

# m é m o i r e

---

# plurielle

LES CAHIERS D'AFRIQUE DU NORD

26



Des plantes et des hommes, c'est le sujet du premier article de cette revue, car les plantes sont l'essentiel de la vie. Les hommes qui ne savaient pas encore qu'ils seraient, plus tard, des Pieds-Noirs, c'est Louis Bertrand qui les raconte. La mouina, saviez-vous qu'avant d'être la brioche festive et délicieuse que nous connaissons, c'était un mot et que ce mot, il est intéressant d'en connaître l'origine ? Faire de la bonne cuisine, selon les uns c'est l'enfer, et selon les autres rien n'est plus simple. Nous vous aidons à choisir la cuisine que vous aimez faire en vous proposant la variété de quelques livres. Lorsque la pub s'affiche, cela devient de l'art et nous vous en offrons quelques échantillons. Nous vous entraînerons aussi sur les chemins d'une mémoire gastronomique ou simplement culinaire en vous faisant faire un rêve d'est en ouest à travers les trois pays d'Afrique du Nord. Enfin, notre brève mettra un point d'orgue sur ce numéro avec quelques épices si nécessaires et agréables à notre cuisine. L'évocation de quelques parfums nous amène à célébrer la fin de l'année 2000 et à vous faire nos vœux bien sincères pour le nouveau millénaire. Puissent nos lecteurs trouver toujours autant de bonheur à lire ce que nous leur offrons avec plaisir.

# La parole

nous appartient



## Espace historique 3

Des plantes et des hommes

## Ecrivain public 13

La faim première

Louis Bertrand

## Hommes singuliers 16

La mouna, une brioche qui vient de loin,  
quelques aperçus nouveaux

Claude Arrieu

## Le jardin des arts 26

Quand la pub s'affiche

## Point livres 34

Repères bibliographiques

La cuisine en livres pour inviter à la gastronomie

## Les chemins de mémoire 36

Faisons un rêve, un rêve de mémoire

Jeanine de la Hogue

## Brève 44

Des goûts et des senteurs,  
épices et parfums



Edité par Mémoire d'Afrique du Nord

119, rue de l'Ouest, 75014 Paris. Tél./Fax : 01 45 42 78 75.

Directrice de la publication : Jeanine de la Hogue

Comité de rédaction : Jeanine de la Hogue

Bienvenue Amoros, André Appel, Marc Baroli, Anne-Marie Briat, Odette Goinard,  
Jean-Claude Léonard, Yves Richardot.

Trésorier : Raymond Albert

Adhésions à Mémoire d'Afrique du Nord :

*actif* : à partir de 40 F, *bienfaiteur* : à partir de 100 francs, *donateur* : 250 francs

Abonnement à *Mémoire Plurielle* : *adhérent* : 80 F *non adhérent* : 100 F.

Le numéro : 30 F.

Réalisation : F. PAICHER

Impression : Instaprint, à Tours

Commission paritaire : n° 0101G.78541 ISSN : 1284-43221

## Des plantes et des hommes



*Le Jardin d'essai*, gravure sur bois d'Emile Belmain.

L'arbre cache la forêt, dit-on souvent. De même, il faudrait dire que, derrière chaque plante connue, se trouvent un ou plusieurs hommes qui ont découvert, fait connaître, transformé, planté une graine qui, parfois, venait de fort loin ! Ces hommes, nous allons les évoquer dans le cadre d'un article, mais leurs vies, leurs parcours sont parfois si intéressants que nous leur donnerons une place dans les biographies de nos *Cahiers d'Afrique du Nord*. En fait, nous n'avons pas la prétention d'être exhaustifs et nous reviendrons plus tard vers ceux qui sont absents aujourd'hui. Il y a ceux qui ont réussi, ceux qui se sont trompés mais leur aventure est indissociable de l'histoire de l'Afrique du Nord et, à ce titre, a sa place dans notre *Espace historique*. Nous avons choisi de privilégier, aujourd'hui, certaines plantes. Notre choix est, comme tous les choix, subjectif. Il nous donnera, nous l'espérons, l'occasion d'un dialogue pour recueillir d'autres renseignements. Voici donc ces récits extraits ou inspirés des ouvrages où nous avons puisé nos informations.

### L'alfa

A l'origine de l'alfa, deux hommes. L'un est anglais. C'est un manufacturier curieux qui fait, en 1862, un voyage d'études en Algérie. On lui montre quelques feuilles d'alfa qu'il ramène dans son pays et fait étudier. Il a eu du flair. L'alfa a toutes les quali-

tés pour entrer dans la fabrication de la meilleure pâte à papier. Dès l'année suivante, son exploitation est commencée.

Le manufacturier anglais est entré en relation avec un important propriétaire à la tête de 25 000 hectares des domaines de l'Habra et de la Macta, Débrousse. Celui-ci a aussitôt demandé et obtenu une concession de

plus de 300 000 hectares dans le Sud-Oranais, pour exploiter l'alfa. C'est un homme imaginatif et entreprenant qui voit vite le profit que peut tirer la colonie de cette manne à l'exportation. Mais l'Oranie doit être pourvue d'un grand port, qui reste à trouver.

Débrousse veut son port à lui. Dans un site, il est vrai, privilégié, celui d'Arzew. Arzew est un petit bourg créé en 1845 et devenu commune de plein exercice en 1856. La garnison qui est sur son territoire depuis 1833, les nombreux centres de colonisation fondés aux environs en 1848, contribuent à sa prospérité. Et surtout, Arzew offre un merveilleux abri naturel placé au débouché des riches plaines de l'Habra, de la Mina et du Sig. Sa rade est une des meilleures d'Algérie. Un grand avenir pour la ville est assuré. Débrousse a sans doute raison. Mais, dans un contexte d'histoires de clocher, les habitants d'Arzew ne soutiennent pas ses ambi-

tions politiques. Ulcéré, à la tête d'un empire trop grand pour lui et auquel il n'a peut-être plus envie de croire, il cède tout, les domaines de l'Habra et de la Macta, les concessions d'alfa.

Ces considérations politico-économiques n'ont pas arrêté les alfatiers, bien qu'ils connaissent certaines difficultés notamment à transporter la marchandise. En 1870, on mettra sur le marché 558 000 quintaux d'alfa, blanc ou vert, en tiges ou en paille. Ce qui correspond à un chiffre d'affaires de 18 à 20 millions de francs. En 1927, près de deux millions de quintaux. Et la source ne peut tarir. L'Angleterre, qui gardera longtemps le monopole du papier de luxe, restera – et de beaucoup – le premier client. Mais les exportations se feront dans le monde entier.

Pour cueillir l'alfa, l'aventure est sérieuse, elle conduit au-delà des hautes plaines du Sud, en pays de transhumance et de steppes.



Arrachage de l'alfa dans le sud.



**Usine de traitement de l'alfa (Cellunaf)  
à Baba-Ali.**

Plus de la moitié de ces étendues sont en Algérie, particulièrement dans la province d'Oran. L'arrachage est effectué par les Espagnols. Ils y travaillent comme ils défrichent, en cuadrillas. Certains sont à leur compte, d'autres livrent à la Compagnie Franco-Algérienne, par charrettes qui vont jusqu'à Saïda ou Tlemcen. Des chantiers s'organisent ainsi, jusqu'à cent cinquante, éparpillés dans les hauts plateaux. De véritables aventuriers qui, trop souvent, ne s'entendent pas avec les Arabes. Ceux-ci se vengeront durement en 1881, à l'occasion du nouveau soulèvement des Ouled-Sidi-Cheikh. Le mouvement partira du Sud d'Aïn Sefra. Un marabout de l'Atlas, Bou-Amama, a exploité la baisse de prestige français après le massacre de la mission Flatters par les Touaregs. La révolte gagnera les

hauts plateaux oranais. Après avoir pris Frenda, les insurgés massacreront en 1881 les ouvriers espagnols des chantiers d'alfa de Khalfalla, près du Kreider, dans la région de Saïda. C'est à la suite de ces événements qu'on décidera la prolongation, jusqu'à Méchéria, de la voie ferrée Arzew-Saïda. Cette dernière, réalisée en 1879, apporte une solution satisfaisante au transport de la précieuse matière première. A ce moment-là, seul un petit nombre d'Espagnols se maintiendra dans les chantiers d'alfa. La main-d'œuvre deviendra essentiellement indigène. La cueillette sera réglementée. On apprendra à désarticuler la tige sans arracher la plante. Le gouvernement imposera à son exploitation des limites dans le temps et les périmètres. Mais au même moment, il la facilitera. La papeterie a des besoins sans cesse grandissants. Les alfatiers avaient encore de beaux jours devant eux.

## La clémentine



Si, déjà au temps des Turcs, il existait quelques plantations d'orangers, la mandarine au contraire a été introduite par les Français : des mandariniers ayant été transportés de Canton à Londres en 1808 et de là en quelques points du Midi européen. Auguste Hardy, directeur du Jardin d'essai algérois, en remarqua un exemplaire dans le Jardin climatique de Padoue et réussit à en greffer en Algérie, où elle s'avéra particulièrement savoureuse et se répandit comme un fruit de consommation courante. A partir des années 20, Pélegri et Brichet,



**Le couvent du Bon Pasteur à Misserghin, berceau de la clémentine.**

Paul Robert, après des voyages en Californie, s'étaient attachés à perfectionner l'agrumiculture ; dans la station fondée à Boufarik, Reboul et Blondel avaient à l'étude, en 1962, 80 variétés greffées bas, plus fructifères et de cueillette plus aisée. D'ores et déjà la production d'oranges s'étendait sur huit mois de l'année, de fin octobre jusqu'en juin, grâce à de nombreuses variétés aux noms méditerranéens et américains ainsi qu'à l'étalement selon les zones d'origine, les plus tardives provenant des vallées de montagne.

S'ajoutaient un millier d'hectares en citronniers d'été et des quatre saisons, une centaine en pomélos récemment importés. Au total, en 1955, étaient produits 3 400 000 quintaux, dont 1 million pour la consommation locale et le reste exporté vers la Métropole, couvrant 40 % de ses besoins

ainsi que vers l'Allemagne.

La zone de prédilection restait la Mitidja où leurs vastes rectangles, clos de grands cyprès, parfois de casuarinas, formaient un parc merveilleux. D'autres vergers se multipliaient dans la plaine de Bône, la Basse Soummam, l'Oranie et, depuis les grands barrages,

avaient fait leur entrée dans la vallée du Chélif, en un saisissant contraste avec l'encadrement de montagnes desséchées.

Leur santé requérait des soins assidus et de constantes études : ainsi, quand elles furent menacées par la terrible «tristezza» ou «quick decline» d'Amérique du Sud, la station expérimentale de Boufarik trouva la parade en remplaçant les porte-greffes par un autre bigaradier résistant à son virus. Mais les citronniers Meyer ne purent être sauvés.

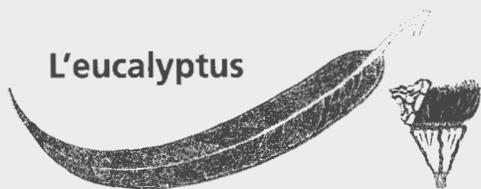
La clémentine, elle, était née dans le pays et avait dû la vie à un moine, le frère Clément (Vital Rodier). Avec un autre moine, le frère Marie-Elie<sup>1</sup>, il avait la charge du verger du couvent du Bon Pasteur à Misserghin, un orphelinat tenu par la congrégation des Frères de l'Annonciation. Il avait réussi à reproduire une hybridation de mandarinier

1. Ce moine inventa la liqueur de mandarine.

et de bigaradier qui avait l'avantage de la précocité, de la bonne conservation et qui n'avait pas de pépins. Il la multiplia en 1892 et elle fut tout naturellement nommée clémentine. Mais elle avait deux défauts majeurs pour un agriculteur : son calibre, inférieur bien souvent aux normes commerciales, et l'irrégularité de sa production.

