



## *Les pâtes, exception culinaire algérienne ?*

*Les frontières de la cuisine algérienne se dessinent dans les contours du Maghreb. S'il faut se risquer malgré tout à la singulariser, nous distinguerons deux mets entre mille : ses goûteuses "sfiriya". et surtout ses délicates pâtes, les "tlitli" et autres "tiftitines"...*

Nous avons mis le cap, dans nos précédentes pérégrinations, sur ce que les géographes arabes appelaient le Maghreb al-Aqsa ou Maghreb extrême, cet Occident lointain au-delà duquel les chevaux des conquérants musulmans ne pouvaient plus galoper. Nous étions alors déjà entrés dans l'univers gastronomique que nous explorons aujourd'hui. En effet, de l'Ifriqiya du Moyen Âge, ancienne province romaine d'Afrique, jusqu'à ce Maghreb lointain, en passant par le Maghreb al-Adna ou Maghreb central, assimilable à l'Algérie, nous sommes dans un même pays, de la Tyrrhénienne à l'océan Atlantique. Les produits se ressemblent, les outils sont les mêmes, les cuissons se retrouvent. Les ressources de la mer, celles du désert, celles de la montagne introduisent les mêmes nuances à l'intérieur d'une cuisine homogène dans tout le Maghreb. Il y a le monde du beurre et celui de l'huile d'olive, selon que l'on est pasteur ou paysan (un spécialiste dirait plus précisément "arboriculteur de montagne" et il aurait raison), mais ces mondes ne divisent pas le Maghreb selon ses frontières nationales, ils tracent des frontières à l'intérieur de chacune de ses nations.

D'ailleurs, la mémoire est identique pour tous et la figure de Ziryab, par exemple, venu de Bagdad arbitrer les élégances dans la Cordoue omeyyade du IX<sup>e</sup> siècle, parle autant au Marocain, à l'Algérien ou au Tunisien. Tous se souviennent qu'il introduisit l'ordonnement des repas encore suivis de nos jours, avec entrées, viandes, entremets, desserts. Nul n'oublie qu'il inventa le luth à cinq cordes, apportant la tradition de l'école de danse et de musique de Médine, souvenir que les docteurs wahhabites d'aujourd'hui s'empressent d'oublier en frémissant d'horreur. Certains se rappellent même qu'il lança la "tendance" du "blanc *total look*" pour parler la langue de nos magazines. Il rompait en cela avec la mode du noir, porté par les souverains et les princes de la cour abbasside, contraints à cette couleur par le protocole.

Les mêmes produits des Amériques touchent le Maghreb entier, comme toute la Méditerranée au XVI<sup>e</sup> siècle, et la tomate conquiert le monde. La cuisine ottomane pousse au même moment sa pointe

comme elle la pousse partout où le Turc avance. Qu'importe que ses armées l'emportent, le Maroc, jamais envahi, connaît aussi bien que chacun la fine feuille ottomane de pâte à chaussons appelée *filo* en Grèce, *malsouqa* en Tunisie, *dioul* en Algérie, pour devenir *ouarqa* du côté de Fez ou Marrakech. On en fait des *bricks* dans la première, des *bouraqs* dans la seconde et des *briouats* au royaume dit "chérifien". Au terme de tant de voyages, depuis les Amériques, l'Asie centrale ou l'Inde lointaine, le voyage dans le Maghreb n'est rien et la cuisine de toute cette région reste homogène au point qu'il n'existe pas de cuisine marocaine, tunisienne ou algérienne, mais une cuisine maghrébine, avec une variété de nuances à l'intérieur de cette harmonie d'ensemble.

