

Soirmagazine

Durant la semaine qui précède la fête de l'Aïd El-Kebir, les Oranais qui faisaient leurs achats pour la circonstance se sont étonnés de voir un marchand ambulant proposer du bebbouche (escargot). Tous s'exclament : «Il est fou celui-là ! Qui mangera el-bebbouche en plein Aïd el-kebch ?!»

Par Amel Bentolba

A ces moqueries innocentes, rétorque une vieille Oranaise de passage : «Moquez-vous, moquez-vous, vous avez tous abandonné nos traditions culinaires. Jadis, on achetait *el-bebbouche* en cette période de fête, on le conservait. Le but est justement d'utiliser la viande de l'Aïd que l'on salait, séchait et conservait (ce procédé s'appelle en dialecte dans l'Ouest par l'*ham mkhalâ*) pour servir d'ingrédient incontournable au plat du bebbouche.

Aujourd'hui, tout se perd et vous ne savez pas ce que vous ratez, un pur délice !» Ce que venait de dire cette vieille Oranaise nous a amené à creuser un peu plus autour de ce succulent plat d'escargot, l'une des spécialités de l'ouest algérien.

Si Abdallah, 76 ans, nous apprend qu'autrefois, *el-bebbouche* était le plat du pauvre : «Dans les villages, les habitants ne pouvant se permettre de manger de la viande se contentaient des escargots en abondance dans les plaines, les jardins, les cimetières. Je



Photos : DH

me souviens, nous en mangions beaucoup. Il était gratuit et souvent offert de bon cœur. Des villageois le cueillaient et allaient de porte en porte avec des seaux pleins en offrir aux habitants et aux passants.»

Aujourd'hui tout a changé, nous confie M^{me} Yamina : «*El-bebbouche* est devenu un plat rarement cuisiné. Certes, toujours délicieux mais son prix variant entre 200 à 250 DA le kilo freine sa consommation. Cela n'empêche qu'il demeure le plat de référence pour les gens de l'Ouest.»

Son habitat

«Pour vivre heureux, vivons cachés», telle pourrait être la devise des escargots. En été comme en hiver, ils se cachent. Aux premières fraîcheurs, l'escargot creuse un trou, s'y enfonce et ferme l'entrée de sa coquille en fabriquant une fine pellicule.

Le voilà parti pour un long sommeil jusqu'au mois d'avril. Au printemps, dès les premières pluies, il remonte à la surface pour dévorer de jeunes

feuilles. Lorsqu'il fait trop chaud, il cherche un coin d'ombre et rentre dans sa coquille. Sa peau fragile craint le soleil : c'est pour cette raison que l'escargot aime tant la pluie», diront les connaisseurs.

L'escargot communément appelé *el-bebbouche* par les habitants de la région ouest, se trouve essentiellement dans les plaines, les jardins, aux abords des fossés, dans les champs, sur les murets en

Pierre, dans les bois ; on le trouve en grande quantité dans la plaine de la Mleta, à environ 40 km d'Oran, mais également dans la localité de Cristel et dans la forêt de Msila, nous dira Mahmoud, un vendeur de bebbouche au marché de La Bastille.

Le ramassage

«La façon la plus courante pour ramasser les escargots en été sera après une pluie,



entre 30 minutes et une heure suivant un orage (il est un dicton : «Quand l'orage gronde, l'escargot corne»), le matin tôt avant la disparition de la rosée ou le soir. L'hiver, l'escargot hiberne dès que la température descend en dessous de 12 à 15°C, pendant la période clémente il dort, «l'estivation», attendant un temps favorable à son alimentation», ajoute ce vendeur d'escargots qui précise : «Malheureusement, nombreux sont ceux qui effectuent le ramassage de l'escargot sans respecter toutes ces conditions, moi je m'en approvisionne directement auprès des revendeurs au niveau de la forêt de Msila.»

Le plat du bebbouche était un test pour la jeune mariée

Jadis, la préparation du *bebbouche* était considéré chez les Oranais comme étant un exercice test pour la nouvelle mariée, comme ce fut le cas de M^{me} Fatma, 57 ans. «Je me suis mariée en 1972 et deux jours après la fête de mariage, ma belle-mère me pose environ 4 kilos de *bebbouche* et m'ordonne de les préparer. J'ai paniqué ; je ne m'y attendais pas du tout. Je me rappelle, j'avais même demandé à mon mari de m'aider mais il me dit qu'il n'en savait rien, alors je n'ai compté que sur les quelques souvenirs que j'avais de ma mère lorsqu'elle le préparait et heureusement pour moi mon test fut réussi.»

Malgré le temps qui passe et la cherté du bebbouche, il demeure un plat incontournable en hiver, par rapport à ses vertus médicinales et réchauffantes en période de froid. Les plus anciennes des cuisinières continuent tant bien que mal de perpétuer sa tradition et ses recettes à la nouvelle génération, qui aurait tout à perdre si elle ne goûte pas à ce délice. ■

La recette de M^{me} Yamina

M^{me} Yamina a bien voulu nous donner sa recette de famille qu'elle a héritée de sa mère et de sa grand-mère.

Prendre 2 à 3 kilos d'escargots gris petits (la plupart le préfèrent à l'autre espèce de gros escargot dit «boukrara», le petit ayant plus de saveur), les laver plusieurs fois afin d'enlever la bave.

Une fois lavés et rincés, les mettre dans un faitout, mettre de l'eau, du thym (zâatar) et de l'armoise (noukha), sel, poivre, un oignon coupé en deux, deux ou trois tomates, deux piments.

Après ébullition, on rajoute le bebbouche. «Mais attention !, nous prévient M^{me} Yamina, c'est suivant une règle ! Il faut d'abord mettre l'une après l'autre 7 pièces de *bebbouche* et à chaque fois dire Allah

Akbar alla koul haba (Dieu est grand pour chaque escargot) et ce n'est que suite à ce rituel que vous pouvez rajouter le reste, sinon il n'aura aucune saveur et sera inconsommable !» «Après, poursuit elle, laissez cuire, et surveillez les éventuels fugitifs.» Elle ajoute : «Afin que votre préparation ne déborde pas à cause du mucus qu'il rejette, il faut rajouter du paprika (piment doux en poudre) et là il cuit tranquillement entre 15 et 20 mn, et enfin vous pouvez l'égoutter.» Jadis, nous raconte M^{me} Yamina, les Oranais mettaient cette préparation telle quelle sans égoutter le bebbouche, dans un bol en rajoutant du piment et pouvaient ainsi déguster leur plat préféré. D'autres l'égouttent et préparent une autre sauce : ail, cumin, concentré de tomates, de l'eau,

laisser bouillir et rajouter un peu de la première sauce où il a cuit, le rajouter, avec quelques rondelles de pomme de terre et laisser mijoter quelques minutes. C'est prêt. Quant à la recette de la vieille Oranaise rencontrée au marché, une recette du bebbouche à base de viande séchée, M^{me} Yamina nous explique : «Il faudra faire jeûner *el-bebbouche* en le mettant dans un récipient, mettre dessus de la semoule et le couvrir d'un couscoussier, durant plusieurs jours. Le jour de la préparation, il suffira de le mettre dans de l'eau froide il se réveillera et sortira de sa coquille, mais attention ! une fois de plus, il faudra le vérifier un à un, voir s'il est vivant et pas pourri. Pour la préparation, il faudra respecter celle citée plus haut en rajoutant la viande séchée.»