Aussi, lorsque Vincent Monréal, grâce à son sens de l'observation et à son intelligence, découvrit, dans un vieux verger abandonné, un arbre portant de belles et grosses clémentines, douces à souhait, il multiplia sans délai sa découverte. Cette mutation génétique le rendra célèbre, et bientôt la clémentine Monréal va se répandre avec succès sur les marchés d'exportation de primeurs. De nombreux agrumiculteurs ont investi alors dans cette culture. Trabut aida beaucoup à la diffusion de la clémentine. Les trois quarts de la production mondiale provenaient de l'Afrique du Nord, dont 600 000 quintaux d'Algérie. Vincent Monréal devint président du syndicat des producteurs d'agrumes d'Oranie et vice-président de l'Union d'Algérie.

## L'eucalyptus



François Trottier, «monsieur Eucalyptus», est né en 1815. Venu en touriste en Algérie vers 1835, il s'y fixa définitivement en 1838. L'arboriculture prend assez vite une place prépondérante dans ses recherches, bien qu'il soit un des premiers à

faire des essais de culture de coton et de chanvre. Mais c'est surtout l'arbre qui l'intéresse, car l'arbre c'est la forêt, la forêt c'est le boisement, le boisement c'est la végétation climatiquement indispensable et la production de bois nécessaire. François Trottier tient le raisonnement suivant : plus une région est dénudée moins il pleut, et moins il pleut plus la région se dénude. Ou bien, plus une région possède de végétation plus il pleut, et plus il pleut plus il y a de végétation et, citant un illustre confrère, M. Mignet, il dit que «pour produire de la pluie, une forêt valait une montagne». Et, parmi tous les arbres, il en est un qui cumule tous les avantages, c'est l'eucalyptus. Sa découverte est due à un marin, Labillardière, qui était en même temps un botaniste distingué. En 1792, se trouvant dans les parages de l'Australie, il fut frappé de l'aspect étrange des forêts de la côte. Il se fit débarquer et se trouva au milieu d'arbres énormes dont les premières branches apparaissaient à 60 mètres au-dessus du sol. Au moyen d'une longue-vue, il vit que ces arbres étaient en fleurs. On put détacher quelques branches à coups de carabine. Ces arbres furent appelés *eucalyptus globulus*, à cause du chaton ou bouton auquel sont attachées ces fleurs.

C'est vers 1854 que les premières graines, ayant donné des résultats utiles, ont été semées en France et c'est seulement de 1862 que datent les premières plantations en Algérie. Il y avait, à l'Exposition Universelle (en 1862, à Londres) environ cent variétés d'eucalyptus venant d'Australie. A cette même exposition, il y avait une planche

d'eucalyptus de 23 mètres de longueur sur 3,5 mètres de largeur. Toutes ces descriptions, tous ces exemples spectaculaires avaient de quoi emporter l'enthousiasme d'un arboriculteur, convaincu que la similitude climatique suffirait pour obtenir des résultats très intéressants. François Trottier note que «l'Algérie est peut-être le pays du monde dont le climat est le plus semblable à celui de l'Australie». Quant aux vertus de l'eucalyptus, il souligne que «tant par les renseignements venus de son pays d'origine que par ce qui est constaté ici, l'arbre assainissant par excellence est l'eucalyptus : cela tient-il à l'activité de sa végétation qui lui donne une faculté parallèle de décomposition et de désinfection de l'air ? La science, plus tard, éclaircira ce point. Il s'agit, pour le moment, de constater le fait». Il faut maintenant convaincre les pouvoirs publics et attirer les investisseurs privés. Le premier convaincu fut François Trottier et, avec sa clairvoyance, sa trempe, sa foi, il entreprit, il planta le providentiel eucalyptus. Il le planta tout d'abord à ses frais, tout le long de la ligne de chemin de fer d'Alger à Oran, sur ses propres terres, aux Issers, à Hussein-Dey, sur trois concessions qu'il put obtenir du maréchal de Mac Mahon, Gouverneur général, devenu Président de la République. Concessions de 80 hectares pour vingt ans, sur les communes d'Isserville et de Bordj-Menaïel. Au vu des premiers résultats, les plants de ses pépinières furent de plus en plus demandés et se propagèrent en cultures sur toute l'Algérie, et bien au-delà, après sa mort, dans toute l'Afrique du Nord. Il reçut en 1874 une

médaille d'or de la Société d'acclimatation pour «le boisement en Algérie, par l'eucalyptus et autres essences australiennes», médaille d'or également aux Expositions d'Alger en 1870 et 1876.

## Le géranium-rosat

C'est en 1847 qu'eurent lieu à Chéragas les premiers essais de la culture du géranium-rosat. Honoré Mercurin, industriel parfumeur à Grasse, avait été l'artisan de l'implantation à Chéragas de familles venant du Var. Ce sont ces colons, stimulés par Mercurin et par un chimiste de Grasse, Simonnet, qui furent les premiers à cultiver le géranium-rosat et à le distiller.

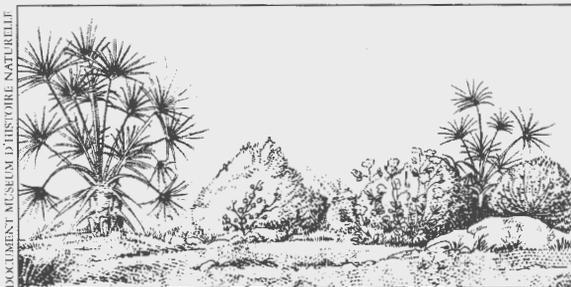
On trouve trace d'une distillerie dès 1854, produisant, en saison, 600 litres d'essence par jour. En 1857, Antoine Chiris crée une distillerie de géranium-rosat à Boufarik, s'associant quelques années plus tard avec un distillateur de Chéragas établi dans cette même ville. Des plantations sont faites jusque dans le Constantinois. Pendant plus d'un siècle, le développement de cette culture se poursuivit. En 1878, on comptait plus de 600 hectares plantés. Après une interruption de la culture,



DOCUMENT MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE

elle reprit en 1900, notamment au domaine Sainte-Marguerite. En 1955, malgré la concurrence sérieuse des parfums synthétiques, cette culture occupait encore un millier d'hectares.

## Le palmier-nain



DOCUMENT MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE

L'exploitation du palmier-nain, on la doit à un Français de Chéragas, Averseng, un colon plus observateur que les autres. C'est un ancien tapissier. En se promenant aux environs du village un bel après-midi du printemps 1846, il cueille une feuille de palmier-nain qu'il déchiquète machinalement. Il observe aussitôt qu'elle est faite de nombreux fils qui lui rappellent le crin animal. Il étire ces filaments entre les doigts. Ils n'ont pas l'élasticité du crin animal, mais ils paraissent plus solides et plus résistants. Il se dit que, peigné, cordé et teint, ce textile pourrait avantageusement remplacer le premier. Il est bien placé pour savoir que le crin animal coûte trop cher, au point d'avoir rendu la profession de tapissier difficile.

La découverte fait vite du chemin, d'un bout à l'autre du pays, notamment dans le Sahel algérois et oranais couvert de palmiers-nains. Le conditionnement se fait

d'abord à la main. Une ressource arrivée au bon moment pour les petits colons, lancés dans leur entreprise de défrichage sans réserves financières. De 1860 à 1880, beaucoup pourront tenir grâce au crin végétal. Pendant que les hommes préparent les terres de leurs vignes, femmes et enfants ramassent les feuilles de palmiers-nains et les peignent. Tous les mois, des chariots chargés transportent le produit à Alger ou Oran, et ramènent en échange de la farine et des vêtements.

L'industrie se développe très rapidement. C'est que la matière première est à portée de la main. Ce

chiendent d'Afrique, comme on l'appelle, aux racines démesurées. Des hommes d'initiative se lancent, créent des ateliers de traitement, puis de véritables usines. On y fait méthodiquement le décortilage, la réduction en filasse, en cordes, le peignage. Les premières peigneuses mécaniques sont rudimentaires. Elles seront par la suite entraînées par des moteurs à vapeur. Les indigènes remplaceront les femmes de colons, et livrent les feuilles de palmiers-nains collectées, coupées et rangées en bottes. D'un prix de revient moins élevé et apte à toutes les utilisations du crin animal, le crin végétal est une véritable révolution dans des secteurs comme la sellerie, la bourellerie, l'ameublement, l'ébénisterie. De nombreux pays d'Europe se disputeront les stocks algériens. Avec les palmiers-nains, l'aventure est au coin du premier champ à défricher. Mais les premiers colons qui ont découvert et arraché péniblement ces palmiers-nains dont les

racines quadrillaient la terre qu'ils souhaitaient tant pouvoir cultiver, n'ont jamais soupçonné qu'ils pourraient être une source de profit.

## Le tabac

Ce sont les Maures d'Espagne qui, au XVI<sup>e</sup> siècle, ont introduit le tabac en Afrique du Nord. Et les colons, encouragés par la Régie française, en ont planté dès le début de la colonisation. Le village de Chebli, près de Boufarik, créé en 1854, a donné son nom à un tabac algérien bien connu. Le colonel Trumelet dont l'ouvrage *Boufarik* reste une référence incontournable, en parlant du Chebli, lui trouve même une parenté avec le Maryland ! La culture du tabac s'étend à l'ouest de l'Algérie vers Montenotte et Aïn-Temouchent. En 1866 la production du tabac représente une production de 30 000 quintaux sur 6 000 hectares et 12 000 planteurs dont seulement 1 500 Européens. En 1927, 26 500 hectares étaient couverts de plantations de tabac avec une exportation de plus de 200 000 quintaux. En 1953, ses 30 000 hectares se situaient dans la Mitidja, la vallée de l'Isser, la plaine de Bône. Sur les 300 000 quintaux de la récolte, la Régie en acquérait le tiers. Une innovation bénéfique due à un homme inventif, Lepigre, l'oxyde d'éthylène sous vide, avait accéléré le traitement des piles de feuilles et fut même adoptée à l'étranger. Venant de Malaga, un Espagnol, Juan



Bastos, débarque à Oran avec sa famille. Très rapidement, il crée une échoppe de tabac, comme il en existait en Espagne, destinée à pourvoir les soldats en tabac à priser. La première Manufacture de tabacs, cigares et cigarettes, J. Bastos, est fondée en 1838 et constitue un des premiers établissements «industriels» d'Algérie. A la fin de 1848 trois ateliers-boutiques sont créés à Oran et un quatrième à Alger.

La difficulté à s'approvisionner en feuilles conduit Juan Bastos à planter du tabac. Les premiers plants seront à la ferme Karguentah. Par la suite, Bastos importera aussi des feuilles du Maroc et d'Espagne du Sud. Petit à petit, l'entreprise prend de l'ampleur. Si, à la mort de Juan Bastos en 1899, il n'existe qu'une usine et quelques ateliers à Oran, le stade industriel s'affirme et la société anonyme est créée. La qualité de



Culture de tabac.

fabrication permet à la maison Bastos d'engranger récompenses et distinctions. Une usine est installée à Alger en 1910. En plus des implantations algériennes, des bureaux sont ouverts à Bruxelles, à Genève, à Tanger, à Bogota. Sur le plan de la mécanisation, un des fils Bastos est l'un des premiers à acheter la machine universelle pouvant fournir 250 000 cigarettes par journée de dix heures. La réussite de cette entreprise est totale.

