

L'été de toutes les gourmandises

L'été, une saison propice aux balades et aux sorties. Il fait trop chaud pour cuisiner, alors on multiplie les déjeuners et les dîners dehors. Voici quelques bons tuyaux pour se retrouver autour d'une bonne table en famille, entre copains et amis.

«La Salsa»

Envie d'une pizza ? Une seule adresse, la Salsa, vers le 101, rue Didouche Mourad dans une petite ruelle transversale. Ce mets qui gagne de plus en plus les cœurs et les ventres des Algériens est la spécialité au sens le plus noble de cet espace familial, dont le décor, les couleurs et l'éclairage vous accueillent chaleureusement sous des airs de salsa. Mohamed, l'artisan pizzaiolo, dont la blancheur de sa tenue nous renseigne sur la propreté des lieux, nous parle avec beaucoup d'amabilité et d'enthousiasme de son métier et des différentes façons d'agrémenter une pizza, mais il ne souffle mot sur la manière de réaliser sa pâte. «La pâte est une affaire personnelle et privée. Il devrait y avoir autant de pizzaiolos que de manières de la fabriquer. D'ailleurs, malgré mes longues années d'expérience j'essaye toujours de nouveaux trucs que je tente d'obtenir par le biais d'internet par exemple. »

Quant à Riad, le jeune patron de la Salsa, «ma grande satisfaction est de voir le même client revenir».

«La Maison du couscous»

Pour savourer un délicieux couscous fait maison avec un décor qui sort de l'ordinaire, direction la Maison du couscous, un restaurant à la rue Ernest Zeys (Debussy). Des poutres en bois au plafond, des tapis partout, des selles, des épées, des gourdes, des paniers en halfa, des meïdates, un éclairage intimiste : l'Algérie telle un puzzle se décline, du nord au sud, de l'est à l'ouest avec toute sa richesse dans un décor original.

Le soir, la kheïma ne désemplit guère. «Les clients préfèrent cette partie du restaurant pour y déguster un couscous à l'ancienne, avec des couverts en bois, assis sur un tapis et autour d'une meïda», nous révèle Hamza Tayane, le patron.

Le menu offre une dizaine de variétés de couscous roulé à la main par khalti Tounès, la cuisinière. Du couscous-merguez (500 DA), couscous-poulet (500 DA), couscous blé royal (850 DA), il y en a pour tous les goûts. Toutes ces recettes sont à base de blé ou d'orge, selon le choix du client.



Couscous pour tous les goûts.



Fidéliser le client en offrant un cadre agréable et un service impeccable.

Et pour porter haut les couleurs de la cuisine traditionnelle algérienne, d'autres plats sont à la carte : rechta au poulet (600 DA), chekhchoukha (600 DA), chorba frik (300 DA), mtaouème (500 DA), douarra (500 DA), bouzelouf ch'titha (500 DA), sans oublier l'incontournable pain traditionnel maâtoua.

Cette enseigne attire de nombreux touristes. «Des Français, des Canadiens, des Turcs, des Américains... ont déjà goûté au couscous de khalti Tounès», s'exclame Hamza. «Le bouche-à-oreille fonctionne si bien qu'il faut parfois réserver à l'avance. Des dîners d'affaires et de mariage sont également organisés dans notre établissement.» Et de s'enorgueillir : «Plusieurs artistes ont été charmés par la gaâda-couscous sous la kheïma tels Rachid Taha, Mohamed Rouane et les UP Beat Beatles (les clones des Beatles) qui ont dîné ici lors de leur concert à Alger. »

«Les Coquelicots»

De nouvelles enseignes ouvrent à Alger, rivalisant d'imagination afin d'offrir des espaces sympas, accueillants et modernes.

Pause bucolique et champêtre dans un salon de glaces ouvert récemment non loin de l'église du Sacré Cœur. Les Coquelicots. En y pénétrant, on a l'impression de plonger dans un grand champ parsemé de ces fleurs rouges aux pétales fragiles. «Gentils coquelicots mesdames, gentils coquelicots messieurs», chante Marcel Mouloudji.

