-ci se tenait encore sur la place, avant qu'on ne l'enferme dans les sous-sols du parking qui a pris sa place. Nous étions devant le marché au fleurs quand un homme qui conduisait une charrette avait adressé à maman, avec un sourire très aimable et un ton également gentil, une injure très grossière. Avec le même sourire et le même ton aimable, maman lui avait renvoyé une autre injure, non grossière celle-là mais violente tout de même car elle heurtait la superstition des gens du peuple, et cela à la grande joie des marocains qui assistaient à la scène et qui avaient aussitôt pris fait et cause pour maman. Et c'est sous les quolibets des marchands que l'homme avait alors poursuivi sa route.

Dans ce même ordre d'idées, j'ai assisté une fois, au marché aux poissons de Rabat, à une scène dont le souvenir m'a longtemps amusée. Une querelle dont j'ai toujours ignoré la cause avait éclaté très brutalement entre deux marchands. Après avoir épuisé leurs stocks d'injures verbales, ils étaient passés aux injures gestuelles. Mais là aussi ils étaient arrivés assez rapidement au bout de leurs possibilités et étaient restés bloqués l'un en face de l'autre, les yeux exorbités, dans la même posture injurieuse, comme deux statues de la colère, aucun ne voulant céder le premier. Je suis partie à ce moment-là. Je ne pense pas qu'ils soient tous deux morts dans cette position mais je ne me suis jamais renseignée pour savoir qui avait gagné ou perdu et c'est sans importance.

A Taounate, Jean-François nous a donné rendez-vous pour que nous le retrouvions lui et un des ses adjoints au café de « La Poule Rôtie ». Il ne semble y avoir que des cafés dans les rues de cette ville, mais nous finissons quand même par trouver le bon. A une heure et demie, lassées d'attendre, nous nous décidons à prendre notre repas seules : poulet rôti bien sûr et salade marocaine.

A quinze heures, un peu inquiètes, nous finissons par retourner sur le chantier pour voir ce qui se passe. La réunion n'est tout simplement pas encore terminée. Maman s'installe alors à l'ombre très relative des baraques du chantier pour lire et j'en profite pour faire une promenade de découverte dans la campagne un peu aride qui entoure le site. Sur un étroit sentier je rencontre une famille marocaine qui vit tout près de là et m'invite à prendre le thé dans sa maison. J'apprends qu'il s'agit des anciens propriétaires du terrain où se trouve le chantier. Ils me disent combien ils ont été surpris de rencontrer une française sur ce sentier perdu et combien ils ont été heureux de découvrir que je parlais un peu l'arabe. C'est une chose que, sauf exception, nous avons rencontré tout au long de nos voyages au Maroc : la joie des gens quand on peut leur dire ne serait-ce que quelques phrases dans leur langue. Leur attitude devient immédiatement plus amicale et les relations plus simples et naturelles. On a l'impression que d'un coup les masques tombent : on n'est plus seulement des touristes dont on cherche à obtenir quelques services ou monnaie, ils ne se sentent plus des objets de curiosité ou de méfiance; il y a seulement des humains entre lesquels une rencontre devient possible.

Quand je vais rejoindre maman, elle est toujours seule. Les deux hommes n'arrivent qu'à quatre heures et demie, leur réunion venant enfin de se terminer, et nous les accompagnons à « La Poule Rôtie » où ils peuvent enfin déjeuner. Puis nous reprenons la route de Rabat.

A l'appartement nous nous contentons d'un chocolat chaud avant de nous plonger dans nos draps.

Vendredi : c'est aujourd'hui qu'arrivent Lucette, la femme de Jean-François, et leurs amis Massoure et Fournier ; nous faisons donc nos bagages et libérons nos chambres et l'appartement pour leur laisser la place.

XVI

Dans la cour de l'immeuble un petit garçon de quatre ou cinq ans, la mine affairée et réjouie, camoufle difficilement quelque chose sous sa veste. Voyant que je le regarde d'un air dubitatif, il me montre son trésor : un sac en plastique rempli d'eau, en m'expliquant avec un sourire complice : « On va faire zem-zem ! ». Faire zem-zem ? Je ne me souviens pas avoir jamais entendu cette expression auparavant.

