Diffa, couscous et méchoui : la cuisine algérienne au service du tourisme

Autor(en): **Prouteau, Victor**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **32 (1952)**

Heft 12: **Les arts de la table**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-888496

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

DIFFA, COUSCOUS ET MÉCHOUI

La cuisine algérienne au service du tourisme

par

Victor Prouteau

SI la France est le pays du bien-manger, l'Algérie française offre, elle aussi, au touriste une cuisine raffinée qui est en vérité plus riche que la plupart des cuisines européennes.

L'Algérie est en effet un carrefour de races et si les Arabes, les Berbères et les Israélites composaient en 1830 les éléments principaux de sa population, celle-ci comprend aujourd'hui, dans sa partie européenne, des Français, des Espagnols, des Italiens, des Maltais, des Suisses, etc., qui ont apporté avec eux les coutumes, les mœurs et les cuisines de leurs pays. Et c'est ainsi que la cuisine algérienne est infiniment variée. Indépendamment de ses spécialités orientales, on y trouve les meilleurs plats de la cuisine espagnole, de la cuisine italienne, de la cuisine tunisienne, de la cuisine juive et, bien entendu, de la cuisine française.

L'on a dit de l'Algérie, si souvent que c'en est devenu un lieu commun, qu'elle est la terre des contrastes. Sa gastronomie est aussi celle des contrastes. Le sucre et les épices, l'huile douce et le piment reviennent tour à tour, se mettant réciproquement en valeur et entr'atténuant ce que leur vigueur a d'excès.

APRÈS ce préambule, mon propos est surtout de parler de la cuisine arabe, de montrer son attrait, la faveur dont elle jouit auprès de tous ceux qui ont le bonheur d'y goûter et aussi comment mange l'Algérien. Et j'évoquerai ici tout naturellement l'hospitalité légendaire de l'Arabe et du Berbère.

Un grand écrivain, en même temps qu'excellent peintre, qui fut l'un des premiers à mettre son double talent au service de l'Algérie et dont les livres « Un été dans le Sahara » et « Une année dans le Sahel », restent après cent ans, parmi les meilleurs que l'on ait jamais consacrés à notre pays, Eugène Fromentin, écrivait à l'un de ses amis :

« C'est dans les mœurs arabes un acte sérieux que de donner à manger, et une diffa est une haute leçon de savoir-vivre, de générosité, de prévenance mutuelle. »

Un autre écrivain, M. Masqueray, conte dans « Souvenirs et visions d'Afrique » comment se déroule « la cérémonie auguste de l'hospitalité ».

L'Algérien est hospitalier. Il l'est parce que venir en aide au voyageur, bien accueillir le visiteur, fussent-ils inconnus, est un précepte de Dieu dont l'usage constant n'a pas échappé à la perspicacité d'Eugène Fromentin, déjà cité :

« C'est en vertu d'une recommandation divine, à titre d'envoyé de Dieu, écrit-il, que le voyageur est ainsi traité par son hôte; la politesse des Arabes repose donc non sur des conventions, mais sur un principe religieux. Ils l'exercent avec le respect qu'ils ont pour tout ce qui touche aux choses saintes et la pratiquent comme un acte de dévotion. »

Que de fois, dans ma jeunesse, chassant dans nos campagnes, je dus accepter l'hospitalité spontanément offerte par quelque humble fellah dont je parcourais le champ. Et dans un coin du gourbi, ou à l'ombre d'un arbre, installé à la turque, sur la natte d'alfa, je dévorais un plat de couscous, arrosé d'eau fraîche, sous les regards ravis de mon hôte et ceux, amusés, de ses enfants accourus.

La grande fête de l'hospitalité musulmane est la diffa. Mot prestigieux, immédiatement évocateur de festins magnifiques.