## L'Amer Picon

Cet apéritif eut son heure de gloire vers 1925 et, déjà à cette époque, personne ou presque ne savait quelle en était l'origine. En 1930, un journaliste racontait cette histoire peu banale dans le supplément de L'illustration du 24 mai. Au cours de la conquête de l'Algérie, la privation d'eau et le paludisme éprouvèrent davantage nos colonnes que les balles, pourtant bien dirigées, des Arabes. Tirée des puits et des oueds, l'eau était toujours insuffisante et suspecte. Elle engendrait des fièvres débilitantes, la dysenterie et fréquemment la mort. Or un jeune homme de vingt-et-un ans s'était engagé par esprit d'aventure. Originaire de la Riviera génoise du temps que Gênes était province française, Gaétan Picon était curieux de botanique, de chimie et des propriétés médicales des plantes. Débarqué sur la terre d'Afrique, il se plut tout de suite à observer la flore africaine. De santé robuste, il ne fut pas des premiers atteints par l'épidémie maligne qui frappait autour de lui ses camarades et paralysait le



**Eventail publicitaire**  
(coll. Annie Perrier-Robert).

service de santé. Mais son tour vint. D'imagination vive et de caractère résolu, il s'avisait de se soigner lui-même. S'étant souvenu qu'au temps de sa jeunesse une mixture d'écorce d'orange, d'écorce de grenade et d'écorce de quinquina, composée à l'aide d'eau de vie, l'avait heureusement tiré d'une affection analogue, il décida de recourir de nouveau aux mêmes produits. Il composa ainsi pour ses besoins personnels ce qu'il appela sa «tisane» et qui lui parut, après quelques essais et modifications, présenter de sérieuses propriétés fébrifuges, désaltérantes et apéritives. Il reconnut, en outre, que son mélange à l'eau dans la proportion d'une partie pour deux parties d'eau assainissait celle-ci et la rendait inoffensive. Le grand bien qu'elle lui fit fut remarqué. Son secret, qu'il ne cherchait pas à taire, vint aux oreilles des chefs et le général Valée finit par le charger de fabriquer sa préparation en quantité massive pour que toute la

colonne pût en être approvisionnée. En 1832, Gaétan Picon recouvrait sa liberté et allait se fixer à Philippeville où il installait aussitôt sous un gourbi, avec son ingéniosité naturelle, une distillerie de fortune. La réputation de sa « tisane », à l'écho des milliers de voix de l'armée, n'avait pas tardé à se répandre dans la population civile, parmi les colons heureux de disposer d'un élément de coupage de l'eau, savoureux, tonique et médicalement bienfaisant.

Dans l'espace de dix ans, il devait ouvrir à Alger, pour la production croissante de sa liqueur devenue d'abord l'Amer Algérien, en attendant de s'appeler, un peu plus tard, l'Amer Picon, une, deux, puis trois fabriques. La venue de mobiles des Bouches-du-Rhône, venues y relever les troupes rappelées par la guerre en métropole, amena ceux-ci à leur retour en France à faire connaître le goût de l'amère et stimulante boisson africaine. En 1872, la maison Picon instituait une immense usine à

Marseille, bientôt suivie de succursales à Bordeaux, Rouen, Orléans, Lyon, Paris, Barcelone, Bruxelles, Luxembourg.

A quoi tiennent les choses ? Si, il y a un siècle de cela, la gloire et les risques d'une campagne en terre d'Afrique n'avaient tenté un jeune homme audacieux, cette entreprise n'existerait pas. L'Amer Picon, tel aujourd'hui, à peu de choses près, qu'il coula au siècle dernier, dans les bidons avides des voltigeurs et des zouaves du général Valée, est un alcoolat de plantes amères, à base d'une essence naturelle d'orange, tirée de l'écorce d'orange seulement.

La vieille médecine familiale aux recettes héréditaires si souvent pleines d'efficacité, a toujours tenu le zeste de l'orange, l'âpre écorce d'orange, pour hautement salutaire. La médecine scientifique, la Faculté en personne en robe et en savantes lunettes est, par une circonstance assez rare et digne d'être signalée, tout à fait d'accord avec son humble rivale, habituellement dédaignée. ■

### *Bibliographie succincte*

*L'œuvre agricole française en Algérie*, par l'Amicale des anciens élèves d'Algérie. Editions de l'Atlantrophe, 1990. Préface de Marcel Barbut.

*L'Algérie agricole*, par Victor Demontes, Paris 1930.

*Quand l'Algérie devenait française*, par Jacqueline Baylé. Fayard, 1981.

*Algérie, l'œuvre française*, par Pierre Goinard.

Préface de Xavier Yacono. Robert Laffont, 1984.

*Algérie, terre d'espérances*, par Marc Baroli. L'Harmattan, 1992. Première édition, Hachette, 1976.

*Histoire de l'Algérie contemporaine*, par Charles-Robert Ageron. PUF - tome 1, 1973 - tome 2, 1979.

*Les Français d'Algérie, vie, mœurs, mentalités*, par Pierre Mannoni. L'Harmattan.

*Histoire de l'Algérie*, par Xavier Yacono. L'Atlantrophe, 1993.

*Ces maudits colons*, par Claire Janon-Rossier. La Table Ronde.

## La faim première

Louis Bertrand



Illustration d'Emile Aubry pour le roman *Pépète et Balthazar*.

La littérature, jusqu'à Louis Bertrand, lorsqu'elle évoquait l'Afrique du Nord, était essentiellement une littérature de voyage. Les écrivains arrivaient de France et s'attachaient principalement au décor, aux paysages et, bien souvent, s'ils s'intéressaient aux hommes, ces hommes n'étaient pas ceux qui venaient d'Europe. L'un de ces écrivains a même dit que l'Algérie était un beau pays dans lequel les Français étaient de trop ! Dans *Le sang des races*, Louis Bertrand a fait découvrir ce que l'on a appelé plus tard un melting-pot, ces hommes et ces femmes qui étaient en train d'inventer une race nouvelle. Le texte qui suit, extrait du *Sang des races*, illustre parfaitement ce propos.

Suivant un des lacets qui vont aux carrières, des casseurs de pierre descendaient vers le Faubourg. Alertes, légers dans leurs espadrilles et leurs pantalons de toile collante, ils semblaient ne pas sentir la brûlure de l'air, ni les poussières qui s'élevaient, et qui, rendues caustiques par les urines des mulets, picotaient leurs visages et enflammaient leurs paupières. Derrière eux, d'autres groupes apparurent, puis bientôt toute une procession d'hommes se déroula au flanc de la montagne. Des cris se répondirent, des feux de cigarette se propagèrent d'une bande à l'autre. Le sirocco était devenu plus lourd après le coucher du soleil. La route poussiéreuse était pleine d'enfants qui se poursuivaient en piaillant, ou qui, la veste en main, jouaient «aux taureaux». Devant la porte de l'auberge, deux clients prenaient l'absinthe, assis autour d'une petite table verte.

Des maçons retardataires arrivaient par bandes, le couffin du déjeuner à la main ; ils secouaient sur le seuil leurs espadrilles blanches de poussière.

«Il y avait là des hommes de toutes les nations»<sup>1</sup>, des terrassiers piémontais, les plus bruyants de tous, avec leurs faces roses de Gaulois aux longues moustaches blondes et leurs yeux bleus. Ils étaient de grandes bottes et des pantalons de velours aussi larges que des jupes, à côté des cortès de toile bleue des charpentiers marseillais. Par-ci par-là éclataient les tailloles de la vallée du Rhône, qui gesticulaient entre les épaules des Piémontais. Une blouse de Montélimar, déteinte par les lessives et dont les broderies noires s'effaçaient sous la poussière, se démenait avec des gestes amplifiés par les plis. Tous se comprenaient, s'excitaient, s'enivraient de leurs propos, que les Piémontais martelaient de rudes accents toniques. Le vin coulait dans les verres, incendiait les visages et dilatait les yeux.

Plus pacifiques, les hommes du Nord se tenaient à l'écart : c'étaient presque tous des Alsaciens immigrants, des Badois de la Forêt-Noire. Quelques-uns, anciens zouaves ou chasseurs d'Afrique, se reconnaissaient à l'impériale de leur barbiche. Des maçons auvergnats se mêlaient à eux, avec leurs favoris noirs et leurs casquettes en peau de lapin, qu'ils conservaient malgré le soleil, par économie. Pour se distinguer, tous affectaient à l'auberge de ne parler que le français, ce qui faisait rire ceux de Marseille. Il y en avait qu'on interpellait des autres tables en singeant leur mauvais allemand.

– Hé ! Schumacher !... Ou'ssque t'a mis ton *schnaps* ?

Et les petits charretiers de la Camargue répétaient sur tous les tons : *schnaps, brod, grumbeeren*, en contrefaisant les inflexions grasses et traînantes des Alsaciens.

Près des Espagnols, il y avait des tables entières de Maltais, de Napolitains, de Mahonnais, tous charretiers ou maçons, très à l'aise et parlant haut comme des gens qui sont chez eux. Les Maltais au teint mat et au visage gras caressaient de grosses moustaches à la Victor-Emmanuel.

---

1. Clin d'œil à *Salambo*, de Flaubert

Plusieurs avaient des anneaux d'or à leurs oreilles. Mais, au fond, les autres les méprisaient à cause de leur sang mélangé et de leur ressemblance avec les Maures et les Juifs. Les Napolitains les écrasaient de leur faconde, tout fiers de leur chemise de laine rouge, et le Mahonnais, trapu et colossal, se carrant dans ses épaules, assénait de lourdes ripostes, qui inspiraient le respect. Au milieu du tumulte, les charbonniers valenciens, qui besognaient dans les ravins du Frais-Vallon, se tenaient graves, presque sinistres, avec leurs visages glabres et enfumés et leurs petites blouses de lustrine noire. Ils assistaient d'un air de parfaite indifférence aux hurlements et aux rires, promenant leur regard tranquille des Piémontais batailleurs aux Mahonnais brutaux et féroces.

Tous ces hommes se repassaient les nourritures avec une sorte de fureur qui était belle à voir. Ils rompaient le jeûne des ancêtres, ils disaient adieu à la frugalité et à la misère des pays arides, ils s'épanouissaient à la richesse et à l'abondance venues du Nord. De petites servantes valenciennes circulaient avec d'énormes quartiers de bœuf bouilli sur un lit de pommes de terre. D'autres emportaient des souprières à moitié pleines de potages au safran où s'échevelaient des pâtes. Une espèce de rufian en chemise rose et en pantalon de velours collant se hâtait au milieu des groupes, la serviette sur l'épaule et les bouteilles aux mains.

La fumée des cigarettes commençait à noyer la lueur des lampes à pétrole perdues dans les solives. Des guitares décrochées des murs perçaient la rumeur des voix. Et, de toute cette foule montait une large odeur enveloppante, où se fondaient les émanations des lieux où ils vivaient. La senteur des mulets et des fourrages, celle des plâtres neufs et des poussières âpres des batisses, la fraîcheur saline des carrières où filtrent des sources, envahissaient la salle.

Louis Bertrand  
*Le Sang des races*

### *Parmi les livres «africains» de Louis Bertrand*

*Le Sang des races*, Ollendorf,  
Paris 1899.

*Le Livre de la Méditerranée*, Plon-Nourrit,  
Paris 1902.

*Pépète le bien-aimé*, Fayard, Paris 1908,  
repris avec une préface en 1920  
sous le nom *Pépète et Baltazar*.

*La Cina*, Ollendorf, Paris 1901.

*Le Jardin de la mort*, Ollendorf, Paris 1905,  
repris par Albin Michel en 1933  
sous le nom *Africa*.

*La Concession de madame Petitgand*, Fayard,  
Paris 1912.

*Saint Augustin*, Fayard, Paris 1913.

*Les Villes d'or*, Fayard, Paris 1921.

*Sanguis martyrum*, Fayard, Paris 1928.

*Nuits d'Alger*, Flammarion, Paris 1929.

*D'Alger la romantique à Fès la mystérieuse*,  
Portiques, Paris 1930.

*Le Roman de la conquête*, Fayard, Paris 1930.

*Sur les routes du Sud*, Albin Michel,  
Paris 1936.

