FAST-FOODS À ALGER

Chawarma, m'hadjeb et panini, les nouveaux casse-dalles

A la pause-déjeuner, les fast-foods et autres lieux de restauration rapide de la capitale sont pris d'assaut. Chawarma, m'hadjeb, sandwich, panini, hamburger, sandwich tunisien, carantita, pizza ... constituent le «f'tour» de bon nombre d'étudiants, lycéens et fonctionnaires.

Casse-dalles avalés rapidement dans des espaces bruyants et souvent insalubres : murs crasseux, huile de friture recyclée à l'infini, utilisation de viande congelée que vous payez au prix de la fraîche. Les tabliers des serveurs étaient blancs dans une autre vie. Souvent, la personne qui vous prépare votre sandwich et celle qui tient la caisse ne font qu'une. On a même vu un pizzaiolo pétrir la pâte puis s'arrêter et rendre la monnaie à un client. De quoi vous couper l'appétit. Et pourtant, ces commerces de «malbouffe» ne se sont jamais aussi bien portés !

11h30. Un fast-food sur la rue Hassiba-Ben-Bouali. Les premiers clients arrivent. Branle-bas de combat dans les cuisines. La tension monte d'un cran. Le personnel s'active.

Les habitués, employés dans des entreprises voisines arrivent en force. Le local est assez spacieux. On peut manger sur le pouce ou prendre le temps de s'attabler.

C'est selon. «Je voudrais un tunisien», commande un monsieur accoudé au comptoir. Le cuistot, au tablier et à la toque d'une blancheur douteuse, met des frites sur la plaque chauffante, casse deux œufs dessus, mélange le tout à l'aide d'une spatule puis met la préparation dans une galette traditionnelle «maâtloua», le tout, copieusement arrosé de h'rissa et de mayonnaise. Les clients se succèdent. Grand rush sur les sandwichs chawarma de dinde (120 DA). «Les habitudes alimentaires des Algériens ont beaucoup changé durant cette dernière décennie, estime le gérant. Les chawarma, paninis, hamburgers et pizza occupent le haut du pavé. Le sandwich omelette frites est indéclassable aussi.»

En dehors de ceux qui consomment ce genre d'en-cas avalé à la va-vite, assaisonné de mayonnaise, ketchup et h'rissa (les trois à la fois) et accompagné d'un grand verre de «gazouza», certains clients préfèrent s'attabler.

Au menu : jardinière au poulet (150 DA), pâte à la sauce tomate (80 DA), bourek (crevette ou viande hachée congelée 30 DA), tomates ou courgettes farcies (80 DA), soupe de haricots ou de lentilles (90 DA), assiette de sardines grillées (90 DA). Nous abordons un client, la cinquantaine, qui vient juste de passer commande.

«Je mange ici deux à trois fois par semaine. L'hygiène n'est pas au top mais je n'ai guère le choix. De toute façon, tous les endroits se valent», dit-il avec une pointe d'amertume.

Rue Réda-Houhou, juste en face d'une école primaire, un petit commerce de restauration rapide fait le plein.

Une méga-enseigne affiche les spécialités servies ainsi que les prix. Sandwich-viande (100 DA), complet poulet (120 DA), panini double fromage (100 DA), panini thon-fromage (130 DA), pizza (entre 130 et 400 DA), soufflé (40 DA). «Ce sont pratiquement les mêmes clients qui viennent manger ici à midi, nous révèle le gérant, surtout les employés des banques voisines. Quant aux écoliers, ils viennent acheter des tranches de pizza.» A la question de savoir si c'est de la viande fraîche qui est utilisée pour les préparations, notre interlocuteur admet que, vu son prix, il n'achète que du congelé. Sur les comptoirs, plusieurs bouteilles de mayonnaise, h'rissa et ketchup. Le trio infernal dont usent et abusent tous les clients. «Nous en préparons des litres par jour. Les consommateurs en mettent partout aussi bien sur les pizzas que dans les sandwichs», précise le gérant.

Photo : Walid

A 11h30, c'est le grand rush.

Certains commerçants ont trouvé la parade. Afin d'économiser le fromage dont le prix a augmenté, ils garnissent directement les pizzas avec de la mayonnaise ! Bonjour le cholestérol !

Fasts-foods, chawarma, rôtisseries, pizzerias ... pullulent aux alentours de l'Université d'Alger. Ces commerces ne désemplissent jamais. A midi, il faut carrément jouer des coudes pour se frayer un passage. Direction rue Hamani (ex-Charras). L'estomac dans les talons, les clients se bousculent. Des étudiants font la queue pour se faire servir un chawarma de dinde. «Je préfère déjeuner avec ce sandwich car j'ai l'impression d'avoir un repas complet avec viande, salade, tomate et oignon à 100 DA. C'est toujours mieux qu'un casse-croûte omlette-frites à 80 DA», nous confie une étudiante en licence d'arabe.

Aziz, le préposé au chawarma, prend un air très savant pour nous parler de l'origine de ce casse-dalle très apprécié par les Algériens.