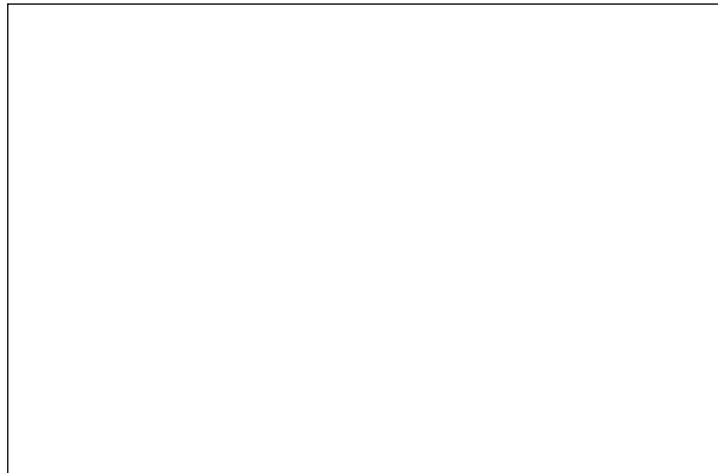
### *Les "sfiriya" d'Alger, Constantine ou Tlemcen*

Toutefois, puisque le gourmand international est mis au défi de parler de cuisine algérienne, il pourrait proposer, comme plus spécifique de ce pays, avec la quasi-certitude de se voir rappeler à l'ordre par l'un ou l'autre contradicteur, le domaine de la *sfiriya* et une tradition de pâtes fraîches peut-être plus riche et variée qu'ailleurs. Les plats appelés *sfiriya* sont constitués d'une viande accompagnée de croquettes imbibées de la sauce de cuisson. Les ménagères expérimentées savent que trois manières dominent : celles d'Alger, de Constantine et de Tlemcen, villes "de culture et de tradition", pour parler la langue des offices de tourisme... La différence réside surtout dans les croquettes, car la viande est presque toujours du mouton. Cependant, la *sfiriya* d'Alger se fait assez volontiers

*Il n'existe pas de cuisine marocaine, tunisienne ou algérienne, mais une cuisine maghrébine, avec une variété de nuances à l'intérieur de cette harmonie d'ensemble.*

avec du poulet. Une recette courante consiste à faire mijoter le volatile dans une cocotte après l'avoir fait revenir dans du beurre, avec de l'oignon râpé. Salé, poivré au moulin, parfumé d'une cuillerée de cannelle en poudre, le poulet cuit une heure avec des pois chiches trempés pendant que l'on prépare les croquettes. Elles sont, pour la *sfiriya* algéroise, faites de pain, chapelure ou biscottes, trempées dans du lait, des œufs, et additionnées de gruyère râpé ou mieux, de fromage blanc salé du cru – le *jben* – de plus en plus difficile à trouver. On agrmente de cannelle et de fleur d'oranger et l'on fait frire. On sert sur un plat le poulet en morceaux, avec ses pois chiches, entouré des croquettes arrosées de la sauce. Suivant les goûts et l'humeur du moment on laisse plus ou moins imbiber.

La *sfiriya* de Constantine est préparée de la même manière. La viande, du mouton plus souvent, revient puis mijote avec les mêmes ingrédients. Mais les croquettes sont ici de pomme de terre en purée, avec œufs, cannelle et persil. Enfin, l'on atteint à du vrai raffinement avec la *sfiriya* de Tlemcen. La viande est ici encore du mouton, revenu au beurre, avec un bâtonnet de



© Leïla Boussina.

cannelle, du safran et deux cuillerées de sucre. Quant aux croquettes, elles présentent une vraie différence. C'est en fait un gâteau de chapelure et poudre d'amandes à parts égales, avec du sucre, des œufs, de la levure chimique, de la cannelle et de l'eau de fleurs d'oranger. Cuite et dorée au four dans un plat, cette pâtisserie est découpée en losanges que l'on arrose de la sauce, bien épaisse et réduite, avant de servir avec la viande.