Plusieurs avaient des anneaux d'or à leurs oreilles. Mais, au fond, les autres les méprisaient à cause de leur sang mélangé et de leur ressemblance avec les Maures et les Juifs. Les Napolitains les écrasaient de leur faconde, tout fiers de leur chemise de laine rouge, et le Mahonnais, trapu et colossal, se carrant dans ses épaules, assénait de lourdes ripostes, qui inspiraient le respect. Au milieu du tumulte, les charbonniers valenciens, qui besognaient dans les ravins du Frais-Vallon, se tenaient graves, presque sinistres, avec leurs visages glabres et enfumés et leurs petites blouses de lustrine noire. Ils assistaient d'un air de parfaite indifférence aux hurlements et aux rires, promenant leur regard tranquille des Piémontais batailleurs aux Mahonnais brutaux et féroces.

Tous ces hommes se repassaient les nourritures avec une sorte de fureur qui était belle à voir. Ils rompaient le jeûne des ancêtres, ils disaient adieu à la frugalité et à la misère des pays arides, ils s'épanouissaient à la richesse et à l'abondance venues du Nord. De petites servantes valenciennes circulaient avec d'énormes quartiers de bœuf bouilli sur un lit de pommes de terre. D'autres emportaient des soupnières à moitié pleines de potages au safran où s'échevelaient des pâtes. Une espèce de rufian en chemise rose et en pantalon de velours collant se hâtait au milieu des groupes, la serviette sur l'épaule et les bouteilles aux mains.

La fumée des cigarettes commençait à noyer la lueur des lampes à pétrole perdues dans les solives. Des guitares décrochées des murs perçaient la rumeur des voix. Et, de toute cette foule montait une large odeur enveloppante, où se fondaient les émanations des lieux où ils vivaient. La senteur des mulets et des fourrages, celle des plâtres neufs et des poussières âpres des batisses, la fraîcheur saline des carrières où filtrent des sources, envahissaient la salle.

Louis Bertrand  
*Le Sang des races*

### *Parmi les livres «africains» de Louis Bertrand*

*Le Sang des races*, Ollendorf,  
Paris 1899.

*Le Livre de la Méditerranée*, Plon-Nourrit,  
Paris 1902.

*Pépète le bien-aimé*, Fayard, Paris 1908,  
repris avec une préface en 1920  
sous le nom *Pépète et Baltazar*.

*La Cina*, Ollendorf, Paris 1901.

*Le Jardin de la mort*, Ollendorf, Paris 1905,  
repris par Albin Michel en 1933  
sous le nom *Africa*.

*La Concession de madame Petitgand*, Fayard,  
Paris 1912.

*Saint Augustin*, Fayard, Paris 1913.

*Les Villes d'or*, Fayard, Paris 1921.

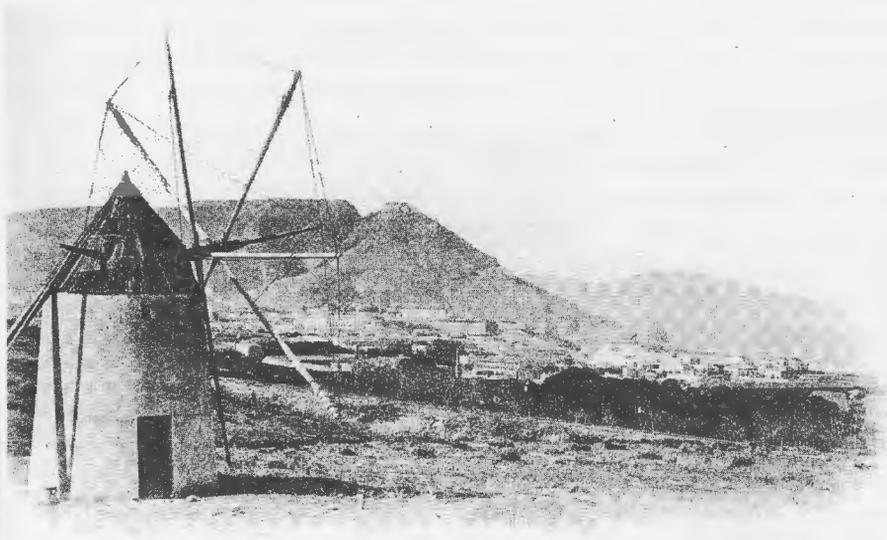
*Sanguis martyrum*, Fayard, Paris 1928.

*Nuits d'Alger*, Flammarion, Paris 1929.

*D'Alger la romantique à Fès la mystérieuse*,  
Portiques, Paris 1930.

*Le Roman de la conquête*, Fayard, Paris 1930.

*Sur les routes du Sud*, Albin Michel,  
Paris 1936.



Vue d'Oran et du fort Lamoune avec le dernier moulin à vent.

Il s'agit là d'un bien peu crédible nom de baptême quand on sait que toutes les fortifications alentour, et elles ne manquent pas, ont été placées sous l'invocation d'un saint : castillo San Gregorio, San Fernando, Felipe, Andrès, Teresa...). Qui plus est, pourquoi ces rudes soldats auraient-ils choisi le féminin *mona* plutôt que le masculin *mono* ? Mystère. Était-elle dans leur esprit *torta* plutôt que *bollo* ? En pays catalan et valencien, elle appartient à la catégorie des *panquémados*.

Reste surtout à établir un lien logique entre le bastion, la guenon, la brioche (encore anonyme) et la célébration de Pâques. On croirait une fable. D'où toutes ces affabulations qu'on pourrait résumer ainsi : dans ce fortin à des époques qui restent à préciser, auraient été enfermés des prisonniers, sans doute soldats du *presidio*, à qui leurs familles portaient au moment de Pâques une brioche que l'on a fini par appeler *mona*, en raison du fort, lequel tenait son nom, comme on vient de le voir, de la gent simiesque locale. Je note que Christian Florès<sup>2</sup> n'accepte pas non plus cette explication mais, hélas, sans nous dire clairement pourquoi. Nous touchons ici à l'un des points nouveaux que j'ai découverts depuis la publication de mon étude. Certains faits d'histoire, depuis, sont arrivés à ma connaissance pour conforter mon point de vue. C'est ainsi que le fort «Lamoune» ne vint compléter le système défensif espa-

2. Christian Florès, *Le voleur d'huile*. L'Espagne dans l'Oranie française. 1830-1862. Coll. Français d'ailleurs, 1988.

gnol qu'en 1741, c'est-à-dire pratiquement dans les dernières années de l'occupation du *presidio*, qui cessa en 1792. Voilà qui laissait bien peu de temps pour l'éclosion et l'enracinement d'une tradition ! En outre, parler de «fort» est un abus de langage pour désigner ce que l'ingénieur qui en traça les plans qualifiait de «una bateria en la Punta de la Mona». Compte tenu de l'exiguïté des lieux et de la destination de l'ouvrage (protéger la route côtière vers Mers-El-Kébir), il est peu vraisemblable qu'on y ait jamais détenu le moindre prisonnier. La place ne manquait pas dans Oran où les bâtiments militaires étaient vastes et nombreux.

D'un point de vue toponymique, il serait intéressant de savoir comment les Arabes, et surtout les Berbères, désignaient cette *Punta de la Mona*. Les Grecs qui mouillaient en ces lieux, bien avant les premiers nommés, appelaient la rade de Kébir-Oran, le *Theon Limen*, autrement dit «Le port des Dieux». *Limen*, la *Mona*, *Lamoune*... Curieux, n'est-ce pas ? D'autant que cette «pointe de Lamoune» marquait à l'est la limite de cette rade.

Autre fait qui mérite attention : en 1509, quand les troupes du cardinal Ximénès de Cisnéros firent le siège d'Oran, ce sont des soldats originaires de Talavera de la Reina qui enlevèrent la porte principale de la ville, dite «Porte de Canastel». Les clés de cette porte leur auraient été offertes ensuite par le prélat pour services rendus à la Castille et à l'Eglise. Elles se trouveraient aujourd'hui quelque part dans Talavera.

Quand on sait que cette ville est en quelque sorte le berceau de la sainte *Mona*, ne pourrait-on pas, de façon bien moins hypothétique, bien plus vraisemblable, forger une nouvelle légende en prétendant que la coutume de la *mona* fut introduite par ces soldats talaveranos dont on sait que certains firent souche dans le *presidio* ? A tout prendre, elle me conviendrait mieux.

Plus sérieusement, après avoir fait justice des définitions sommaires de quelques dictionnaires qui, le plus souvent, se recopient, j'aborde alors, en progression logique, les travaux des lettrés et des universitaires ; je me plonge dans les profondeurs étymologiques. Ainsi, le linguiste André Lanly<sup>3</sup>, citant une étude de Marcel Bataillon<sup>4</sup>, va me permettre de recouper des informations déjà trouvées chez Caro Baroja<sup>5</sup> à propos des processions des *mondas*, au moment de Pâques à Talavera de la Reina (Nouvelle Castille).

«Marcel Bataillon, remarque Lanly, a établi de manière certaine que *mouna* (du valencien *mona*, dont le "o" est très fermé) représente l'adjectif latin *munda* (en valencien et catalan, la dentale du groupe "nd" s'efface) dans l'expression *Munda Annona* ou *Munda Bucella* qui désignait le pain de luxe de l'armée romaine.» Soit.

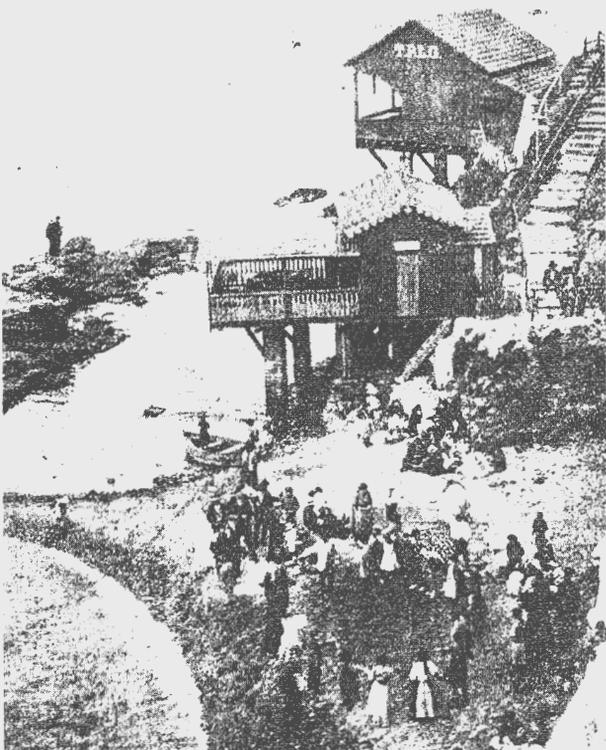
---

3. André Lanly, *Le Français d'A.F.N.* Etude linguistique. Bordas, 1970 (première édition 1962)..

4. Marcel Bataillon, *Livre du Centenaire*. Faculté des Lettres d'Alger, 1937 (il deviendra professeur au Collège de France).

5. Julio Caro Baroja, *Los Pueblos de Espana*, tome II, p. 253, 254 et 256. Alianza, 1981

Mais Marcel Baraillon ne nous dit pas la relation existant entre notre *mona* pascale et ce pain des soldats romains. Or, il se trouve que, non loin de Tolède, à Talavera, le terme *mondas* (du latin *mundus cereris*, panier dans lequel on transportait des pains offerts à la déesse Cérès) désigne non plus le contenant mais le contenu, c'est-à-dire toutes sortes d'offrandes, parmi lesquelles céréales, fruits, vins, volailles, bétail et même godets de cire, destinées à la Virgen del Prado, patronne de la cité. Dans ce contexte, le terme *mondas* a donc une valeur générique que l'on retrouvera en d'autres lieux que je ne peux citer ici, avec un sens voisin d'offrandes, de provisions rituelles... Mais alors, si notre *mona* vient de



La farandole sur la plage de Saint-Eugène en 1905.

