



Bricks, boureks et briouates

*Trois noms désignaient
cette denrée. selon qu'elle
était préparée en Tunisie,
au Liban ou au Maroc.
À l'origine pâte à pita affinée
à l'extrême. la feuille de brick
est aujourd'hui industrielle.*

Entrer au Maghreb nous a fait explorer des contrées culinaires longtemps inconnues, dont certaines sont entrées depuis dans nos paysages familiers. Il n'est pas ménagère un peu dégourdie qui n'ait entendu parler du *tajine* et ne s'y soit risquée un soir de fantaisie. D'aucunes y sont devenues même savantes, aidées par des livres et des ustensiles électrifés et aseptisés. De même que le *tajine*, la feuille de *brick* et les préparations qu'elle permet sont entrées dans le courant de la cuisine des classes moyennes qui tiennent lieu de nouveaux Philistins à la France d'aujourd'hui. On en trouve par dizaines dans des emballages plastiques dans le plus banal des supermarchés, de Dunkerque à Perpignan. Tout le monde sait-il que cela nous vint de nos immigrés maghrébins dont l'ardeur désespérée trouble parfois la verte quiétude des pavillons ? Peut-être pas, même si les fabricants de feuilles de *bricks* industrielles portent en arabe les mentions utiles au chaland exotique, oubliant que le pauvre est souvent aussi analphabète dans la langue de Naguib Mahfouz que dans celle de Marguerite Duras.

Au vrai, ces napperons diaphanes que la chaleur fait croustiller viennent de ce qui fut l'Empire ottoman et ses marges. Ils sont turcs, maures et mahométans avant tout, même si quelques chrétiens orthodoxes, du côté des Balkans et du Levant en consommèrent et en consomment toujours. Les préparations qu'ils enveloppent portent tous les noms, *sambusak* ou *brioutes* en Turquie, *briouates* au Maroc, *boureks* au Liban, dans les Balkans et en Algérie, *bricks* en Tunisie. La diffusion s'en est faite à l'époque ottomane où tous ces pays, à l'exception du Maroc, se trouvaient unis sous la même autorité impériale de la Sublime Porte du palais de Topkapi à Istanbul.

À l'origine, il s'agissait de la classique *pita* du Moyen-Orient, accompagnée d'une préparation de légumes, de viandes diverses, de volaille ou de poisson, les uns mélangés aux autres parfois. La trouvaille fut de réduire à la plus fine épaisseur possible la galette réceptrice, désormais feuille souple, écrin, robe, épiderme, fourreau, pour toutes les denrées possibles. Ainsi, avec trois cents grammes de farine de blé, quelques cuillerées d'huile et de l'eau tiède, l'on confectionne une pâte divisée ensuite en deux boules,

chacune pétrie avec obstination jusqu'à consistance ferme et élastique. Chaque boule est alors aplatie à la main sur une ample surface farinée, jusqu'à former une roue d'un mètre de diamètre et de moins d'un millimètre d'épaisseur. C'est de cette manière que l'on obtient les feuilles de *filo* de la partie orientale de l'Empire ottoman, Balkans, Asie mineure et Levant.

Peau magique et croustillante

Bien sûr, le rouleau à pâtisserie et le système de double cylindre détrônent vite la dextérité féminine des campagnes et cités ottomanes. C'est ce système de double cylindre dont se sert l'industrie pour fabriquer des tôles, repasser des draps, faire des lasagnes, bref, aplatir au maximum tout ce qui doit être aplati. On ne se gêna point pour en faire autant avec la pâte à fil, ou *filo*, pâte

à *pita* classique de ces régions. Cela aux fins de livraison à la ménagère d'aujourd'hui, arpen-teuse de grandes surfaces commerciales, des toutes banales "feuilles de *brick*" ou "feuilles de *filo*" sous emballage plastique. Au pire les ache-tait-on auparavant, du Caucase à l'Atlas, lorsque l'on ne les faisait pas à la maison, ce qui était rare, sur les marchés où de vieilles dames ven-

daient, pour se payer leur chique, ou des gâteries plus féminines, une pro-duction personnelle de fines feuilles tout aussi domestiques et goûteuses.

Quoi qu'il en fût, c'était un trésor de savoir-faire, de doigté, de patience et de dextérité que détenaient les femmes, trésor leur permettant de produire cette peau magique et croustillante pourvue de noms divers selon les régions. Si l'on désigne sous le vocable fil ou *filo* cette chose diaphane dans les Balkans et l'Orient, le Maghreb use de plusieurs termes locaux pour les nommer. En Tunisie ce sont des *malsouqa*, en Algérie des *dioul*, et au Maroc des *ouarqa*. Les premières servent à fabriquer les *bricks*, les secondes des *boureks* et les troisièmes des *briouates*, cigares ou triangles diversement fourrés mais uniformément croustillants.

