

RAMADAN À ALGER

Zlabia, une recette
qui fait recette

Elle a une jolie couleur dorée ou orange, se présente en forme d'escargot ou de bâtonnet, dégouline de sirop de miel et fait saliver les passants.

Vous l'aurez deviné, il s'agit de la zlabia, une confiserie qui, à chaque ramadan, remporte tous les suffrages dans les cœurs (et surtout dans la bouche) des Algériens. Certains n'hésitent pas à parcourir plusieurs dizaines de kilomètres pour s'approvisionner à Boufarik, La Mecque de la zlabia. Les plus flemmards se rabattent quant à eux, sur l'un des nombreux commerces ouverts à la veille de ce mois sacré.

Dans l'antre des fabricants

Rue Mohamed-Negazi, à un jet de pierre de la rue Ferhat-Boussaâd (ex-Meissonier). Des effluves de sirop de sucre, d'eau de fleur d'oranger et de friture se dégagent d'un commerce ouvert deux jours avant le début du ramadan. «En fait, nous avons notre local à la rue Meissonier», explique Abdelkader Moussaoui, le patron, mais à cause d'un litige avec les héritiers du propriétaire qui est décédé, on a dû chercher une location après un an de chômage forcé.

Dans l'arrière-boutique, Djilali (20 ans de métier à son actif), muni d'une poche à douille et d'un entonnoir, dessine des cercles et entrelas dans une huile brûlante.

Puis, remplissant de nouveau sa poche à douille d'une pâte solide, il dessine une zlabia rappelant la forme d'une banane. «A l'Ouest, on appelle cette variété le cigare. A Alger, c'est plutôt la banane, confie-t-il.

Elle est préparée à base de semoule, d'œufs, de levure et d'eau de fleur d'oranger.» Une fois les «bananes» bien dorées, elles sont tout de suite trempées dans une énorme bassine en métal remplie de sirop de miel.

D'autres variétés, très appréciées par les clients qui se bousculent au portillon, sont ainsi concoctées tout au long de la journée et même durant la soirée puisque ce commerce reste ouvert jusqu'à minuit. «La plus demandée est la zlabia circulaire et fine. Cette

forme est obtenue grâce à cet entonnoir spécial, nous révèle Djilali. Pour lui donner cette belle couleur orange, on ajoute un colorant. Les clients en raffolent pour son côté croustillant.» (160 DA le kilogramme).

Et de poursuivre : «Nous préparons également la zlabiat el beyd, appelée Grirchette à l'Ouest.» Mais la grande absente parmi toutes ces spécialités demeure la boufarikoise.

Explication du gérant : «Cette variété nécessite un sirop de miel hyperléger et doit être consommée le jour même de sa préparation. Autrement dit, elle ne se conserve pas à l'inverse des autres recettes de cette friandise.» Côté client, une foule impatiente se presse vers les étals. «A partir de 16h, il faut mettre les bouchées doubles pour satisfaire tout ce beau monde», nous lance Hamid, le serveur, visiblement dépassé par l'afflux des accros de la zlabia !

Un vrai business

Flairant la bonne affaire



La reine des sucreries pendant le ramadan.

(l'occasion d'amasser un maximum de fric durant ce mois sacré), certains fast-foods, restaurants ou pizzerias ont opéré un relookage-express, changeant d'activité et s'improvisant vendeurs de zlabia.

C'est le cas par exemple d'une pizzeria située à la rue Khelifa-Boukhelfa vendant sur le trottoir des montagnes de cette gourmandise miel-

leuse. Un autre fast-food (Le Gite), situé à la rue Ahmed-Zabana, s'est reconverti, lui aussi, en commerce de zlabia. Kouider (39 ans), le préparateur, a accepté de quitter ses poêles et sa «tabouna» quelques instants pour nous dire un mot.

«Je suis spécialiste de zlabiate Boufarik que j'ai appris à préparer dans

cette localité. Une recette que je garde jalousement.

C'est top secret. Une chose est sûre, les Algérois en raffolent et en achètent par kilos» (150 DA).

Pâtisserie syrienne

Juste en face de cette enseigne, se trouve un salon de thé : Essalouane Coffee. Ici pas l'ombre d'une zlabia, mais de la pâtisserie orientale.

A l'intérieur, sur le trottoir, une longue table a été dressée.

Plusieurs plateaux garnis de gâteaux orientaux sont ainsi exposés dans des plateaux, à la vue des passants qui s'arrêtent d'abord curieux puis s'approchent des vendeuses, font leur choix et tournent les talons avec une petite boîte remplie de ces spécialités syriennes.

«Tous ces gâteaux sont à base d'amandes, noisettes et pistaches», explique KENZA, l'une des vendeuses. Ils sont préparés sur place par notre pâtissier, expert en gâteaux syriens.

Mhancha aux noisettes, khobz tounès, nid d'oiseau, samsa pistache... une odeur alléchante de cannelle, de miel et de citron vert envahit cette rue ne laissant guère les passants indifférents.

Une dame s'approche et se fait servir un assortiment de gâteaux.

«J'attends des invités pour la sahra et j'aimerais

leur faire plaisir en leur faisant goûter ces nouvelles spécialités», dit-elle. Un autre client nous avouera en avoir un peu marre des sacro-saints kalb ellouz, qtaïf et zlabia. «C'est la première fois que je vois certaines de ces variétés. C'est l'occasion de les goûter et de se faire une opinion», commente-t-il.

L'origine de la zlabia

La zlabia, plus que toute autre gourmandise, demeure la reine des sucreries en ce mois de ramadan.

Une friandise d'origine tunisienne qu'on n'aurait peut-être jamais eu le plaisir de découvrir si un boulanger n'avait pas raté une recette un jour.

Devant la grande quantité de pâte qu'il ne se résignait pas à jeter, il eut l'idée de la faire frire avant de la plonger dans un bain de sirop de miel.

Un client de passage, intrigué par cette nouvelle variété, demanda son nom. Réponse du pâtissier : «c'est zellatbiya». (C'est une erreur. Il faisait allusion à la pâte ratée).

Devant le succès de cette nouvelle recette, fruit du hasard, tous les pâtisseries l'adoptèrent. Une préparation qui a traversé les siècles pour parvenir jusqu'à nous, au grand bonheur de nos papilles.

Sabrinal

email :
sabrinal_lesoir@yahoo.fr

