

Revoilà le ramadan !

Comme au théâtre, entre les deux entractes, le rideau tombe et le décor change subitement dans les rues d'Alger. Chez les commerçants, parasols, serviettes de plage et glacières ont fait place à toute une panoplie de cartables et de tabliers. L'été ne jouera pas les prolongations.

Cette année, Monsieur ramadan s'invite dans les foyers plus tôt que d'habitude. Résultat des courses : les Algérois ont dû écourter leurs vacances et rentrer dare-dare à la maison afin de se préparer à recevoir cet invité de marque dans les règles de l'art.

Les ménagères ont épousseté, brique, frotté et nettoyé leur «sweet home» de fond en comble, comme nous le confie Amina (54 ans) : «Avec mes filles, on a fait le grand ménage. On en a même profité pour passer une couche de peinture dans la cuisine. C'est la tradition qui veut qu'on reçoive sidna ramadan dans une maison toute propre.» Sa fille Samah (19 ans) ne semble pas du tout partager le même avis. Elle lève les yeux au ciel et lâche avec une pointe d'impatience : «Je pense que c'est tout simplement de l'excès de zèle. Nous faisons le ménage tous les jours, alors pourquoi se ruiner la santé à astiquer les plafonds et les murs à la vielle de ce mois sacré ? !»

Les mendiants en force

Comme par magie, une nouvelle escouade de mendiants a pris possession de chaque coin de rue. Une escarcelle entre les mains, ils supplient les passants de faire un geste. C'est le cas de cette mendiante installée, avec sa petite fille, dans

les escaliers reliant la rue Burdeau au boulevard Mohammed V. A la veille du ramadan, les passants semblent plus généreux. Certains riverains rapportent même des vêtements et des jouets pour la petite fille.

Rush sur la vaisselle

Dans tous les marchés, grand rush sur les vendeurs de vaisselle. Même les vendeurs informels s'y mettent puisqu'une carriole a été installée au beau milieu de la rue Ahmed-Zabana, (rue Hoche). Dans le nouveau centre commercial souterrain de Meissonier (un ex-parking), la gent féminine se presse, papillonne et joue des coudes autour des étals ployant sous le poids des bols, ramequins, assiettes, marmites et autres ustensiles de cuisine. Le jeune vendeur ne sait plus où donner de la tête et confirme que la tendance est à l'achat compulsif et au renouvellement de la vaisselle par les maîtresses de maison. «Nappes, verres à eau et bols de chorba s'arrachent la vedette», s'écrit-il. Comme pour aller dans son sens, une dame choisit 10 bols à chorba à 50 DA pièce. «Le ramadan est le bon prétexte pour remplacer la vaisselle ébréchée, sans pour autant faire de grandes folies», s'exclame-t-elle. «Entre les dépenses des vacances, les nombreux cadeaux de mariage, les



Photo: Samir Sid

Les commerçants font leur beurre.

frais de la rentrée scolaire et ceux gargantuesques du ramadan, les budgets sont sérieusement grevés !»

Sacré mois ou mois sacré ?

Et c'est vrai que toutes les personnes approchées se plaignent de la cherté de la vie et des augmentations des prix des fruits, légumes et viandes à la veille de ce mois sacré.

Au marché Réda-Houhou (ex-Clauzel), les prix affichés ont pris l'ascenseur. Tomates : 60 DA, haricots verts : 100 DA, courgettes : 120 DA, poivrons : 100 DA... La palme d'or est remportée par dame laitue qui joue les starlettes, nous snobant du haut de ses... 150 DA !

De quoi donner le tournis à tous ces pères et mères de famille qui arpentent désespérément les allées du marché ne sachant à quel saint se vouer.

Spéculation, pouvoir d'achat en berne, c'est la

même partition qui se joue chaque année, à la même période, «à chaque ramadan, c'est la même rengaine». «Les commerçants font leur beurre, raclant le fond de notre maigre porte-monnaie devant l'indifférence des pouvoirs publics», s'écrit un monsieur. Et d'ajouter : «J'ai 59 ans, et je n'ai jamais vu la laitue se vendre à 150 DA le kilo. Et le pire, c'est qu'il y a des gens qui l'achètent. C'est tout simplement indécent !»