*munda*, ne pourrait-elle dériver également d'un autre mot latin, *munus*, qui signifie, selon les cas, devoir, charge, faveur, grâce, service, cadeau, présent...? Autre terme générique, s'il en est ! Ne pourrait-on avancer l'hypothèse d'une fusion (voire d'une con-fusion) des deux termes par attraction sémantique pour ne former plus qu'un ?

Ainsi, il paraît assuré qu'à une certaine époque, les termes *mundus/munus* ont pris le sens très large d'offrandes rituelles et que parmi elles devaient figurer toutes sortes de pâtisseries, y compris celles qui allaient devenir nos savoureuses mounas. Pour des raisons qu'il est facile d'imaginer, ces termes se sont vidés de leur sens plein et premier à mesure que les avatars de l'histoire vidaient le panier rituel de ses offrandes les plus encombrantes jusqu'à ne plus conserver, en pays valencien et catalan, que cette pâtisserie sacrée-sucrée en forme de brioche. Pour Caro Baroja, déjà cité plus haut, il ne fait pas de doute que les *mondas* de Talavera, qu'il n'hésite pas à rapprocher des *cerealias* romaines qui avaient lieu en avril, sont des réminiscences du culte rendu à Cérès, déesse romaine associée aux anciennes divinités Liber et Libera. Et l'on

sait, bien sûr, que Cérès n'est que la transposition latine de la déesse grecque Déméter, hono-  
 rée avec faste à Eleusis, sous la forme d'un rituel agraire basé sur le cycle des morts et des résur-  
 rections, le cycle des saisons et la culture du blé.  
 Ce rituel, dit encore Baroja, s'est progressivement « dépaganisé » à mesure, sans doute, ajoute-  
 rai-je, qu'il se christianisait. Ainsi, le rite des *mondas*, ici, des *monas*, a pu sans difficulté  
 s'intégrer au rituel de la Pâques chrétienne. Cette consommation de la *mona* pascaline n'est fina-  
 lement qu'une survivance du culte païen de Déméter où le blé tenait une place centrale. On  
 sait que cette céréale est au cœur de tous les grands mythes fondateurs des civilisations agraires  
 de la Méditerranée. Et, comme le dit spirituellement Simon Nizard, « au commencement était  
 la semoule », autrement dit le blé.  
 Ce blé sacré dont on fait les semoules de tous les couscous communiels, les farines de toutes  
 les *monnas* syncrétiques, me facilite la transition. C'est encore lui qu'on retrouve en bonne place  
 lors de la clôture de la Pâque juive (Pessah) qui, au Maroc et dans l'ouest algérien, revêt un  
 caractère particulièrement original et solennel. Ce moment, c'est celui de la *mitounna*. Dans  
 toutes les maisons, les chambres sont ornées de gerbes de blé qu'on arrose de lait et lorsque  
 enfin est levée l'interdiction de manger du pain ou tout autre aliment à base de levain, toutes  
 les maisons s'ouvrent à qui veut entrer pour se régaler et parmi toutes les douceurs et frian-  
 dises, la *monna*, eh oui, la *monna* figure en bonne place. La *mitounna* rassemble – comme la  
 monna des chrétiens – voisins, amis, parents, bien sûr, et pas seulement les coreligionnaires.  
 Elle est vécue comme un grand moment de solidarité communautaire et, par-delà, de frater-  
 nité humaine. Finalement, les deux Pâques, la juive et la chrétienne, ont au plan du symbole  
 beaucoup de points communs que nous ne pouvons hélas développer ici. Le terme même de  
 mitounna appelle commentaire. *Monna* et *mitounna*, n'y a-t-il pas là plus que simple coinci-  
 dence ?  
 Et la fête des *Monnychia*, en avril, avec procession en l'honneur d'Artemis, déesse de la fertilité  
 à qui l'on offrait des gâteaux parmi lesquels, peut-être, l'anctère de notre *monna*, n'était-elle  
 que coïncidence ?  
 Ainsi, le champ étymologique à explorer est encore plus vaste et nous ouvre bien des portes.  
 Franchissons celles que nous suggère Jean Servier. Elles nous font pénétrer dans ce monde ber-  
 bère tellement original et fascinant. Nous y constatons très vite, par-delà l'habillage folklo-  
 rique des usages et des pratiques, que le rituel, le symbolisme, les fins recherchées sont à peu  
 de chose près, identiques parce qu'ils procèdent d'un fonds commun de croyances, « d'un esprit  
 méditerranéen qui est chez lui en Afrique du Nord (où il est) plus rangiblement présent  
 qu'ailleurs ».  
 Y aurait-il donc un lien commun entre la *mitounna* des Juifs où les aliments « gonflés » (la *monna*



Santa Cruz et le fort (dessin de Charles Brouty).

en fait partie) et les dérivés du blé tiennent une si grande place et la *mimunya* des Berbères ? Ce terme signifie littéralement «les gens de Mimun». Mimun, d'après Servier, est l'un des génies du Feu souterrain. Il est patron des forgerons, corporation clé de tous les rites agraires. En Kabylie, le forgeron, outre sa fonction économique profane, est investi d'une fonction symbolique et rituelle au sein de la communauté, notamment au moment du partage des parcelles à cultiver et des premiers labours de l'année.

Servier remarque : «Par les symboles qu'il met en œuvre, le labour est proche du mariage...» Dans tous les rites agraires rencontrés, la pénétration du soc de l'araire dans le «ventre» de la terre nourricière est assimilé à l'acte sexuel. S'enchaînent alors tous les symbolismes qui vont des semailles à la levée des graines. Servier toujours, citant A. Laoust<sup>7</sup>, rapporte une complainte, psalmodiée par les jeunes filles pauvres de Tlemcen au cours d'une quête comminatoire liée à la fertilité et où figure le terme *maimuna* pour invoquer «celle qui donne», celle qui

---

7. A. Laoust, *Noms et cérémonies des feux de joie chez les Berbères*, p. 413. Hespéris, 1921.

est généreuse. Or la coutume de la *mouna* pascale comme celle de la *mimouna* ne célèbrent-elles pas la fécondité nourricière de la terre et celle de la femme, mais encore, la générosité, le don, le partage dans la joie et la convivialité ? Mircea Eliade<sup>8</sup> de son côté, n'écrit-il pas « la fécondité de la femme influence la fécondité des champs, mais l'opulence de la végétation, à son tour, aide la femme à concevoir. Les morts collaborent à l'un et à l'autre, attendant en même temps, de ces deux sources de la fertilité (...), la réintégration dans le flux vital (...). Tout comme la semence cachée sous la terre, le mort peut espérer un retour à la vie. » Voilà qui nous ramène à la semaine sainte des Chrétiens, à la mort et à la résurrection du Christ et, par-delà le Rédempteur, au message d'espoir que cette célébration veut délivrer à tous les croyants. Ainsi, cette *mouna*, sous des dehors folkloriques et anodins, pourrait bien être une survivance de rites agraires dont l'origine est à rechercher dans une lointaine antiquité païenne. Récupérée par le christianisme, elle nous est parvenue en se vidant quasiment, du moins pour la grande masse des croyants, de son contenu liturgique et même de son message spirituel.

Et, à propos, qu'en est-il alors de la *mimouna* ? Une enquête rapide, réalisée auprès de quelques amis et relations, juifs sépharades, m'a conduit à un constat quasiment identique à celui que j'avais fait à propos de l'attitude des Chrétiens vis-à-vis de la *mouna* : même nostalgie, même attachement à une pratique qui constitue un élément important de leur identité, mais aussi même ignorance absolue quant à son origine, voire sa signification profonde. Tous ont pu me décrire dans le détail le cérémonial de la *mimouna*, aucun n'a pu avancer la moindre explication sur sa genèse.

Dans mon étude, à deux ou trois reprises, sur la foi d'un *Guide pratique du judaïsme*<sup>9</sup>, j'affirmais – car j'en étais convaincu à ce moment-là – que la *mimouna* est une pratique spécifique aux Sépharades. Or rien n'est moins sûr et, j'oserais dire même, rien n'est plus faux. En effet, il est de notoriété historique que les juifs espagnols (les Sépharades), partout où ils se réfugièrent après leur tragique expulsion d'Espagne, veillèrent avec un soin jaloux à préserver, à faire vivre la langue et la culture, a fortiori les pratiques religieuses de leurs pères dans la patrie perdue. Et c'est ici, sachant cela, qu'il faut établir une distinction entre Sépharades d'Afrique du Nord et Sépharades de Méditerranée centrale (Grèce) et orientale (ancien empire ottoman). En effet, si les premiers connaissent la *mimouna*, les seconds l'ignorent totalement. La conclusion est simple : comme les uns et les autres ont des ancêtres communs, il est à peu près certain que la *mimouna* n'appartenait pas à leur tradition religieuse et que les Sépharades d'Afrique du Nord n'ont pu la découvrir que dans ce pays.

Tout porte à croire, mais ce n'est pas le lieu de développer ici une longue argumentation qui

---

8. Mircea Eliade, *Traité d'histoire des religions*. Payot, 1949.

9. E. Baroukh et D. Lemberg, *Guide pratique du judaïsme*. Editions First, 1994.

n'est pas encore totalement étayée, que la *mimouna* pourrait appartenir aux communautés juives du Sud marocain. C'est chez elles que nos *megorashim* (les expulsés) auraient pu la découvrir à mesure qu'ils s'acculturaient, bon gré mal gré.

Le professeur Zafrani<sup>10</sup> consacre cinq pages de son livre à la *mimouna* qui «semble, écrit-il, relever d'un folklore autochtone ancien (...), espace symbiotique où se rencontrent volontiers juifs et musulmans (...) (qui ont) un destin commun sur une terre qu'ils habitent de temps immémoriaux». Plus loin, il remarque qu'elle procède «des rites (...) qui se réfèrent au retour à la nature, à la re-création et au renouveau, aux rapports avec les autres groupes ethniques et confessionnels, aux interventions des puissances surnaturelles». Il fait ainsi allusion au rôle du couple *mimun/mimuna*, en souligne le caractère quasi divin, mais à aucun moment il ne signale son appartenance à la mythologie berbère, son implication dans des croyances bien antérieures au judaïsme et à l'islam. A aucun moment, il ne dit explicitement que la *mimouna* pourrait être la survivance d'un rite agraire qui vient du fond des âges et que les envahisseurs musulmans l'ont trouvée là quand ils sont arrivés. Judaïsme et islamisme se sont imposés, inscrits sur un vieux fond de paganisme berbère à base, notamment, de rites agraires. Peut-être le professeur Zafrani s'est-il un peu trop focalisé sur le monde arabo-musulman et pas assez sur les Berbères et leurs croyances. Berbères qui furent païens à l'origine avant que d'être judaïsés puis christianisés et enfin islamisés. Sans doute est-il plus juste de dire, chronologiquement parlant, que c'est Pessah qui s'est intégré au cérémonial de la *mimouna* plutôt que l'inverse.

Mais, sur le plan religieux et en l'état actuel des choses, la *mimouna* est à Pessah ce que la *mouna* est à la Pâques chrétienne. Bien sûr, beaucoup de questions se posent encore qu'on ne peut aborder ici, dans le cadre de cet article. Quoi qu'il en soit, il est indiscutable que nombre de pratiques, coutumes, croyances ont été puisées dans un même fond. Je laisserai le mot de la fin à Jean Servier qui écrit : «Il semble que tous les peuples de la Méditerranée soient passés par l'Afrique du Nord (...) en y laissant quelques objets, quelques mots, peut-être ici ou là une coutume très localisée ou une légende, tout cela sur le fond commun de la grande aire de civilisation des céréales.»