Le Maghreb se distingue aussi par le mode de fabrication de ces feuilles, plus proche de ce qui se fait en Chine pour les pâtés impériaux. En effet, dans le lointain Orient et l'extrême Occident, la technique consiste non pas à aplatir au maximum une pâte à pain non levée, mais à former une crêpe très fine et de bonne tenue selon un *modus operandi* tout à fait particulier. En premier lieu, la pâte peut être faite soit de farine soit de semoule fine et comporter ou non de l'huile. La principale différence avec la pâte à *filo* est sa consistance, tout aussi élastique mais plus liquide, donc plus difficile à travailler. La crêpe gracile va naître ainsi, non pas d'un aplatissement obs-tiné, mais du contact fugitif de la pâte, appliquée par effleurement ou tapo-tement d'une surface chaude. Cette surface en l'occurrence est un plateau de cuivre spécial, avec un rebord comme tous ses semblables mais étamé sur sa face extérieure. Ce plateau ou *tabzil* à *malsouqa*, *dioul* ou *ouarqa*,

Ces napperons diaphanes
que la chaleur fait croustiller
viennent de ce qui fut

l'Empire ottoman et ses marges. Ils sont turcs,
maures et mahométans avant tout.

est posé rebord vers le bas, soit sur un *ganoun* assez grand, avec des braises pas trop vives, soit sur un récipient où bout de l'eau. L'opération est magique. D'un ruban de pâte répandu en couche minuscule et homogène sur le plateau à peine huilé, naît la meilleure des feuilles. L'opération est quasi impossible, miraculeuse et réservée à des virtuoses. Plus réaliste, le tapotement du plateau sur toute sa surface avec une petite boule de pâte plus ferme, n'est tout de même pas à la portée de n'importe qui.

Entretenir la magie

Quoi qu'il en soit, au terme de l'opération se forme la feuille. Il n'est pas nécessaire de la retourner, la cuire sur une seule face est suffisant. On la détache du plateau avec un couteau, une spatule ou les doigts pour la déposer sur un tissu, côté lisse et brillant en haut, évitant toute superposition ou chevauchement avec les autres feuilles. L'affaire est faite, la ménagère dispose de ses *malsouqa*, *dioul* ou *ouarqa* pour toute préparation traditionnelle qui lui conviendra. Le gastronome avisé, à ce stade de l'opération, peut parfaitement faire la différence entre feuilles industrielles et feuilles artisanales. En effet, les premières sont lisses des deux côtés, les secondes d'un seul, l'autre surface restant plus "accidentée", puisqu'elle n'a pas été en contact avec le plateau. Autant dire que pour le tout venant, sauf rencontre miraculeuse, survivance inouïe, acte exceptionnel de dévouement d'une cuisinière résistant à la facilité d'acheter des "feuilles de *brick*" sous plastique, ce genre d'expérience reste rarissime. Qu'à cela ne tienne, les grimoires nous disent encore comment faire et le coup de main se retrouvera si d'aucuns veulent un jour ressusciter la pratique. On a bien ranimé la soudure au plomb et à la louche pour les tuyauteries des grandes eaux du grand siècle, la peinture des cathédrales que notre goût bourgeois nous avait fait trouver belles dans leur lividité, celle des plus modestes demeures décorées au lait caillé de couleur et tant d'autres choses encore. Il n'y a donc pas lieu d'être pessimiste et tout peut renaître s'il nous reste de l'air à respirer et de l'eau à boire d'ici quelques décennies. Rien ne dit, à ces conditions, que nous ne ranimerons pas, après tâtonnements et échecs, la magie du geste miraculeux qui donne naissance à *malsouqa*, *dioul* et *ouarqa*, même après qu'auront disparu les dernières magiciennes du Maghreb, à la fois pourvoyeuses de cuisine familiale et de philtres d'amour ou de mort, dans une alchimie où les recettes sont plus parentes qu'on ne le croit. En attendant, ne dédaignons pas, même si nous sommes dans de très prosaïques salons de thé ou brasseries, les *baklawas* de Los Angeles, les *briks* à l'œuf de la ménagère parisienne stressée et les *bastellas* des restaurants marocains de Belgique. Le fait que l'on puisse trouver de tels mets aujourd'hui en de tels endroits n'est peut-être pas assimilable à la prise de Constantinople en 1453, ni la marque d'une entrée dans une nouvelle Renaissance, mais il peut consoler peut-être de l'invasion des "*rapide nourriture*" et de ces boissons issues d'autres feuilles qui ne servent pas, hélas, qu'à faire de la drogue. ◀