Une amie marocaine m'en donne bientôt l'explication. Pour commémorer la source miraculeuse de Zem Zem, une coutume veut que les enfants s'arrosent entre eux ou arrosent amis et membres de la famille. Un souvenir lié à cette fête l'amuse encore et elle m'en fait part :

« Une jeune femme de mon village, extrêmement timide, avait besoin de demander quelque chose à son mari mais celui-ci était au café avec des amis et elle ne savait pas comment attirer son attention sans se faire remarquer. Le mari, qui l'avait aperçue et avait vu son embarras, s'en était d'abord amusé puis, par jeu et parce que c'était justement le jour de zem-zem, pris d'une brusque inspiration il l'avait saisie à bras le corps et jetée toute habillée dans la mare toute proche. Aussitôt tous les hommes qui avaient assisté à la scène, pris d'émulation, s'étaient jetés sur les femmes à portée d'eux et les avaient également jetées dans la mare. L'une d'elle ayant réussi à entraîner son agresseur dans l'eau avait aussitôt inversé le processus et quelques minutes plus tard tout le village s'était retrouvé à patauger. Jamais dans notre village nous n'avions autant ri et ce zem-zem-là, aucun d'entre nous ne l'a oublié. ».

Mais dans notre région où l'eau était trop rare et précieuse pour être gaspillée dans des jeux, je n'avais jamais eu l'occasion d'observer cette coutume.

Dans l'après-midi, Lucette et ses amis, arrivant tout juste de France, nous rejoignent à la terrasse du Balima où nous nous sommes donné rendez-vous. Nous les emmenons visiter le Chellah avant de les guider jusqu'à l'appartement de Jean-François pour qu'ils s'y installent. Puis c'est Jacqueline Brodskis, qui nous accueille rue Nador, dans son appartement si chaleureux et fleurant bon la peinture et l'essence de térébenthine. Il y a longtemps qu'elle ne peint plus elle-même mais elle continue à donner des cours de peinture à des élèves qui lui sont parfois fidèles depuis de nombreuses années.

Maman et Jacqueline, qui ne se sont pas revues depuis plus de vingt ans et dont les souvenirs communs remontent pour l'essentiel à leurs années de jeunes femmes, ont beaucoup à se dire. Elles s'étaient connues avant la guerre par l'intermédiaire de Magdeleine, la sœur chimiste de maman qui, avant son mariage avec Alain Liébaud, avait été embauchée par un laboratoire de Rabat où travaillait déjà Youri Brodskis, le mari de Jacqueline. L'amitié de Magdeleine et Youri s'était vite étendue à leurs familles respectives. Aux alentours de mes douze ans, maman devant subir une opération, nous les enfants avons été dispersés entre famille et amis. Moi-même c'était chez Jacqueline que j'avais été placée. Je ne la connaissais encore que peu mais j'avais dès cette époque aimé sa simplicité chaleureuse, son naturel sans affectation et sa liberté de pensée. Jacqueline était peintre et extrêmement critique à l'égard de son propre travail. Quand nous étions toutes petites, elle avait voulu faire un portrait de Colinette avec sa magnifique chevelure rousse et son manteau bleu vif de l'époque, mais non satisfaite de son travail elle l'avait aussitôt détruit. Je me souviens aussi d'un tableau auquel elle travaillait lors de mon séjour chez elle, époque où elle était fascinée par le jeu des carrelages au sol : sa peinture en cours représentait l'entrée d'une maison du mellah. On apercevait par l'entrebâillement de la porte la silhouette gracile d'une fillette et le graphisme du carrelage noir et blanc. Je suivais avec intérêt la progression de ce tableau mais un jour, au retour du lycée, c'est un bouquet de fleurs que je l'avais retrouvée en train de peindre. Quand je lui avais demandé ce qu'était devenu l'autre tableau, elle m'avait montré la toile en disant : « il est là-dessous. Je n'étais pas satisfaite du carrelage alors je l'ai effacé. » Cela m'avait profondément déçue car moi j'aimais ce tableau et je ne l'ai jamais tout à fait oublié. Elle qui était très critique à son égard, était en revanche d'une générosité et d'une compréhension sans égale pour les autres et elle a souvent aidé de jeunes peintres marocains à se faire connaître. Elle a d'ailleurs aujourd'hui dans son salon deux tableaux d'un peintre qu'elle vient de découvrir. Il s'agit – si je me souviens bien - du chaouch de l'école des Beaux Arts de Rabat qui à force de regarder les étudiants manier leurs pinceaux s'est un jour lancé à son tour. Peintre naïf et autodidacte, il peint obstinément, à travers les souvenirs qu'il en garde, son Sous natal. L'un des tableaux m'a séduite dès le premier regard et, comme son prix reste raisonnable je m'empresse de l'acheter.