Dans ce salon spacieux, le rouge et le noir (couleur du coquelicot) s'épousent dans une parfaite harmonie : les lustres, les murs et même les serveurs (polo rouge et bavette noir) sont dans ces tons.

En famille, en groupe, ou en solo, les clients dégustent leurs glaces. Entre les commandes, ils peuvent feuilleter un magazine mis à leur disposition à l'entrée. Quant aux enfants, ils peuvent gentiment patienter en effectuant un coloriage disponible également sur place. «L'idée était d'offrir un endroit chaleureux et familial pour se retrouver, entre midi et minuit. Un espace ouvert, sans cloison favorisant le contact et la convivialité», nous confie Nadir, le gérant.

Dans ce salon, la gent féminine est en force. «J'aime bien venir prendre une glace même la nuit en toute sécurité», nous confie une jeune fille accompagnée d'une amie. «Les glaces sont délicieuses et la place disponible au parking». Un endroit qui en vaut le détour, d'après toutes les personnes rencontrées sur place.

«Le Roi de la sardine»

La réputation de ce petit restaurant, spécialisé dans la sardine, tenu par M. Hasbalaoui Abdelkader (70 ans), a dépassé les «frontières» du Telemly (rue Robertseau) où se trouve ce petit commerce. On y vient de tous les quartiers d'Alger et même de très loin comme l'atteste ce client qui s'est réveillé de bon matin avec une folle envie de sardines et qui n'a pas hésité à se déplacer de la ville des Roses jusqu'au Telemly pour se régaler. «Fraîches, parfumées et bien assaisonnées, je pourrai en manger des tonnes sans jamais en être rassasié !» s'écrie-t-il.

La satisfaction des clients est unanime. Mais cela n'est pas le fruit du hasard. Loin s'en faut. «Chaque jour, je descends à 4

heures du matin à la pêcherie pour acheter de la sardine fraîche, nous révèle Abdelkader, le patron. Il m'arrive de rentrer bredouille, car si la sardine n'est pas assez fraîche ou si c'est la grosse, la laâtchaa qui est peu savoureuse, je laisse tomber. Une fois de retour dans ma cuisine, je lave, nettoie et assaisonne le tout avec une bonne dersa (ail, cumin, poivre rouge...) et hop dans la poêle ! Dès 11h30, les premiers clients débarquent. Mieux vaut ne pas trop traîner le pieds, car souvent il n'en reste plus pour les derniers !»

Ce petit restaurant où on mange debout sur un comptoir affiche deux menus. «En hiver, c'est sardine et plat de loubia. En été, c'est exclusivement sardines», nous dit Ammi Abdelkader. Prix d'une assiette, accompagnée d'une gazouza toute fraîche : 120 DA. «Le kilo de sardine a connu une importante augmentation. Même en hiver son prix descend rarement en dessous de 200 DA. Idem pour l'huile servant à la friture qui a connu une hausse vertigineuse !» commente le roi de la sardine.

Les jours où le spécialiste de ce poisson bleu revient avec ses caisses bien remplies, des effluves alléchantes de dersa et de friture envahissent la rue Robertseau à tel point que certaines ménagères des immeubles voisins abandonnent la tchehtchouka ou la dolma mijotant sur le feu, préférant une belle brochette de sardines dorées préparées à la manière de Ammi Abdelkader.

Quant aux cadres et employés des entreprises situées au Telemly et dans les environs, ils sont nombreux à venir faire le plein des Oméga 3 à cette adresse. «Les sardines notamment les anchois sont une pure délice. En plus l'hygiène est irréprochable», nous dira l'un d'entre eux.

Un métier qui requiert sérieux, passion et dynamisme. «Très peu de jeunes accepteraient de se lever à 4 heures du matin et de commencer le travail aux aurores», pense Abdelkader, cet ancien boxeur, qui du haut de ses 70 ans a gardé tout son pep's. «Ma satisfaction, c'est de voir mes clients se régaler et revenir», conclut-il.

Sabrinal

E.mail : sabrinal_@yahoo.fr