Enfin, je regrette de n'avoir pu aborder, dans ce court article, les aspects festifs et communiels de ces coutumes dont les caractères champêtres méritaient un développement. Eux aussi, tout folklore mis à part, sont porteurs de sens. Il m'a fallu donc faire des choix en ne retenant que les aspects les plus significatifs de mon travail, notamment ceux qui me permettaient les développements inédits dont les lecteurs de *Mémoire Plurielle* viennent d'avoir la primeur. ■

---

10. H. Zafrani, *Deux mille ans de vie juive au Maroc*, p. 242 à 247. Maisonneuve et Larose, 1988.

**Et, pour finir, voici deux recettes de mouna, fort différentes l'une de l'autre mais qu'il faut essayer.**

## **Recette de la mouna de Pâques tabarquine**

(province d'Alicante)

D'après J.-L. Gonzales Arpide (version espagnole)

«Los Tabarquinos» *Estudio etnológico de una comunidad en vías de desaparición. Instituto de Estudios Alicantinos. 1981. Mouna de Pascua : Ingredientes 100 gramos de harina. 50 gramos de azúcar. Clara de huevo. Una pizca de levadura. 2 cucharadas de agua. Y el azabier.*

**Préparation :** *sobre la harina se vierten las dos cucharadas de agua y el azabier, confeccionando una bola de masa a la que se le añade el azúcar y la levadura y se la deja reposar en un sitio templado para que la masa fermenta.*

*Al cabo de unas dos horas, habrá crecido la masa, momento que se aprovecha para darle forma y con un pincel o brocha se le dan unas pasadas con la clara de huevo, tras lo cual se introduce al horno, con fuego moderado, por espacio de veinte minutos. (La réalisation de cette recette, telle qu'elle a été relevée, nous paraît assez aléatoire)*

### **Traduction de la recette**

#### **Ingrédients**

100g de farine, 50g de sucre, 1 blanc d'œuf, 1 pincée de levure, fleur d'oranger, 2 cuillerées d'eau.

#### **Préparation**

Sur la farine, verser les deux cuillerées d'eau et fleur d'oranger. Confectionner avec la pâte une boule à laquelle on ajoute le sucre et la levure. Laisser reposer dans un lieu tiède pour favoriser la fermentation. Deux heures après environ, la pâte aura levé, c'est alors qu'on lui donnera la forme recherchée (brioche). Avec un pinceau trempé dans le blanc d'œuf, faire plusieurs passages. Ceci fait, mettre la brioche au four, à température modérée, et cuire pendant une vingtaine de minutes.

### **La mouna de la cousine Lucette**

En Oranie, on peut dire, sans exagérer, que chaque famille détenait sa recette de mouna. Bien sûr, la meilleure, la seule qui fût authentique. Nous ne saurions dire si celle que nous vous proposons ici, qui vient de Lourmel (département d'Oran) est véritablement authentique ou la meilleure, nous savons seulement qu'elle est très bonne pour l'avoir goûtée en mainte occasion. Bien sûr, elle n'a plus grand-chose à voir avec la «spartiate» mouna tabarquine qui constitue un archétype en quelque sorte, venu sans doute des abysses de l'histoire, véritable coelacanth des pâtes levées. En fait, la «rusticité tabarquine» est beaucoup plus la marque d'un dénuement matériel que d'une particulière élévation spirituelle.

Notre recette, quant à elle, par sa sophistication, par le luxe de ses ingrédients, caractérise un autre milieu social, une autre culture et même une autre époque.

#### **Préparation du levain**

Faire bouillir 1/4 de litre de lait avec écorce d'orange, pincée de cannelle, bâton de vanille et anis étoilé. Laisser infuser. Filtrer quand l'ensemble est tiède. Dans ce lait parfumé et tiède, mettre 50g de levure de bière, une pincée de sel et 200g de farine. Bien mélanger l'ensemble. Laisser lever 2 heures dans un endroit tiède. Le levain est prêt.

#### **Préparation des mounas**

Ajouter au levain 5 œufs, 300g de sucre, un peu de rhum, 200g de beurre et 1 kilo de farine. Pétrir longuement jusqu'au décollement de la pâte du récipient qui la contient. La pâte doit faire boule à ce moment. Laisser lever jusqu'au doublement de volume (2 heures environ).

**Partager la pâte** ainsi levée en boules d'environ 500g. Les ranger sur une plaque dont le fond est tapissé de papier sulfurisé (ou aluminium) beurré. Laisser lever 2 heures. Dorer les mounas avec du jaune d'œuf et les recouvrir de quelques éclats de sucre concassé grossièrement. Cuire environ 30-35 minutes, four à 140°.

Votre peine mérite récompense, régalez-vous maintenant !

Dans certaines familles on mettait un œuf au sommet de la mouna.



DOC. LUC TRICOU

Ténès, Algérie : la mouna 1920 (édition Monneret).

## Quand la pub s'affiche



Faire entrer la pub dans notre Jardin des Arts pourra peut-être en étonner certains. Mais, après tout, la publicité, surtout dans l'affiche, est en elle-même une œuvre artistique. On peut en discuter la qualité, et là intervient le goût de chacun mais on ne peut nier l'intention de l'artiste. Mais il est souvent intéressant de discuter, à partir d'une affiche, de cette intention et de la réalisation. Certains dessinateurs, car, pour moi, une affiche n'est réellement une affiche que si elle est dessinée, certains dessinateurs donc privilégient le côté artistique au détriment, peut-être, de l'argument. D'autres, au contraire, ne voient que l'objectif à atteindre et, de ce fait, «ratent» une œuvre qui aurait pu être artistique. Car la différence

avec une œuvre d'art, comme un dessin ou un tableau qui n'ont comme but que de plaire, la différence pour une affiche c'est qu'elle doit, à la fois, plaire et donner une information. Et c'est en cela que la publicité, et en particulier l'affiche, est un art. Les publicitaires emploient le mot «balistique» pour définir la stratégie qu'il convient d'adopter pour un résultat satisfaisant. C'est alors que l'image peut être forte, mettant l'accent sur le produit vanté, souvent à l'aide d'un symbole. Dans les huit pages de ce Jardin des Arts, nous avons choisi de présenter une image générale de l'Afrique du Nord, puis la manière de s'y rendre et enfin les produits typiques de ces trois pays. Pour ce numéro dont le thème était fait de réminiscences autour d'une mémoire un peu gourmande, il était amusant de marier le vin, si présent dans l'agriculture, et l'eau, connue depuis la haute antiquité. Que dire de cette boutade de Stéphane Mallarmé sinon que c'est vraiment une boutade...

«Salut ô passant qui te fiches  
De lire en été les affiches.»

Pierre Fix-Masseau,  
affiche éditée par  
le secrétariat général  
à l'Information,  
1941-1942.



Revue mensuelle Algérie-Tunisie-Maroc.



Affiche de Charles Brouty.



Plusieurs manières  
de se rendre  
en Afrique du Nord

Compagnie  
de navigation Paquet,  
M. Bonty, vers 1935.



Editions Step (CCM), vers 1935



Ed. Daude Frères, vers 1930.

**CHEMINS DE FER D'ORLEANS ET DU MIDI  
COMPAGNIE DE NAVIGATION MIXTE**



**L'ALGÉRIE, LE MAROC**  
PAR LIMOOGES, TOULOUSE, MARSEILLE  
**ET PORT-VENDRES**

TRANSBORDENEMENT DIRECT DU TRAIN AU PAQUEBOT  
LA TRAVERSÉE LA PLUS COURTE  
DANS LES EAUX LES PLUS ABRITÉES

Compagnie de navigation mixte,  
Bernard R. Lachèvre.  
Devambe, grav. Paris.



**SOCIÉTÉ  
ALGÉRIENNE  
DE  
NAVIGATION**

**Charles SCHIAFFINO & C<sup>ie</sup>**  
Société Sociale - Exploitation - Armement  
**ALGER, Quai d'Arcachon, Tél. : 298 20 (15 lignes)**  
Adresse Télégraphique : NAVALOTRA  
ED DEAS (CORRESPONDANT A)  
**PARIS, 85, Rue St-Lazare, Tél. : TRINITE 17 80**

**LIGNES REGULIERES**  
entre les ports de l'Afrique du Nord  
et les ports de la Métropole

**Transit - Acconage - Consignation**



**AIR FRANCE**

**AFRIQUE DU NORD**

Air France  
Afrique du Nord,  
Villemot.  
Hubert Baille et Cie,  
vers 1950.

# SOURCES DE BEN HAROUN



BRUXELLES 1887  
EXPOSITION UNIVERSELLE 1898  
HORS CONCOURS. MEMBRE DU JURY

FOIE  
ESTOMAC  
INTESTIN  
ANÉMIE  
PALUDISME



PROPRIÉTÉ  
ET  
CONTROLE  
DE L'ÉTAT

MAISON-CARRÉE  
DÉPÔT  
CENTRAL  
TEL: 754-97

**EAU  
DE  
LAPERRINE**

ALCALINE  
BICARBONATÉE..SULFATÉE..SODIQUE



PARIS 1900  
TOULON-BRUXELLES, NICE  
MARSEILLE 1897. ALGER 1927

IONS MMG	
Na	28.35 par litre
K	0.27 —
Ca	22.83 —
Mg	4.75 —
Cl	14.00 —
SO <sub>4</sub>	12.25 —
CO <sub>3</sub>	30.16 —
Total	112.50 —

AUTORISATION PRÉFECTORALE  
DU 8 Août 1946

**EAU MINÉRALE NATURELLE**

LA SOURCE DE BENHAROUN EST  
RENFORCÉE PAR SON PROPRE GAZ NATUREL.

Un mariage inattendu,  
l'eau et le vin  
dans les trois pays



**ROYAL  
KEBIR**

VIN RENOMMÉ D'ALGÉRIE

SE BOIT DANS LE  
MONDE ENTIER

ÉCHANTILLONS SUR DEMANDE

**FRÉDÉRIC LUNG ALGER**

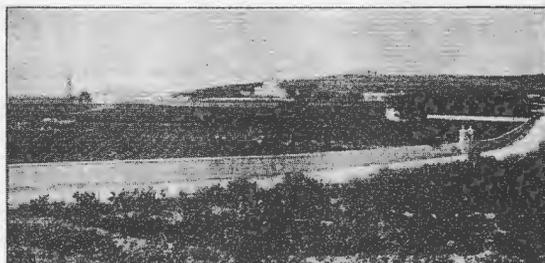
UN DÉCIMÈTRE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE  
**MASCARA**

VIN SUPÉRIEUR

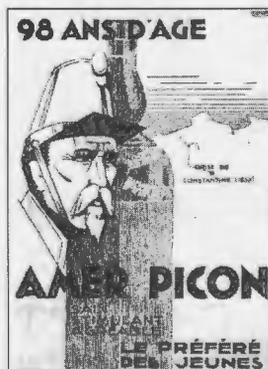


# VINS DE CARTHAGE

## CLOS DE L'ARCHEVÊCHE



Produits des Vignobles créés par le Cardinal LAVIGERIE  
**Paul CHAFFARD & C<sup>ie</sup>**  
 Seuls Concessionnaires  
 12, Avenue de Paris à TUNIS



LA COTE DU SOLEIL (Tunisie) Gare de Soliman

# KORBOUS



Anciens Thermes Romains  
de Carthage

STATION HIVERNALE  
sur le Golfe de Tunis

Saison du 1<sup>er</sup> Novembre au 31 Mai

Eaux chlorurées, sodiques fortes et  
sulfatées calciques, radio-actives  
— Sept sources variant de 10 à  
60° centigrades, employées en  
bains, douches, étuves et bois-  
sons.

\*\*\*

ÉTABLISSEMENT THERMAL  
MODERNE. — Arthritisme, rhu-  
matisme, goutte, lymphatisme, fofe  
affections utérines, intestina, rate,  
dysenterie, paludisme, constipa-  
tion opiniâtre, plaies, vices du  
sang, gravelle, colite muco-mem-  
braneuse, etc.