Pendant que les deux femmes, installées dans la chambre de Jacqueline, égrènent leurs souvenirs, je m'installe dans le salon. C'est une pièce d'une sobriété exemplaire : une grande natte sur le sol, deux matelas servant aussi bien de canapés que de lits d'appoint, des parpaings de béton servant de bibliothèques pour les quelques ouvrages de peintures qu'elle possède et le clou du lieu : un immense vase de terre cuite patiné par les ans dont elle était un jour tombée amoureuse et qu'elle avait réussi à se faire vendre. C'est une pièce dans laquelle je me suis toujours sentie bien et dans laquelle je suis heureuse d'être aujourd'hui.

Le matin, dans la rue, nous trouvons notre voiture forcée – inutilement car il n'y avait rien à voler – avec du verre cassé partout et perdons beaucoup de temps au commissariat mais le constat est indispensable pour l'assurance. Puis nous promenons nos touristes français au Centre Artisanal, rue des consuls et terminons bien évidemment par un thé aux Oudaïa.

Dimanche 21 : c'est aujourd'hui le grand jour, celui du méchoui organisé pour clôturer notre séjour et qui doit réunir une quarantaine de nos amis. C'est à la terrasse du Balima que nous nous sommes donné rendez-vous, et tout le monde est là à l'heure prévue, afin de répartir dans les différentes voitures ceux qui n'ont pas de moyen de transport et pour piloter ceux qui ne connaissent pas le trajet.

Maman est partie en avance avec les deux couples venus de France et, à leur demande, accepte de leur faire visiter Les Sablettes. Elle s'aperçoit avec surprise qu'elle ne se sent plus concernée par la ferme qui lui paraît encore plus démolie que quand elle l'a vue avec Moussa où les souvenirs encore très vivants qu'elle en gardait avaient coloré la réalité. Détachée aujourd'hui, elle en constate simplement et sans émotion le délabrement irrémédiable.

Chez Moussa est déjà arrivé Michel Arnoux, fils lui-aussi de colon, un ancien de mes condisciples de l'école de Tiflet et actuellement patron d'un restaurant de poissons à Mohammedia. Il m'avoue que, ne voulant pas prendre le risque de rater un méchoui rassemblant des anciens du bled, il était déjà venu hier en repérage. Comme moi la première fois que j'étais venue, il savait le long de quelle piste la ferme de Moussa se trouvait et comme moi c'était l'impression d'oasis qu'elle dégageait qui l'avait guidée vers elle. Venant chez Moussa à l'improviste, il n'avait pas voulu arriver les mains vides et leur avait apporté un panier de langoustines. Me souvenant de la réaction affolée de Fadla devant les crevettes du restaurant, je me demande bien l'accueil que la famille a fait à son cadeau.. Je ne fais bien sûr pas part à Michel de mes interrogations mais j'en parle un peu plus tard à Houria, la fille de Saïd, qui était également là hier. Elle me raconte en riant qu'après le départ de Michel, aucun des membres de la famille de Moussa n'a voulu toucher aux « scorpions », et que ce sont elle-même, ses enfant et Lachmiya, qui ont préparé les langoustines et s'en sont régales.