Voici comment, dans « Un été au Sahara », Fromentin décrit une diffa :

« Je n'ai pas à t'apprendre que la diffa est le repas de l'hospitalité. La composition en est consacrée par l'usage et devient une sorte d'étiquette. Voici le menu fondamental d'une diffa. D'abord un ou deux moutons rôtis entiers. On les apporte empalés sur de longues broches et tout frissonnants de graisse brûlante. Il y a sur le tapis un immense plat en bois de la longueur du mouton. On dresse la broche comme un mât, au milieu du plat. Le porte-broche s'en empare et fait

glisser le mouton dans le plat. La bête a tout le corps balafré de longues entailles faites au couteau avant qu'on ne la mette au feu. Le maître de la maison l'attaque alors, arrache un premier lambeau et l'offre au plus considérable de ses hôtes. Le reste est l'affaire des convives. Le mouton rôti est accompagné de galettes au beurre, feuilletées et servies chaudes, puis viennent des râgouts moitié mouton et moitié fruits secs avec une sauce abondante fortement assaisonnée de poivre rouge. Enfin, arrive le couscous dans un vaste plat de bois. Il se mange indifféremment soit à la cuiller, soit avec les doigts. Pourtant, il est mieux de le rouler de la main droite, d'en faire une boulette et de l'avaler d'un coup de pouce rapide à peu près comme on lance une pierre. L'usage est de prendre, autour du plat, devant soi et d'y faire chacun son trou. »

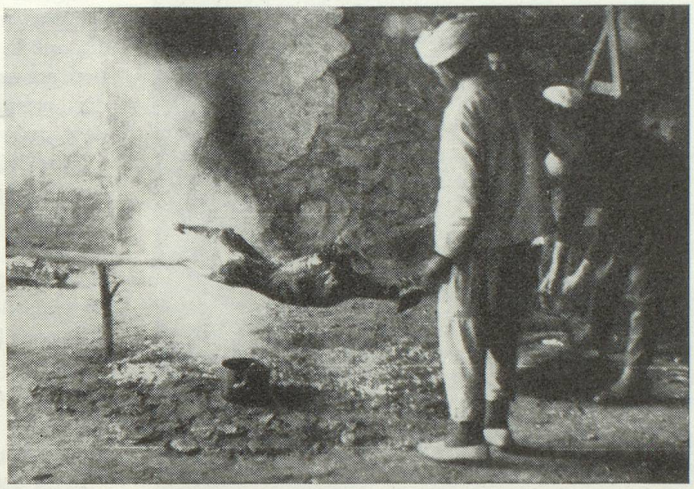
Voici dans quelles circonstances le couscous, le méchoui et moi nous nous liâmes d'une amitié solide.

C'était au début de ce siècle. Enfant, je demeurais dans un petit village de la Mitidja où, chaque année, une fête musulmane dont j'ai oublié le nom se célébrait ainsi :

C'était d'abord, dans la matinée, une fantasia colorée et bruyante qui parcourait l'unique rue du village. Par trois ou quatre, les cavaliers arabes lançaient leur monture à très grand galop et, parvenus devant l'endroit où se tenaient les notabilités du pays, ils faisaient « parler la poudre » de leur tromblon ou de leur long fusil. Puis en apothéose, tous les cavaliers se groupaient et, en nombre considérable, faisaient une dernière course endiablée qui parfois n'allait pas sans quelque accident.

Vers midi, une diffa réunissait musulmans et Européens, joyeusement confondus. Alentour d'une kouba élevée à la mémoire d'un saint homme, marabout vénéré de son temps, à l'ombre d'oliviers centenaires, entre les troncs desquels courait un ruisseau qui animait un peu plus loin la roue d'un vieux moulin, sous un ciel pur que zébrait le vol lourd des grives et des merles, nous nous installions en rond sur des nattes. Du douar voisin arrivait une longue file de serviteurs marchant à pas lents et portant sur la tête d'immenses plats garnis de blanc couscous. Chaque

« C'était d'abord, dans la matinée, une fantasia colorée et bruyante qui parcourait l'unique rue du village. Par trois ou quatre, les cavaliers arabes lançaient leur monture à très grand galop... »



« Puis venaient les moutons embrochés et rôtis dans un enclos voisin. D'abord un ou deux moutons rôtis entiers : on les apporte empalés sur de longues broches et tout frissonnants de graisse brûlante »

« Puis au dessert, tandis que défile une variété infinie de pâtisserie orientale, les danseuses arabes commencent leurs ébats chorégraphiques au son des raïtas et de la derbouka »

groupe recevait son plat que venaient bientôt rejoindre la viande et les légumes nageant dans une sauce empourprée de poivre rouge qui l'épiçait parfois outrageusement. Les cuillers en bois étaient alors distribuées aux convives et chacun attaquait le plat devant soi, de la manière qu'à décrite Fromentin.