Cigale ou fourmi ?

Les plus malins ont pris les devants, congelant poivrons, haricots verts et tomates lorsque les prix étaient encore raisonnables. Pendant que certains faisaient bronzette, Salima (48 ans), mère de famille, a passé des heures devant ses fourneaux durant tout le mois de juillet, «J'y est consacré tout mon congé, nous dit-elle. Même les boureks sont prêts. Avec la reprise du boulot, j'aurai très

peu de temps à consacrer à la cuisine durant le ramadan.»

Incontournables fruits secs

Grande tension également chez les commerçants de fruits secs. Les grands sacs remplis d'amandes, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, noisettes... diminuent à vue d'œil. «Je prépare moi-même le qalb ellouz et autres sucreries genre qtaïef, m'hancha et khobz tounès», nous confie cette mère de famille s'approvisionnant chez l'un de ces commerçants.

Du monde aussi chez les vendeurs de raisins, pruneaux et abricots secs. Les incontournables l'ham lah-lou et couscous b'zbib sont au programme de tous les foyers. Le fric (blé concassé) 200 DA et le vermicelle sont écoulés à vitesse grand V. Pas moins de 30 chorbas ou h'rira par famille sont au menu.

L'occasion fait le larron

Ramadan, rentrée scolaire, Aïd, conjugués en même temps, ces trois événe-

ments donnent des cheveux blancs aux chefs de famille. Un véritable casse-tête chinois pour les petites bourses qui ne savent plus sur quel pied danser. Quant aux commerçants, ils se frottent les mains s'adonnant à leur jeu préféré : la spéculation, l'occasion faisant le larron ! N'empêche que d'aucuns auront sans doute remarqué des comportements insolites qui nous laissent sur le derche. Des clients se plaignent de ne pas pouvoir joindre les deux bouts, achètent à tour de bras des aliments qui finiront probablement au fond des poubelles. Des tonnes de baguettes de pain, fruits, viandes et nourritures sont ainsi gaspillées à chaque ramadan.

Motif : les yeux plus gros que le ventre. Des folies qui font le bonheur des spéculateurs et qui obligent ces mêmes pères de famille à serrer la ceinture ensuite pour payer leurs dettes. Il faut savoir garder raison et ne pas céder aux chants des sirènes.

A bon entendeur, salut !

Sabrinah

Z'LABIA AUX AMANDES, THÉ AUX PIGNONS ET SAUCES ASIATQUES Les Algériens à la découverte de nouveaux mets

Si le ramadan est le mois de la piété, il ne reste pas moins que c'est une période où les jeûneurs se font plaisir. Chaque ramadan apporte son lot de nouveautés culinaires. Celui de cette année n'est pas en reste. A l'opposée des années précédentes, le ramadan 2008 prend une tendance internationale. Des mets et des préparations en tous genres sont disponibles sur le marché, au grand bonheur (ou dam) des consommateurs. Comme ce ramadan coïncide avec la saison des chaleurs, les boissons fraîches ne manquent pas d'attirer.

Les étales des magasins débordent de jus et de limonades. Hamoud Boualem reste la boisson reine au vu de son ancrage et du rapport qualité prix. Même le cherbett, une boisson populaire, jadis préparée à la maison, est disponible dans les commerces. En effet, rares sont les personnes qui résistent devant ces sachets transparents remplis d'une boisson de couleur citron vert. La chaleur et le ramadan aidant, les chalands se ruent sur elle, mais nombre d'entre eux seront déçus. Et pour cause, dans la majorité des cas, le fameux cherbett n'est qu'un composé d'acide citrique mélangé à une eau sucrée.