Le temps est idéal pour une journée au bled, juste un peu couvert donc pas trop chaud. Aux alentours de midi une quarantaine de participants sont rassemblés dans la ferme. Moussa a bien fait les choses. De petites tables sont réparties dans le salon pour le repas proprement dit : méchoui et couscous au poulet ; et dans la cour est montée une superbe tente d'apparat blanche et décorée de silhouettes noires de poteries, que Moussa appelle « rosana » et qu'il a louée pour l'occasion. Garnies de tapis et de nombreux coussins elle nous accueillera ensuite pour le thé, les pâtisseries et la sieste éventuelle.

Bientôt arrive de Tiflet Moussa qui en rapporte les deux moutons grillés. A peine a-t-il salué l'assemblée que je le vois chercher quelqu'un des yeux et s'exclamer d'un ton inquiet : « u Tiri, finn Tiri ? » (et Thierry, où est Thierry ?). Cela m'amuse de voir avec quelle impatience il attend celui auquel il m'avait un jour avoué avoir donné une correction lors de leur dernière rencontre, il y a plus de trente ans. Je lui avais dit que Thierry se souvenait encore de la raclée reçue mais en riait et n'avait pas de rancune car il reconnaissait l'avoir amplement méritée. Lui aussi m'avait dit sa très grande

envie de revoir Moussa et avait promis d'être là pour le méchoui. Il arrive juste à cet instant avec Naïma et leurs enfants et à peine descendu de voiture se jette dans les bras que Moussa lui tend.

Tous les convives attendus sont maintenant là et nous nous installons rapidement dans la salon. La cuisson des deux moutons est parfaite, comme la fois précédente et le couscous... c'est du couscous de Fadla et Hamma, c'est tout dire !

Dans la tente rosana où nous allons ensuite, c'est Moussa qui prépare le thé, tradition oblige, mais c'est Mohammed et Fadla qui le servent, levant très haut la théière au-dessus des verres et versant, d'un trait rapide et sans éclaboussures, une rasade dans chaque verre pour terminer de les remplir par une seconde tournée mais jusqu'à la moitié, pas plus, pour ne pas qu'on se brûle les doigts en les prenant. C'est vraiment amusant de les regarder faire, se surveillant du coin de l'œil, avec un petit sourire complice, pour vérifier que l'autre n'a pas levé la théière plus haut, la relevant encore quand nécessaire pour ne pas être en reste et finissant par la monter chacun à près de soixante centimètres de haut. J'admire l'exploit, sachant que pour ma part il y a longtemps que j'aurais inondé la table et les convives. Et bien sûr la « kechkoucha » est à la hauteur de leur prouesse.

« Kechkoucha », est un mot que je n'ai découvert que lors du dernier voyage que j'avais fait ici. J'étais passée voir la famille d'Ali à Skhrrirat. Lui-même étant absent, Chaïbia sa femme et une des tante d'Ali présente ce jour-là m'avaient expliqué que, selon la « qaïda », c'était à moi de faire le thé. Elles ne me laissaient guère le choix. J'avais donc suivi scrupuleusement le rituel d'Ali, ce que toutes deux avaient apprécié : j'avais conservé dans un récipient à part la première eau de rinçage du thé, jeté la deuxième puis la troisième et remis la première dans la théière avant d'ajouter le bouquet de menthe et le sucre pour terminer le remplissage de la théière par l'eau bouillante. Quand j'avais servi les verres, Chaïbia m'avait dit d'un air déçu : « Ça ne va pas, il n'y a pas de kechkoucha ! » « Kechkoucha ? Qu'est-ce que c'est que ça ? » Ce mot que je trouvais si amusant à prononcer désignait, m'avait expliqué Chaïbia, la mousse qui se forme à la surface du thé quand on le sert de suffisamment haut. J'ai donc remis le thé dans la théière et servi de plus haut. Et même si j'étais restée très, très en deçà de la hauteur atteinte aujourd'hui par Mohammed et Fadla, un peu de kechkoucha avait bien voulu napper la surface des verres sous l'œil enfin approbateur de la jeune femme.