### *Préparations de virtuoses*

L'autre tradition qui nous semble assez spécifiquement algérienne est celle de quelques pâtes. Les premières auxquelles nous songeons, les *tlitli*, demandent patience et virtuosité. De la semoule fine, de l'eau, du sel, pour commencer. C'est très simple, on mélange, pétrir, malaxe jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Ensuite commence une gymnastique pendant laquelle il faut s'armer d'abnégation et disposer d'un compagnonnage agréable qui permette de ne pas abandonner en route. En effet, il faut prélever des petits morceaux de la pâte que l'on roule en cordon. On prend ensuite chacun de ces cordons dans une main et l'on débite entre le pouce et l'index de l'autre main, en forme de petits grains allongés, le cordon en question. Laissez sécher et vous avez des *tlitli* prêts à être cuisinés le jour même ou des mois plus tard. Le *tlitli* se fait griller dans une poêle jusqu'à prendre une teinte dorée, s'arrose d'eau, puis se cuit, comme du couscous, à la vapeur, en trois passages successifs. Il accompagne du poulet aux pois chiches, revenu dans de l'oignon et du beurre, après avoir mijoté dans la sauce quelques instants avant de servir. On décore assez habituellement de quartiers d'œufs durs. C'est le *tlitli bel djadj*. La même préparation se retrouve avec de la viande de mouton, mijotée comme le poulet, avec aussi des pois chiches et des petites boulettes de viande hachée. C'est le *tlitli bel ham wa kwirat*.

Autres formes de pâtes, les *tiftitines*. On utilise une semoule moins fine que les *tlitli*, on en confectionne des bâtonnets de la grosseur d'un crayon que l'on

découpe ensuite en petits morceaux d'un peu plus d'un centimètre. On cuit encore à la vapeur, comme le couscous, en deux passages successifs, entrecoupés d'un arrosage et d'un repos dans un grand plat. Rien de plus classique. Ce qui l'est moins, c'est l'accompagnement. Ce dernier, dans la marmite du couscoussier, est constitué de viande de mouton revenue dans l'huile avec oignons, tomates, piment, abricots secs, *ras el hanout* et *cumin*. Le tout est mouillé, porté à ébullition et additionné de jus de dattes, c'est-à-dire de pâte de dattes bien débarrassée de tout déchet et allongée d'eau. La cuisson terminée, on verse les *tiftitines* dans le jus très réduit, on laisse mijoter quelques minutes, on ajoute un gros morceau de beurre, saupoudre de sucre et sert autour de la viande.

Enfin, nous ne saurions prétendre être complets sans évoquer *rechta* et *trida*. Le premier plat est un habituel poulet algérien aux pois chiches suivant la recette que venons d'évoquer pour la *sfi-riya* algéroise et le *tlithi* au poulet. On ajoute simplement ici des navets et l'on accompagne de nouilles confectionnées avec une pâte à la farine et non à la semoule. On connaît le procédé, l'Italie nous l'a enseigné. La pâte est abaissée au rouleau à pâtisserie et découpée en lanières, à la machine ou au couteau. Ces nouilles sont ensuite cuites à la vapeur et accompagnées du poulet aux pois chiches et navets. Rien n'empêche d'utiliser aussi du mouton au lieu de poulet. Pour le plat dénommé *trida*, nous avons aussi des pâtes à la farine, découpées en tous petits carrés semblables aux *crozets* savoyards, toujours cuits à la vapeur et accompagnés du même poulet aux pois chiches et aux navets. Là aussi, complète latitude est laissée pour l'accompagnement, viande de mouton, de dinde ou tout ce que l'inspiration de la ménagère d'Algérie pourra lui dicter. En tout cas, ces quelques pâtes, en grains, en carrés, en petits bâtonnets ou en lanières paraissent une tradition riche et variée, à côté de la production du Maroc dans ce domaine, celle des *chaariya*, vermicelles à la vapeur souvent présentés en dôme dissimulant abats de poulets, pigeons ou autres surprises et dont peut-être nous reparlerons un jour. ◀

PUB