lesoirculture@lesoirdalgerie.com

PRÉPARATEUR DE Z'LABIA

Un métier en voie de disparition ?

D'aucuns l'auront remarqué. Les khfafdji ou tounsi spécialisés dans la préparation et la vente de z'labia ferment leurs locaux les uns après les autres. Pourtant, il n'y a pas si longtemps, ces commerces avaient pignon sur rue. Les jours de cette gourmandise née d'une recette ratée et qui fait couler beaucoup de miel actuellement seraient-ils comptés ?

Photo s : Samir Sid

Des Tunisiens à l'origine

Ghanem Ferhat, la cinquantaine, gère l'un de ces commerces sur la rue Asselah-Hocine. Ce métier, il est tombé dedans alors qu'il n'était pas plus haut que trois pommes. «C'est aux côtés de mon père que j'ai appris à préparer les beignets (*khfaf)* et la z'labia, raconte-t-il.

On est là depuis 1962. A sa disparition, j'ai décidé de reprendre le flambeau. Je suis originaire du sud de la Tunisie où l'on excelle dans la préparation de toutes sortes de z'labia. Mon père m'avait raconté que beaucoup de Tunisiens s'étaient établis à Alger dans les années 1920, investissant ce créneau, sur la rue de La Lyre, Laâkiba… Aujourd'hui, ces commerces se font de plus en plus rares.

Les anciens sont morts, quant aux jeunes, ils ne sont guère intéressés par ce métier qui exige énormément d'effort et de travail. Je suis debout dès 7h du matin et je ne quitte mes chaudrons qu'à minuit passé. Aucun jeune n'est prêt à supporter la chaleur que dégage la friture, surtout en été. Mes propres frères ont rendu le tablier refusant ce travail éreintant. Quant aux apprentis que j'emploie, ils ne tardent pas à filer à l'anglaise dès qu'il acquièrent quelques astuces et tours de main. Certains ont mis le cap vers l'Europe où ce genre de sucrerie est très appréciée par la communauté émigrée.

Arabesques

Tout en discutant avec nous, Ferhat plonge sa pâte dans un chaudron à l'huile frémissante. Avec dextérité, il dessine cercles, arabesques et zigzags. Un vrai artiste ! Au bout de quelques secondes, dès que la z'labia prend une belle couleur orange, il la tend à sa coéquipière, une jeune fille qui travaille avec lui.

Djamila, c'est son nom, récupère la z'labia et la trempe dans une grande bassine remplie de miel, «cela fait 6 ans que je travaille ici, dit-elle, j'ai fini par apprendre toutes les recettes mais, comme le coordonnier mal chaussé, je n'en prépare jamais à la maison !»

Le rush des clients

Il est 11h du matin. A cette heure-ci les clients ne se bousculent pas encore. «A partir de 14h, c'est le coup de feu, nous confie Ferhat. Il faut alors jongler entre la friture et la caisse. A mesure que l'heure du f'tour approche les clients augmentent. Puis petit moment de répit et rebelotte jusqu'à minuit. Je vous le disais. Ce n'était pas un boulot pour les fainéants !»

Deux clients passent la porte. Engageant la conversation, nous apprenons qu'ils sont sur le point de rentrer chez eux, à Chlef. «Nos familles ont insisté pour qu'on leur rapporte la z'labia de la capitale», lancent-ils. Quelques instants plus tard, ils tournent les talons les bras chargés de paquets : *z'labia*, *kalb ellouz* et mini-*makrout*. Une autre cliente arrive. «J'habite à Boudouaou et je descend régulièrement faire mes courses à Alger. Je ne repars jamais sans la z'labia. Ma préférée, c'est la fine, croustillante, à la forme circulaire. Pour moi une table de Ramadan sans z'labia, c'est comme un plat sans sel.»

Gros chiffre d'affaires

Malgré le prix (160 DA le kilo) les pyramides de z'labia dégoulinante de miel disparaissent à vue d'œil. «C'est durant ce mois que je réalise mon plus gros chiffre d'affaires», reconnaît notre vis-à-vis. «Toutefois, j'ai une importante clientèle tout au long de l'année. La fermeture des autres commerces de ce genre m'a profité. Il y a même les émigrés qui viennent acheter ma z'labia avant de prendre la bâteau, le port d'Alger étant à un jet de pierre d'ici.»

Un mois béni pour ces commerçants dont le travail exténuant est récompensé par une cagnotte bien remplie.

Sabrinal
sabrinal_lesoir@yahoo.fr