Notice illustrée franco  
2, Rue Meyerbeer  
(Opéra) PARIS  
(Téléphone 315-11)  
et 5, rue St-Charles  
TUNIS  
(Téléphone 413)

**HOTEL DES THERMES** ANNEXES ET VILLAS  
Recommandés par le Touring-Club

La plus belle Excursion aux Environs de Tunis - Service Automobile régulier Dimanche et Jeudi



Des fruits, des légumes  
et du tabac

A. L. Mercier  
O.F.A.L.A.C.  
Gouvernement général  
d'Alger,  
vers 1950.





### Ménagères...

*..En exigeant de votre fournisseur les concentrés de tomates la TOMACOOOP vous serez sûr de consommer un produit garanti rigoureusement pur d'une finesse incomparable et possédant tout l'arôme de la bonne tomate d'ALGÉRIE.*



Plaquet-Ma, Maroc OCE, 1950.



Affiche BF, vers 1935.

## La cuisine en livres Pour inviter à la gastronomie



Dans les années 1900 une excellente revue s'intitulait *La Cuisine algérienne et le home*. Un journaliste, Ernest Mallebay, y publia un jour un article fort spirituel dans lequel il faisait force doléances. Les gourmets algériens s'étaient plaint, paraît-il, que « parmi les bouquins de cuisine connus, tellement nombreux qu'ils suffiraient à garnir les rayons d'une large bibliothèque, il n'en existât pas un seul qui ait été écrit spécialement pour l'Algérie ». Pourtant, poursuivait le journaliste, « que dire des plats arabes, italiens, espagnols, maltais, juifs, qui se consomment aussi bien dans le bled algérien que dans les villes. Car l'Algérie étant un réceptacle de tous les peuples méditerranéens, il est naturel qu'on y pratique toutes ces cuisines... Ainsi en est-il du riz à l'espagnole, de la polenta milanaise, des sardines à la maltaise, de la pâtisserie juive, etc. ». Tout cela pour annoncer un ouvrage, *L'Algérie gourmande*, que venait

d'écrire un certain Léon Isnard, qui avait été chef dans de grands hôtels réputés en métropole, puis au Continental à Oran et s'était retiré à Mascara pour y écrire les trois mille recettes de son ouvrage. Parmi celles-ci, on trouvait le méchoui, le poulet aux amandes, la chorba au vermicelle, les beignets marocains, les gâteaux au miel, les dattes fourrées, les beignets au couscous, etc. Il m'a semblé amusant, après avoir rapporté cette opinion, de citer quelques livres que j'ai eu l'occasion de rencontrer au cours de mes différentes chroniques de livres, sans avoir naturellement la prétention d'être exhaustive et en espérant même, par cette publication, connaître d'autres ouvrages grâce à vous.

**Cuisine pied-noir**, Irène et Lucien Karsenty, Denoël, 1974. Préface de Roland Bacri.

**Cuisine des grands-mères pieds-noirs**, Evelyne et Ambroise Navarro. Jean Curutchet, 1994.

**Manuel de gourmandise pied-noir**, Evelyne et Ambroise Navarro. Jean Curutchet, 1993.

**Manuel de cuisine pied-noir**, Evelyne et Ambroise Navarro. Jean Curutchet, 1984.

**200 recettes de cuisine marocaine**, Ahmed Laasri. Jacques Grancher, 1978.

**250 recettes classiques de cuisine tunisienne**, Edmond Zeitoun, Jacques Grancher, 1977.

- La Cuisine arabe**, *René Khawam*,  
Albin Michel, 1970.
- La Cuisine ensoleillée**, *Monique Hazan*,  
RTL éditions, 1984.
- La Cuisine de là-bas**, *Alain Vircondelet*,  
Hermé, 1989.
- 253 recettes de cuisine algérienne**,  
*Khadidja Obeida*, Jacques Grancher, 1982.
- Maman, c'est bon**,  
*Jean-Pierre Hollender*,  
Les Français d'ailleurs.
- Papa, zid la rince**, *Jean-Pierre Hollender*,  
Les Français d'ailleurs.
- 150 recettes et mille  
et un souvenirs  
d'une Juive d'Algérie,  
récit culinaire**, *Léone Jaffin*,  
Encre, 1980.
- Fez, vu par sa cuisine**,  
*Zette Guinaudeau*, *Laurent Rabat*.
- Les Secrets des cuisines en terre  
marocaine**, Taillandier-Vilo.
- La Cuisine de nos grands-mères  
algériennes**, *Chérifa Hammoutène*,  
Ed. du Rocher.
- La Pâtisserie algérienne**,  
*Farida Houari et Zabia Fabri*.
- La Cuisine tunisienne**,  
*ouvrage collectif*,  
Taillandier.
- Le Livre d'or de la cuisine pied-noir**,  
*ouvrage collectif*,  
Pieds-Noirs d'hier et d'aujourd'hui.
- Je cuisine pied-noir**, *Caruana*, Duculot-  
Morel, 1980.
- Les Recettes de la table juive**,  
*divers auteurs*, Librairie Istra,  
Weber diffusion, 1982.
- La Cuisine d'Algérie**, *Salima Hadjat*,  
Publisud Syros, 1983.
- La Fabuleuse Histoire de la cuisine  
française**, *Huguette Parienté  
et Geneviève de Ternant*, 1982.
- La Nouvelle Cuisine marocaine**,  
*Fettouma Benkirane*,  
J.-P. Taillandier, 1979.
- Le Bordeaux dans la cuisine**,  
*Evelyne et Ambroise Navarro*,  
Harriet, 1996.
- La Cuisine oranaise**, *Cécile Riéra et Ella*,  
Lacour, 1995.
- Les Jardins du couscous**, *Simon Nizard*,  
Ed. de l'Aube, 1996.
- Les Délices de la cuisine oranaise**,  
*Elizabeth Demaison*, Lacour, 1996.
- La Cuisine pied-noir rituelle et dié-  
tétique**, *Agnès Amsellem*, Garancière.
- Cuisine oranaise  
(mémoires gourmandes  
de ma mère)**, *Cécile Riéra*,  
Ed. Lacour.
- Cuisine oranaise II**, *Cécile Riéra*,  
Ed. Lacour.
- La cuisine gourmande, secrets de  
cuisine et de pâtisserie algérienne**,  
*Léon Isnard*, Faulque, Oran, 1905.

## Faisons un rêve, un rêve de mémoire

Jeanine de la Hogue



La frita. Benjamin Serrailon.

**Vous inviter à faire un rêve, fut-il gastronomique ou culinaire, peut sembler bien audacieux, voire prétentieux. Mais, après tout, faire un rêve n'implique pas forcément la science de toute la cuisine nord-africaine. Ce ne sont que quelques jalons sur lesquels chacun peut bâtir son propre rêve. Quelques impressions, quelques sensations portées par la mémoire...**

Imitant les enfants, lorsque, pour jouer, ils imaginent une situation, une histoire et qu'ils emploient volontiers le conditionnel, nous aimerions, nous aussi, pouvoir dire : «On serait au bord de la mer. Quelques tables, des fauteuils s'abriteraient sous un auvent de roseaux tressés. Dans un coin, bien à l'ombre, protégées par des barres de glace, il y aurait des bouteilles de vin rosé. De l'autre côté, repérable par sa fumée odorante, il y aurait un fourneau. Des flammes danseraient un ballet diabolique, tandis que l'on approcherait de grosses sardines bien fraîches. On marcherait pieds nus sur le sable humide et chaque pas imprimerait sa trace. Une trace fugitive, comme le souvenir ému de ces préparatifs de festin, comme un rêve de souvenirs. Dans le rêve, on retrouverait le goût de la cuisine, l'odeur des épices, la couleur des légumes rebondis, si gorgés de soleil qu'ils en éclateraient.»

Bénies soient ces images, elles nous donnent envie d'évoquer des instants de vie, de s'arrêter dans la mémoire de tous ces lieux magiques, rencontrés au cours de nos voyages ou qui peuplaient le quotidien de notre vie. Faisons un rêve. Habitons encore une fois tous ces lieux.

Qui dira jamais le charme des petits hôtels, de leur salle à manger si conventionnelle, des petits restaurants moins classiques des bords de mer, ces haltes parfois surprenantes, toujours imprévisibles au cours d'un voyage dans l'intérieur. On entrait dans la salle et les conversations s'arrêtaient, curiosité de l'étranger qui venait rompre l'habitude des rencontres quotidiennes. Dans ce silence de l'instant, on n'entendait plus que le vrombissement des mouches qui se débattaient aux bandes collantes pendant du plafond. Les voyageurs de commerce, habitués des lieux, faisaient éclater le silence. Chacun se réjouissait de cette rupture dans la monotonie et ralentissait le geste déjà ébauché de glisser sa serviette dans son rond individuel avant de la poser dans le casier prévu à cet effet. Le menu ne variait guère, pot-au-feu, gratin de bettes, polenta, crème à la maïzena. Mais l'importance était ailleurs.

Dans notre rêve, l'invitation au voyage pourrait être une sorte d'itinéraire gastronomique de Gabès à Mogador, en passant par le café des Nattes à Sidi Bou Saïd, la pêcherie d'Alger, Fort-de-l'Eau et ses brochettes, Constantine et la place des Galettes, Chiffalo et Ténès, Oran

l'Andalouse, Fès et sa pastilla, la place El Fna, à Marrakech, Mogador que l'on appelle désormais Essaouira, ses épices et ses sardines grillées et ses pêcheurs au visage tanné par le vent et les embruns.

Au début du rêve il y a Gabès. Gabès, c'était le sable si fin, la plage et ses petites maisons de bois, ornées de croisillons. Et les courses sans fin où l'on entraînait les naïfs à la chasse au tchibek, cet animal mythique, une patte plus courte que l'autre, aux ailes si lourdes que l'oiseau ne peut s'envoler. Mais ensuite, pour se faire pardonner cette innocente plaisanterie, on allait déguster un excellent couscous au poisson, précédé d'une brick à l'œuf et suivi d'une pastèque bien rouge, ponctuée de graines très noires.

La remontée vers le nord était faite de



Le café des Nattes à Sidi Bou Saïd, près de Tunis.

haltes gourmandes et touristiques à Sfax, à Sousse, avec un crochet vers les oasis et la sebka. Quelquefois la gastronomie y perdait un peu, en particulier les jours de vent de sable. Alors le tagine pourrant si odorant, le riz au lait à la cannelle, craquaient sous la dent et décourageaient les plus aventureux sinon les plus affamés. Mais quel amusant récit à faire plus tard, quel souvenir à engranger...

A Sidi Bou Saïd, le café des Nattes nous offrait ses pâtisseries et son thé à la menthe. Là, on était heureux d'être des éléments d'un décor fabuleux, murs blancs, boiseries bleues, bougainvillées géantes couleur archevêque. Si par hasard un luth ou un violon à deux cordes se mettaient à égrener quelques notes, l'illusion d'être sur une scène de théâtre était complète.



**Le couscous au poisson, un plat typiquement tunisien.**

Le Cap Bon est le paradis du poisson. Grillé, en tagine, froid avec un jus de citron et un filet d'huile d'olive, le poisson est roi de la table, unanimement apprécié. Mais les bruits de conversation, de couverts qui s'entrechoquent s'estompent à mesure que l'on entend, que l'on écoute la mer qui clapote, engageante, tentatrice, avec cette façon qu'elle a d'avancer, de s'offrir pour, aussitôt, se retirer en laissant en gage de brillants coquillages.

Le poisson, on le retrouve partout, à la Marsa, à La Goulette au nom enchanteur et naturellement à Tunis dans l'inévitable couscous au poisson qui surprend au premier abord au point qu'on peut lui préférer le tagine si épicé qu'il exige un vin rosé bien glacé pour atténuer les brûlures, pure illusion

du reste ! Les dattes, peut-être, transparentes et sucrées sont plus efficaces.