L'assemblée qui bavarde et rit sous la tente est vraiment hétéroclite : gens du bled aussi bien marocains qu'anciens pieds-noirs et gens de la ville, français du Maroc et français de France, des personnes profondément religieuses tant catholiques que musulmanes et d'autres athées...

A ce propos nous avons vite remarqués, enfants, les différentes religions pratiquées autour de nous et constaté en même temps la totale sincérité d'un certains nombres de croyants d'un côté comme de l'autre, ce qui nous avait d'abord quelque peu perturbés : qui donc avait raison ? Maman nous avait alors dit : « Nous chrétiens, croyons qu'il n'y a qu'un seul Dieu ; les musulmans croient aussi qu'il n'y a qu'un seul Dieu. Donc nous croyons au même Dieu même si nous ne l'appelons pas du même nom, même si nos rites sont différents. Les différences ne sont que des questions de culture. » Cela nous avait suffi pour être désormais à l'aise aussi bien avec les musulmans que les juifs qui nous entouraient.

Beaucoup des invités venus aujourd'hui ne se connaissent pas entre eux ; Michel Arnoux n'a jamais connu Moussa ni peut-être mes parents, sauf de nom ; Thierry et Naïma qui ont dû faire plus de six-cent kilomètres dans la journée pour assister à cette fête connaissent peu de monde ; de même Catherine, la sœur de Thierry venue de Casablanca. Quant aux amis de Jean-François et Lucette, c'est la première fois qu'ils viennent au Maroc et la vie du bled leur est totalement inconnue. Laurence Paque, son mari n'ayant pu venir car il est fatigué, ne connaît que maman et moi mais elle m'a dit qu'elle n'aurait pour rien au monde voulu manquer une fête rassemblant comme autrefois des français et des marocains amoureux du pays et heureux d'être ensemble.

Cette assemblée disparate se fond peu à peu, au cours du repas, en un ensemble harmonieux et chaleureux. On y atteint une ambiance rare d'unité, difficile à décrire mais qui nous laissera à tous un souvenir durable. C'est dans cette unité, quand nos différentes cultures acceptent de s'enrichir l'une de l'autre et que l'harmonie du groupe devient plus forte que les séparatismes individuels que de grandes choses peuvent être envisagées ensemble. Oui, si nos volontés avaient continué à s'épauler comme elles ont su le faire souvent au sein de nombreuses fermes et entreprises et comme elles ont pu le faire d'une façon plus large sous l'impulsion de Lyautey, au lieu de s'écarteler en querelles politiques et égoïstes, oui nous pouvions faire du Maroc un pays de progrès et de belle humanité. Ce que nous n'avons pas su faire au Maroc, peut-être saurons-nous le faire en Europe et peut-être sur toute la terre même, si la mondialisation inévitable, au lieu de rester une lutte pour le pouvoir économique, devient une vraie coopération solidaire.

Après le repas, les plus courageux vont faire le tour de la propriété. Tout y est impeccable. Il n'y a pas une mauvaise herbe et tous les troncs des oliviers ont été passés à la chaux. Moussa a veillé à ce que tout soit parfait pour ce jour d'adieu.

Cette rencontre clôture en apothéose le voyage de maman qui m'affirme maintenant : «Ça y est, nous pouvons rentrer en France. J'ai fait tout ce que j'avais à faire et vu tout ce que je voulais voir. »

Dès ce moment et jusqu'à la fin de sa vie à près de 96 ans, elle nous surprendra tous et nous ravira par la sérénité nouvelle qu'elle a acquise. Elle pourra parler du Maroc avec passion mais sans regrets ni peine et raconter à ses petits enfants les souvenirs qu'elle avait auparavant du mal à évoquer. Je remercie les marocains qui avaient connu et apprécié mes parents et qui nous ont rendu à maman l'image de son mari et à moi celle de mon père tel que nous l'avions aimé, juste sans être sévère, entreprenant, audacieux, en symbiose totale avec ce pays dont il se sentait partie intégrante et dont il comprenait la culture et les mentalités, image qui avait été quelque peu effacée par les longues années de la maladie d'Alzheimer.

Que Dieu les protège.
Baraka llahu fihum