

**AÏD EL-FITR**

# Des gâteaux juste pour *el-fel*

**A «J» moins quelques poussières de l'Aïd, les préparatifs vont bon train. Supérettes et épicerie voient tous les matins leurs étals ployer sous des tonnes d'ingrédients, indispensables à la confection des gâteaux.**

Les sucreries trôneront sur nos tables dès mardi ou mercredi prochain, selon les résultats de la nuit de tous les doutes et des caprices du croissant lunaire.

Dans les couffins des ménagères, à côté des gerbes de coriandre et de menthe, à la touffe verte, l'on peut apercevoir une armada de paquets de farine, sacs de semouline, boîtes de margarine, pots de miel, plaquettes d'œufs et autres composants glucosés. Malgré l'augmentation irrationnelle des prix de tous ces articles, promus au grade de produits de première nécessité, les ménages ne dérogent pas à la règle.

Le budget des gâteaux de l'Aïd a été voté, à l'unanimité, par la famille. Il a sa place «VIP», au même titre que les vêtements neufs des enfants. Makroust, tcharek, aârayech, dzeriat, griwech et sablés viendront éclipser l'inénarrable kalb ellouz qui a joué les starlettes un mois durant.

## Au bon petit filon !

Dans un petit commerce spécialisé dans ce genre d'ingrédients (près du marché Ferhat-Boussaâd), c'est la foule des grands jours. Les narines sont à la fête. Cacao, eau de fleur d'oranger, sucre vanillé, fruits confits, vermicelles sucrés, noix de coco, farine, sucre glace, amandes, cacahuètes... Hum... ça sent très bon ! Fouzia, une liste à la main, se saisit d'un paquet de petites marguerites sucrées, colorées et décoratives. Elle porte le paquet à son nez et demande le prix au vendeur.

Frétilant de malice et fort de son nouveau statut de star du jour, il répond tout de go : «120 DA» ! Fouzia esquise une légère mimique avant de reposer le petit étui en papier cellophane. «Décidément, cette année tout flambe ! Je viens d'acheter un kilo d'amandes émondées à 800 DA le kilo. Même les cacahuètes, qui habituellement sont bon marché, ont vu leur prix passer de 200 à 350 DA.

Malgré tout, je ne vais pas faire l'impasse sur les traditions. J'ai prévu de préparer des tchareks, des makroust et des petits sablés. Dans cette boutique,

je vais acheter des caissettes et des boîtes pour emballer et offrir des gâteaux aux proches le jour de l'Aïd.»

Redouane le vendeur fait des acrobaties dans tous les sens pour servir sa clientèle, qui joue des coudes. Son magasin est aussi exigu qu'un mouchoir en papier. «C'est le moment de l'année où je réalise mon plus gros chiffre d'affaires !» nous révèle-t-il. «D'ailleurs, aussitôt ma chorba et mes boureks avalés, je remonte le rideau jusqu'à une heure du matin !»

A quelques mètres de là, un autre commerce. Les vendeurs sont débordés par cette clientèle divine, poussée par les coutumes de l'Aïd. Nous parvenons, tant bien que mal, à nous frayer un chemin. A l'intérieur de la boutique, nous tombons nez à nez avec des pyramides de produits destinés à la préparation des gâteaux.

Pistache : 2 500 DA, noix de cajou : 1 400 DA, noix tout court : 1 500 DA, amandes sans peau : 800 DA, cacahuètes, 350 DA... «R'kha y'dechehe !» plaisante Nabila qui attend de se faire déplumer à son tour. Elle compte bien repartir avec un kilo de noix pour ses baklaouas. «Je suis originaire de Constantine, confie-t-elle. Mes gâteaux, je les prépare à base de noix et ils seront, comme chaque année, succulents !» «On explose notre budget pendant le Ramadan et l'Aïd, ensuite on se sert la ceinture en se mettant à la diète tous les autres mois de l'année !» commente-t-elle, en partant d'un grand éclat de rire.

## L'essentiel c'est *el-fel* !

Mère d'une famille nombreuse, Atika, 34 ans, rencontrée dans une superette, n'a pas du tout l'intention de tirer le diable par la queue. «Toutes nos économies ont fondu comme neige au soleil. Ramadan, Aïd et rentrée scolaire. Un trio infernal pour les ménages à faible revenu. C'est pourquoi j'ai opté pour des gâteaux secs, sans fioriture. Croquets, halwat' tabaâ et ghribia feront très bien l'affaire et c'est meilleur pour la santé. L'essentiel est de marquer le coup avec ce qu'on appelle communé-



Photo : DF

ment chez nous *el-fel* .»

## L'Aïd, ce n'est pas du gâteau !

Certes, la plupart des femmes préfèrent préparer les gâteaux de l'Aïd à la maison. Généralement, c'est plus frais, ça a meilleur goût et c'est moins cher que de les acheter. Mais pas toujours facile de trouver du temps pour mettre les mains dans la farine quand on rentre lessivée du boulot. La solution ? Passer commande chez un pâtissier. Chaque année, à trois ou quatre jours de la fête, H'sen, 54 ans, gérant de la pâtisserie Morsli, rue Ahmed-Zabana, voit accourir des femmes complètement dépassées par le rythme soutenu de ce mois pas comme les autres.

«La plupart de mes clientes travaillent et n'ont pas le temps de préparer les gâteaux de l'Aïd. Il y a aussi celles qui n'ont pas envie de s'épuiser après un mois de jeûne déjà éreintant. Baklaoua, makro ut, aâyache, dzeriat, mkhabaz... arrivent en tête des commandes. C'est 40 DA la pièce, mais je fais une petite remise lorsque les quan-

tités sont importantes.» Et d'enchaîner : «Il y a aussi les femmes qui préparent leurs gâteaux à la maison mais elles nous les confient pour la cuisson. Cela coûte 100 DA la grande *sniwa* (plateau) et 50 DA la petite.»

A la question de savoir si notre pâtissier a déjà cramé un plateau, H'sen reconnaît que oui. «D'ailleurs, on en parle encore pour rire avec la cliente qui venait récupérer son plateau de baklaoua.

Elle était devenue furax, d'autant que nous étions à quelques heures seulement de l'Aïd.

On a veillé jusqu'à très tard pour lui préparer un autre plateau», se souvient-il l'air amusé. Avec toutes les ressources dépensées pour la circonstance et tout ce que cela implique en terme de sacrifices, on continue à appeler l'Aïd el-Fitr la petite fête, par opposition à l'Aïd el-Ad'ha qui est qualifié de grande fête. Et dire qu'il faudra encore prévoir assez de monnaie à distribuer aux enfants... Tradition oblige !

Sabrial



Publicité

Association  
**adam**  
d'Aide aux Malades

[www.adam.dz](http://www.adam.dz)

## CONCOURS

L'Association d'Aide aux malades démunis (ADAM) organise un concours intitulé «Prix du méritant».

L'objectif de ce concours est de décerner un prix à une personne qui, malgré un handicap, a pu poursuivre des études ou une formation et mener une vie professionnelle pratiquement normale.

Un dossier est à déposer au siège de l'association sis à Alger, 12 rue Ali-Boumendjel, tous les mercredi de 9h à 15h, ou par e-mail

[adam.association@gmail.com](mailto:adam.association@gmail.com)

Le formulaire est disponible sur le site de l'ADAM ou peut être obtenu par e-mail.

**Le concours est ouvert du 24/07/2011 au 24/10/2011.**