La zlabia n'est plus ce qu'elle était. Elle s'est enrichie d'une nouvelle variété. Il s'agit d'une zlabia assortie de cacahuètes ou d'amandes pilées. Même si elle est vendue beaucoup plus cher qu'une zlabia «lambda», il semblerait que les clients en raffolent. De nouvelles sauces font leur apparition : chinoises, vietnamiennes et d'autres au soja. Le vendeur chante leurs vertus et promet qu'elles nous feront oublier le goût de la chorba. Fines et droites, des pâtes venues de Turquie se vendent comme des petits pains. «achri chwiya makaroun Noor et Mohamed 100% tourkia» (Noor et Mohamed sont les personnages d'un feuilleton turc). Les pignons ont la vedette au niveau des étals des fruits secs. Le thé aux pignons, découvert par beaucoup d'Algériens lors de leurs séjours en Tunisie, figurera désormais au menu du ffour. A tout cela s'ajoute une chermoula préparée à l'avance à base de carrés de foie, cœur. Le fromage de chèvre veut gagner sa place sur la table de madame. Désormais, il se vend dans des assiettes décorées par des feuilles de figuier. Bon appétit.

N. M.

AU PREMIER JOUR

Rush sur les marchés en dépit de l'envolée des prix

Les marchés de la capitale qui n'ont pas désempli ces derniers jours ont connu hier une affluence record. Les consommateurs ont encore pris d'assaut les étals ciblant les produits les plus prisés en ce premier jour du mois de ramadan.

F.-Zohra B. - Alger (Le Soir) - L'envolée des prix qui a opéré une véritable saignée dans les bourses des ménages n'a pas pour autant découragé les jeûneurs venus s'approvisionner pour le premier repas ramadanique. Au marché Ali-Mellah, tôt le matin les commerçants ont apprêté leurs étals en prévision du rush. Dès l'entrée principale, les tables présentant les bouquets de coriandre, persil, menthe et thym sont solidement garnis. Ils font d'ailleurs partie des produits les plus prisés.

Plus loin les marchands de poisson et autres crustacés ont beau vanter leurs marchandises, ils n'arrivent

pas à capter l'attention des passants.

Ces derniers, l'air affairé, optaient pour des produits vedettes du ramadan à savoir les morceaux choisis du mouton, les diouls aussi bien de fabrication industrielle qu'artisanale, les différentes sortes d'olives, les fruits secs et les épices. Dans une ambiance plutôt bon enfant, les habitués du marché, nombreux hier, tentaient de visiter tous les étals sans rien oublier de leur liste de course. La marée humaine faisait le tour du marché à la recherche des produits essentiels. Les étals des bouchers, dès 11 heures du matin, n'avaient pratiqué-

ment plus rien à présenter aux clients, ayant été vidés dès le début de la matinée. Toutefois, les magasins spécialisés dans la viande congelée n'ont pas désempli et les consommateurs ont bénéficié d'un choix varié de produits à des prix abordables. «Je viens dans ce marché juste pour m'approvisionner en viande congelée, il y a un grand choix, et à un bon prix. Je suis obligée de ne pas dépasser mon budget quotidien et j'ai encore des courses à faire» confie une dame qui patiente face au boucher. Au marché Ali-Mellah, se trouve aussi un grand choix de viande de volailles qui, cependant, n'ont pas semblé intéresser les jeûneurs.

«Cette année, nous n'avons pas eu beaucoup de clients, beaucoup pourtant appréciaient durant les ramadans précédents acheter des morceaux de dinde

qui sont à un prix abordable. Nous aurons peut-être plus de chance demain», explique en souriant un vendeur de volaille qui s'empresse de renseigner une cliente sur le prix des pièces de dinde.

Cherchant son chemin dans les allées du marché, un monsieur s'interroge sur la rareté des vendeurs de diouls traditionnels : «On ne trouve plus que des produits industriels. Les diouls d'antan sont déjà pris très tôt et encore, leur qualité laisse à désirer.»

En fin de matinée ce sont les vendeurs de fruits qui ont accueilli les clients venus en force terminer leurs courses. Beaucoup de visiteurs du marché ont cependant dû réduire leurs achats au minimum, devant les prix des fruits affichés et qui ont aussi connu une hausse conséquente.

F.-Z. B.