C'est à Constantine et, particulièrement à la place des Galettes, que l'on découvre des étals entiers de têtes de mouton. Il fallait, si l'on voulait un peu s'amuser, rester quelques instants derrière un étal et surprendre les réactions pour le moins diversifiées des visiteurs non avertis. Et pourtant il y a, paraît-il, au moins cent recettes pour accommoder les têtes de mouton. Du reste, comme le disait le boucher de la place des Galettes, tout en aiguisant de façon impressionnante son grand couteau, dans le mouton tout est bon, de la tête à la queue, en passant par les rognons, les rouges et les blancs !

A Alger, on retrouve le poisson, surtout si on va le chercher dans les escaliers de la pêcherie, dans les restaurants qui s'ouvrent tout le long des marches pour offrir leurs odeurs, leurs couleurs, bref toutes leurs tentations. Les poissons de la Méditerranée sont tous là et, en premier, le roi des poissons, le rouget, les sardines, le mullet, le pageot et les crevettes, et les calamars et les seiches. On n'en finirait pas d'énumérer toutes ces richesses, à la manière de celui qui compte et recompte son trésor.

Dans un itinéraire gastronomique algérois il ne faudrait pas négliger Fort-de-l'Eau. Car si la région était renommée pour ses cultures maraîchères, la ville et ses cafés ne vivaient, ne respiraient que par les brochettes (de viande, de foie, de rognons, il y en avait pour tous les goûts et toutes les bourses), son pain mahonnais et l'indispensable vin rosé. Il fut un temps où l'un des cafés, très fréquenté pour la qualité de ses brochettes, due, paraît-il, à son fourneau très bien conçu, était surtout célèbre pour l'un des serveurs, homme particulièrement jovial, toujours prêt à plaisanter, le rire à fleur de visage et qui, un jour, à la stupeur des habitués, avait révélé son deuxième métier : il était fossoyeur !

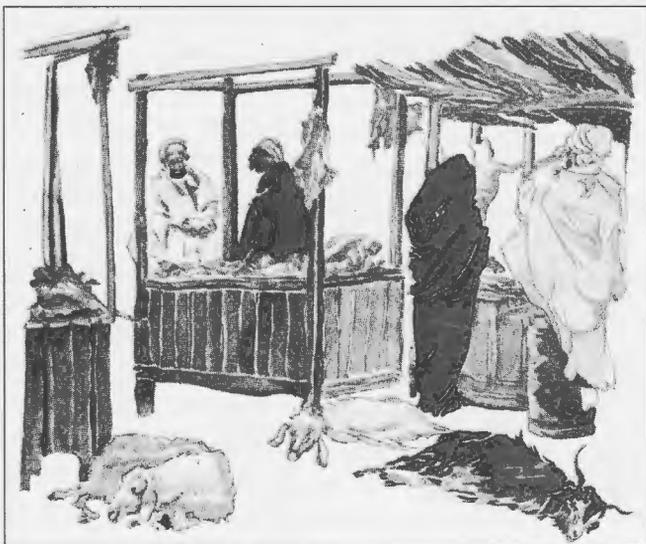
Sur toutes les plages de la côte, c'est le souvenir des oursins qui domine, ouverts d'un ciseau habile et dégustés tout frais pêchés. On voyait les hommes penchés vers leur carreau de vitre, armés d'un instrument bricolé pour ramasser les oursins sans les abîmer. L'eau vous en vient à la bouche rien que d'y penser.

Un chapelet de petits ports, autant de haltes accueillantes, amenait jusqu'à Oran et les souvenirs se conjuguent en escabèches, en poutargues, mais aussi en frites aériennes tant elles étaient légères, en cocas ou en soubressade.

Oran et ses plages, les Andalouses, la promenade de Létang, Canastel et ses falaises, le *gaz-pacho*, la *mojamas*, les *mantecaos* et même le *potaje* (autant de recettes que de cuisinières).

A Tanger, à Asilah, si l'on en croit ce que racontaient les voyageurs, le couscous «léger comme première neige, abondamment garni d'oignons et de safran est servi au début du repas, alors que dans tout le Maroc, on l'apporte en dernier». L'habitude le soir est de servir la *harira* qui est l'équivalent de notre potage de légumes.

La *pastilla*, qui est le plat marocain le plus connu, c'est à Fès qu'il fallait le déguster, dans le cadre féérique du palais Jamaï. Assis sur des gros coussins de cuir, autour d'un immense plateau de cuivre rouge, on attendait avec impatience que fût partagée la *pastilla*, ce gâteau plat sucré-salé où se mélangent les morceaux de pigeons, les amandes, les oignons, la



L'étal du boucher, par Roger Irriéra.



**Plage de la Pointe Pescade.**

cannelle, le sucre, sans oublier les œufs, l'huile, cachés dans une pâte d'une finesse extrême, abondamment saupoudrée de sucre farine.

Les repas se terminaient toujours par le thé à la menthe, un moment que l'on attendait, à la fois pour le goût de menthe très sucré, où se décelait encore l'amertume du thé vert, mais aussi pour l'élégance du serveur qui accentuait à la limite son geste pour servir de très haut

le liquide doré et terminait de manière abrupte juste dans votre verre.

A Marrakech il y avait, bien sûr, des restaurants aux décors de mille et une nuits, aux cuisines succulentes, où l'on était à la fois bercés par la musique, enivrés par les parfums et ravis par la finesse des plats variés. Mais le souvenir à garder de la cuisine quotidienne, c'est à la place El Fna qu'il fallait le demander. Des baraques en bois, tables et bancs également en bois. A chaque extrémité, un fourneau sur lequel cuisent, sur l'un la chorba, sur l'autre un tagine de poulet, et c'est le client qui allait se faire servir et qui payait avant d'aller s'asseoir avec son assiette pleine. Et cette cuisine était délicieuse, épicée à point, cuite avec des légumes frais, arrosée



**Le marchand d'oublies  
(Roger Irriéra).**

d'eau fraîche, de «gazouze» ou de vin si vous l'apportiez vous-même. Et ce repas, on le faisait durer, distraits par les charmeurs de serpents, les acrobates, les conteurs, un point d'orgue sur cet itinéraire gastronomique.

Mais il faut une fin en tout, même à un rêve. Nous allons nous quitter sur deux images.



**Restaurant en plein air (Roger Irriéra).**

La première c'est une véritable image, dans un minuscule restaurant, on pourrait dire une gargote perchée sur un rocher battu par les vagues. À peine entrés, on était accueilli par une sirène, pas une véritable sirène naturellement, mais sur le mur, en face de la porte, un portrait de sirène, un visage d'une beauté rare, des yeux qui semblaient suivre tous vos mouvements, et, sous un buste triomphant, une queue brillante d'écaillés. Cette sirène avait une histoire. Elle avait longtemps hanté les rivages, attirant à elle les jeunes pêcheurs, jusqu'au jour où l'un d'eux, plus courageux et, à coup sûr, plus téméraire, avait mis fin à un jeu cruel. Pour en garder le souvenir, il avait peint de façon naïve mais saisissante la sirène qui veille désormais sur le restaurant toujours très animé, malgré la cuisine assez médiocre, il fallait bien le dire.

L'autre image est plus gastronomique. Mogador nous avait offert un marché d'épices absolument fabuleux, des odeurs que l'on retrouvait tout au long des rues, où chaque restaurant invitait à un véritable festin. Mais quand on était vraiment gavé de couscous, d'épices et de pâtisseries, on allait vers le port de Mogador Essaouira, et là on découvrait des étals en plein vent, quelques braises où grillaient de superbes sardines. Quel délice de les déguster ainsi, debout dans le vent



**Le couscous. Benjamin Serrailon.**

et l'odeur de la mer qui monte, avec les pêcheurs tout bercés encore par le roulis et qui rient de leur équilibre vacillant.

Voilà, nous avons fait un rêve, le voyage est terminé et pourtant il y aurait encore tant à dire, tant à évoquer. La soubressade, la frita, les cocas et pourquoi pas les langoustes et les calamars. Mais pour ne pas nous quitter tout à fait, je vais vous livrer une recette fort ancienne puisqu'il s'agit d'une recette carthaginoise, un vin de raisins secs. Voici cette recette telle qu'elle figure dans un ouvrage de 28 livres, sauvé de l'incendie qui ravagea la bibliothèque de Carthage en 146 av. J.-C. Ce fut, paraît-il, le seul livre punique à avoir été traduit en latin. ■

### **La recette carthaginoise du vin de raisins secs**

Cueillir du raisin hâtif bien mûr, rejeter les grains moisis et gâtés. Enfoncer en terre, à la distance de quatre pieds, des fourches ou des pieux, qu'on relie par des perches ; placer par-dessus des roseaux, sur lesquels on exposera le raisin au soleil. Le couvrir la nuit, pour que la rosée ne le mouille pas. Quand il sera desséché, détacher les grains et les jeter dans une jarre ou une cruche, y verser du moût, le meilleur possible, jusqu'à ce que les grains en soient recouverts. Le sixième jour, quand le raisin aura absorbé ce moût et s'en sera gonflé, le mettre dans un cabas, le faire passer sous le pressoir et recueillir le liquide. Ensuite, fouler le marc en y ajoutant du moût tout frais, fait avec d'autres raisins que l'on aura laissés au soleil pendant trois jours.

Bien mêler, mettre sous le pressoir. Enfermer aussitôt dans des vases lutés le liquide produit par cette seconde pressée, afin qu'il ne devienne pas âpre. Puis, après vingt ou trente jours, lorsque la fermentation aura cessé, le tirer au clair dans d'autres vases ; enduire tout de suite de plâtre des couvercles et les recouvrir d'une peau.

Extrait du *Traité d'agriculture de Magon* (op. cit. p. 148 - traduction de Maurice Szyner).



Et notre rêve s'arrête ici, poussé par le vent de sable (Léon Carré).

## Des goûts et des senteurs Epices et parfums

Il est difficile d'imaginer une cuisine de soleil sans épices. Dans la sèche et brève énumération qui suit, peut-être y a-t-il des oublis. Et même si rien ne manque, il y aura toujours quelque chose qui ne sera pas là, et si la mémoire peut restituer l'image, il lui est impossible de redonner le goût et l'odeur de ces épices qui faisaient vaciller les plus intrépides lorsqu'ils pénétraient dans un marché aux épices.

### Pour être fidèles à la tradition

Ail, câpres, carvi (*Karouya*), clou de girofle (*anouad el nouar*), coriandre (*cosbore*), cumin, gingembre, laurier, macis (enveloppe de la noix muscade), menthe, oignon, olive, paprika, piment rouge, poivre, raisins secs, *ras el hanout* (mélange d'épices), safran, sauge, sésame, thym, etc.



### Voici des fleurs et des fruits et des senteurs exquises

Chèvrefeuille, géranium rosat, jasmin, extrait de rose.

Arbouses, azerolles, dattes, figues, grenades, jujubes, melons, pastèques, plaquemines.

Et, parmi les senteurs, comment oublier l'odeur des poivrons qui grillent sur la braise dont on ranime le feu à l'aide d'un éventail en paille tressée... et celle du café que l'on fait griller sur une plaque en fer ou à même la poêle. Et la tchoutchouka qui réduisait sur le feu jusqu'à en devenir confite ? Et la kémia qui faisait et défaisait la réputation de certains cafés ? Et la grenade éclatée dans la fleur d'oranger sucrée ? Et les mantecaos ? Et les oublies et le marchand qui appelait avec une sorte de crécelle et qui faisait tourner son tourniquet d'un air engageant ?

Reproduit en France par INSTAPRINT S.A. d'après documents fournis  
1-2-3, levée de la Loire - La Riche - B.P. 5927 - 37059 TOURS Cedex 1 - Tél. 02 47 38 16 04  
Dépôt légal 4<sup>ème</sup> trimestre 2000-N° imprimeur : 01016230-500