«Au début, le chawarma était préparé en Turquie puis en Syrie. Les Grecs et les Libanais en sont également de gros consommateurs.» Il nous livre même le secret de sa recette : «La veille, je trempe mes escalopes de dinde dans du lait. Je les laisse macérer toute la nuit avec des épices. Ça les rend plus tendres !»

Interrogés, certains clients reconnaissent avoir fréquemment des problèmes gastriques à force de manger dans des fast-foods. «L'hygiène laisse à désirer, nous lance l'un d'entre eux. Il faut avoir l'estomac en béton pour échapper aux indigestions, aigreurs, ballonnements et intoxications alimentaires.»

Chaque jour, des milliers de gens actifs, tous âges confondus, font ripaille dans ce genre de commerce où le souci du gain facile prime sur celui de la qualité du service.

Les services de la DCP gagneraient à y jeter un coup d'œil. Il y va de la santé des consommateurs.

Sabrina Inal

E.mail : sabrinal_lesoir@yahoo.fr

QUINZAINE COMMERCIALE À ADRAR

La tomate, la grande absente

La ville d'Adrar célèbre la fête annuelle de la tomate qui coïncide avec le déroulement de la quinzaine économique. Cette année, durant deux semaines, une ambiance toute particulière règne dans la cité. Les autorités locales ont procédé à son inauguration très attendue par une population massive. L'entrée étant gratuite, les stands sont vite pris d'assaut. On n'hésite pas à faire sauter les escarcelles et on achète tout.

Bien rangés, les vendeurs, munis de mégaphones, vous harcèlent, brandissant une marchandise variée que des bras arrachent. Les prix raisonnables et abordables favorisent amplement cet échange. D'autres vendeurs étalent des objets hétéroclites à même le sol. Les stands vous proposent des ustensiles, des outils, de la boiserie, de la chaussure, des appareils électroménagers. D'autres, bout à bout, dans un alignement irréprochable, vous attirent par la couleur et les tissus accrochés à des cintres ou à des cordes. Cet endroit est carrément monopolisé par les femmes qui passent des heures entières à palper les étoffes, à questionner les vendeurs et souvent le marchandage revient à la charge et les langues se délient et chacune tente la bonne affaire.

Il faut rappeler que l'ouverture de cette foire débute à 8h du matin et on recense encore des visiteurs tard dans la soirée jusqu'à 22 h. Une façon comme une autre de changer d'air, de se défouler, de sortir. Les articles ménagers jouissent d'une attention particulière : assiettes, tasses, verres, thermos... que des nouveautés qui font craquer ces ménagères qui ne savent plus où donner de la tête et dont le seul souci est de penser à épater la voisine par des achats souvent excentriques et exagérés. Des stands énormes entièrement remplis de friperies connaissent un engouement de la part des visiteurs. On fouille, on cherche on essaie de dénicher le joli tricot, la belle paire de sandales dont le prix satisfait tout le monde. Bradées comme ils le sont, ces articles trouveront toujours preneur. L'espace réservé à cette foire est vaste et arpenter ainsi les allées réservées au passage est épuisant. Cette année la mangue et l'ananas sont très attendues. L'année dernière, les mangues se vendaient comme des petits pains à partir de 60 DA le kilo : une vraie aubaine ! Les cacahuètes très prisées sont vite écoulées. Des camions, bleus pour la plupart, forment un carré et perchés sur leurs véhicules ces marchands venus de loin, munis de hauts-parleurs, bradent chemises, pantalons, robes à des prix qui défient toute concurrence : les prix varient entre 50 et 200 DA et tout le monde est heureux. La sécurité à l'intérieur est assurée par les agents de sécurité qui sont omniprésents ainsi que le corps des sapeurs-pompiers. Un halo de poussière enveloppe cette enceinte dont l'écho résonne et où foisonnent femmes, hommes et enfants. Les petits vendeurs de thé et d'œufs bouillis ne manquent pas et le popcorn crépite sous les flammes, faisant la joie des enfants et même des adultes.

En fin d'après-midi, la fête règne sur la grande place et des troupes folkloriques, où le blanc domine, défilent tour-à-tour. Chacune représente un ksar et dans un tourbillon de fumée, le karkabou et la grosse derbouka sous un rythme effréné vous font chavirer et vous emballent.

C'est la fête à Adrar !

Tôt avant le crépuscule, la place est prise d'assaut d'abord par ces petits vendeurs de thé, d'œufs et de cacahuètes. Des tapis sont étalés à même le sol et les premiers clients n'hésitent pas à s'installer autour d'un thé mousseux.

Les habitants commencent à affluer et des familles entières viennent grossir ce flot incessant. Les troupes laissent place à un groupe de musiciens qui anime la soirée. On bavarde, on écoute, on se laisse bercer. Chacun trouve refuge dans cette arène car dans la journée, la température gravite autour des 30-34 degrés. Heureusement une brise vous rafraîchit, faisant ainsi le bonheur de tous. Et c'est comme ça durant deux semaines, le seul inconvénient : la programmation.

Cette quinzaine aurait dû se tenir durant les vacances scolaires. C'est la fête de la tomate, mais point de tomate, aucune exposition, aucun concours, aucune information sur la tomate. Rien. C'est la grande absente de cette quinzaine qui a drainé les grandes foules.

El Hachemi