

RETOUR EN FORCE DES BOULANGERIES TRADITIONNELLES

À la grande satisfaction des Algérois

Fougasse, pain de son, mahonis, pain au seigle et au son, matlou'e... renaissent de leurs cendres et reviennent en force sur les étals de certaines boulangeries.

Las de la sempiternelle baguette qu'on achète et qu'on laisse moisir dans le sac à pain, nous sommes nombreux à redécouvrir avec plaisir et gourmandise ces boulangeries et leur large panel de pains aussi appétissants les uns que les autres. De la fougasse, au pain de seigle en passant par le pain aux olives, de campagne ou de mie, difficile de faire son choix.

Bye bye «le parisien»

Le Petit-Lion. Une boulangerie de la rue Ibn-Nafisse, à deux pas de la rue Meissonier. Il est 11h30 tapantes. C'est le grand rush. Les clients se pressent pour acheter du pain tout chaud, juste avant le «f'tour». Ils se bousculent, se marchent un peu sur les pieds, car ils le savent très bien : il n'y en aura pas pour tout le monde !

Seigle, orge (ch'ir), son (nekhala), semoule, céréales, complet, traditionnel, mahonis, fougasse, campagne... le pain se décline dans un large éventail de variétés à vous donner l'eau à la bouche.

Des petits-pains bien dorés exposés dans des corbeilles en osier. Un client, souffrant visiblement du côlon, vient quotidiennement acheter un pain de son. «Je ne mange que ça afin de faciliter ma digestion», dit-il.

Le pain complet est préparé à base de 15 céréales (maïs, son, orge) comme le souligne le vendeur à ses adeptes et ils sont nombreux. «Ceux qui souffrent d'ulcère ou de colopathie l'achètent tous les jours», explique-t-il.

Pour voir enfin sur leur «meïda» autre chose que l'incroyable baguette de pain amélioré (khobz étouillé) ou parisien, qui durcit au bout de quelques heures lorsqu'il ne devient pas carrément élastique, les riverains ont mis la pression sur Sahraoui Farid (43 ans), leur boulanger. «Au début, je n'ouvrais que les après-midi et n'offrais que 2 ou 3 variétés de pain. Sur insistance de mes clients, je suis allé vers une gamme plus large. En surfant sur Internet, j'ai ainsi pioché une quinzaine de recettes de pain, à la grande satisfaction de mes clients. Les trois four-



Du bon matlou'e bien de chez nous.

nées quotidiennes s'écoulent très vite.

Je livre même des ambassades et des restaurants. Les marins accostant au port d'Alger viennent s'approvisionner ici. Ils achètent du pain en moule qui a l'avantage de se conserver pendant plusieurs jours, ce qui est idéal pour une traversée», confie-t-il.

Les malades céliaques (interdits de gluten) sont aussi nombreux à se ravitailler dans cette boulangerie. «Ils apportent leur propre farine sans gluten et nous leur préparons leur pain», affirme le boulanger.

Pains aux olives, aux graines de sésame (djeldjle-ne), aux graines de nigelle (sanoudj)... petits pains spécial sandwich, pains ronds pour hamburger, pain de mie pour tartines...

Les effluves de pain chaud taquinent les narines et les clients voudraient tout emporter dans leur panier. Un hold-up, pourquoi pas ? Le plus embarrassant, c'est lorsqu'ils sont soudain pris d'une incontrôlable envie de tâter tous ces pains appétissants. Un comportement qui sort le boulanger de ses gonds. Les femmes enceintes craquent sur place et veulent goûter à tout. «Pas plus tard que ce matin, une dame attendant un heureux événement a passé commande pour un pain au lait truffé de raisins secs qu'on s'est empressé de lui préparer», raconte Farid.

Vive la kesra, le matlou'e et le r'fiss

Autre commerce ayant le vent en poupe depuis 2 ou 3 ans : les boulangeries traditionnelles. Il y en a à chaque

coin de rue et ne désespèrent jamais, enregistrant un pic de fréquentation vers les coups de midi. Les effluves de m'hadjeb, matlou'e, kesra, pain syrien envahissent nos rues et très peu de gens résistent à l'appel de leur estomac gargouillant.

Amar (23 ans) en avait marre de travailler pour un patron. Alors, il a eu l'idée d'exploiter ce filon en s'installant à son propre compte.

Ils commandent un verre de «gazouz» glacée et savourent ces gâteaux préparés à base de semoule et de dattes (ghers). «Ça nous change de la pâtisserie bourrée de crème au beurre», nous lance un jeune.

Selon le boulanger, les femmes actives sont des fidèles clientes. «Avec le boulot, elles n'ont pas trop de temps à consacrer à la cuisine», argue-t-il et d'ajouter que



«Après avoir suivi un stage pratique à la maison sous la houlette de ma mère, j'ai ouvert ce local, rue Tahar-Chaâf, près de l'hôpital Mustapha. Après quelques ratages, «la mayonnaise» a pris et les clients ont adoré.» Dans cette petite boulangerie traditionnelle, pains et gâteaux à base de semoule se côtoient : fougasse aux olives, m'hadjeb, kesra, galette traditionnelle, b'radj (appelé aussi mtekbba), r'fiss...

Sur place, nous avons pu constater combien les clients apprécient ce genre de recettes bien de chez nous.

«la maâloua syrienne est très appréciée notamment durant le Ramadan. Par ailleurs, je reçois d'importantes commandes d'émigrés à la veille de leur retour vers leur pays d'adoption. Tout ce qui est traditionnel leur manque au plus haut point. Alors, ils repartent avec leurs bagages remplis de m'hadjeb et autres bradj et r'fiss».

Devant ce créneau porteur, de nouvelles boulangeries de ce type s'appêtent à ouvrir à Alger, signant peut-être l'acte de décès de l'ex-sacro-sainte baguette de pain !

Sabrina L.

email : sabrinal_lesoir@yahoo.fr



Un large panel de pains.