Puis, venaient les moutons embrochés et rôtis dans un enclos voisin.

Et le festin s'achevait avec les délicieux « makrouds » gorgés de miel odorant fait du suc des fleurs sauvages de notre belle campagne.

Vous devez penser quelle impression extraordinaire faisait, chaque année, sur l'enfant que j'étais, un tel spectacle, de telles festivités et quel souvenir merveilleux j'ai pu en garder.

Ces traditions ne se sont point perdues.

On peut toujours en différents points de notre pays manger de la manière qui vient d'être décrite.

Installés sous la tente la diffa est servie aux convives. Elle est composée suivant la tradition, du méchoui et du couscous. Les moutons ont rôti en un coin de jardin, sur un feu de bois odorant, et sont présentés avant que les convives soient conviés à les déchiqueter de leur main, comme il se doit. Puis au dessert, tandis que défile une variété infinie de pâtisserie orientale, les danseuses arabes commencent leurs ébats chorégraphiques au son des raïtas et de la derbouka. Elles sont éclairées par un feu d'alfa, telles que les a vues notre ami G. Rozet, « ...tintinnabulantes de louis d'or, éclatantes de soie à ramages, dessinant devant des feux de palmes sèches leurs danses aux rythmes obscurs, soutenues par cette flûte arabe nasillarde et pleurante qui vrille les nerfs et tord la sensibilité ».

Mais couscous et méchoui ne sont pas les seules splendeurs de la cuisine algérienne. Il y a la savoureuse « cheurba » potage traditionnel qui ouvre le repas des indigènes ; le « bourak » pâte feuilletée roulée comme un gros cigare et qu'emplit un fin hachis de viande aromatisée à la coriandre, le poulet aux amandes, le « tadjin el batata », le « tadjin el guernina », le « tadjin el bergoug », qui sont les ragoûts de mouton et de poulet aux pommes de terre, aux artichauts ou aux pruneaux, le « Bouzelouf » qui est une tête de mouton cuite au four, et une infinité de plats dans lesquels entrent la cannelle, le cumin, la fleur d'oranger, l'ail et le gingembre. Et puis il y a toute la gamme des pâtisseries orientales parmi lesquelles le « rahat loukoum » qui signifie « bienfait de la gorge » les confitures variées et tous nos fruits que couronne la succulente Deglet-Nour, le « doigt de lumière » des Arabes.

MON propos, je l'ai dit, était de parler de la cuisine orientale et de la façon dont elle peut agrémenter un voyage en Algérie.

Mais comment terminer sans signaler la qualité des vins que produit notre pays.

Il est fini le temps des gros vins lourds, épais, des vins de cantine et des vins méprisés. L'Algérie possède aujourd'hui toute une gamme de vins réputés que M. Paul Reboux a su découvrir et auxquels il a consacré un livre excellent. « Et voici les vins d'Algérie », s'écrie-t-il, rendant à nos vins un juste hommage.

« Les grands vins rouges d'Algérie ont toutes les qualités requises lorsqu'il s'agit de définir un bon vin. Ils ont la couleur puissante et riche et non plus cette pourpre un peu bleutée qui jadis caractérisait les produits des premiers colons. Une pointe d'orangé ennoblit désormais leur carmin. »

Plus loin :

« Faites verser un vin rouge d'Algérie, un de ces « Miliana » pimpants et caracoleurs, de ces crus légers, élégants, harmonieux. Mais attention. Malgré leurs vertus discrètes ils ont de la puissance. N'en abusez pas. Ne vous fiez pas trop à leur politesse. Les muscles sont durs sous l'habit soyeux. »

Et Paul Reboux de conclure :

« La preuve est ainsi faite que les vins d'Algérie, quand ils sont de classe, peuvent soutenir la comparaison avec les crus les plus réputés. »

Mets orientaux, lointaine survivance des festins des Mille et une Nuits, fruits et vins délicieux produits par une terre dont les Français ont fait un moderne jardin des Hespérides, s'ajoutent aux infinies richesses touristiques de l'Algérie. Ils donnent à son tourisme un relief inattendu et augmentent l'attrait du voyage.

Victor Prouteau

(Extrait de la revue Algéria, éditée à Alger, par l'Ofalac.)