

PAIN TRADITIONNEL

Au four et au moulin pour se sortir du pétrin !

Rue Hassiba-Ben-Bouali, Belcourt, Meissonnier, Bab-El-Oued... un nouveau type de commerce fait son apparition dans les quartiers de la capitale, s'étendant à toutes les communes, notamment, les plus peuplées. Il s'agit du bon pain traditionnel, comme autrefois.

A leur début, les vendeurs de pain traditionnel installaient leur pétrin juste pour la période de Ramadan. Mais devant l'engouement des clients pour les *mâtloû*, *kesra*, *m'âarek*, *b'radj*, *m'hadjeb*, *m'samen* et autres préparations à base de semoule, ce «business», jadis informel, a fini par prendre racine, au grand jour et en toute légalité. Mieux, de nos jours, ces commerces poussent comme des champignons. Aujourd'hui, les chalands ne s'étonnent plus de voir des hommes pétrir et cuire, sous leurs yeux, galettes et pains traditionnels. Un créneau fructueux, qui réclame néanmoins une sacrée dose d'huile de coude.

Le pro de la kesra !

Parmi ces dernières enseignes, «Milogalette». Elle est située en paral-

lèle à la rue Hassiba-Ben-Bouali. Milogalette s'est spécialisée dans la préparation de pains traditionnels et consorts.

La panoplie est très vaste : *m'hadjeb*, *m'ssamen*, beignets, *m'taqba*, *kesra*... de toute apparence, la petite affaire familiale tourne plutôt bien. A sa tête, Miloud et sa femme Meriem.

Ce couple a lancé «l'affaire» il y a quatre ans. Madame au comptoir, Monsieur aux fourneaux. «Avant, je bossais dans l'administration. J'ai tout plaqué pour investir ce créneau» révèle Miloud (41 ans).

«A mes débuts, j'étais bleu en cuisine. C'est mon épouse qui m'a aidé à mettre le pied à l'étrier et la main à la pâte. Après quelques petits ratages, je suis devenu un pro de la galette. Aujourd'hui, je peux rivaliser avec n'importe quelle ménagère, pour la bonne



Photos : DR.

et simple raison que je passe mes journées entières les mains dans la semoule !» ironise-t-il.

Dans l'arrière-boutique où nous le suivons, la température flirte avec les 50 degrés. Six *kesrate* sont en train de se dorer le minois, disposées sur six différents tajines en terre cuite, repartis sur six *tabounate*.

Ça sent bon le pain chaud ! Ça rappelle les bonnes vieilles recettes de nos grands-mères. «Je préfère utiliser des tajines en terre cuite pour garder le maximum de saveur et d'authenticité !» explique Miloud.

Et d'enchaîner : «Quand on a ouvert, certaines clientes trouvaient bizarre d'acheter du pain traditionnel pétri par un homme. Mais avec le temps, elles n'y prêtent plus attention. Au contraire, elles m'encouragent et me font plein de compliments !»

Retour aux sources !

Entre midi et 13h30, c'est le rush. On y vient de toutes les administrations et banques environnantes pour casser la croûte chez Miloud. «C'est propre et c'est bon !» réplique un banquier, entre deux bouchées de *m'hadjeb* chaud, légèrement épicé. Fromage, œufs durs, l'ben et même le couscous aux raisins secs fait partie du menu. «Sur les coups de 10h, il y a souvent des clients qui viennent calmer une fringale avec des *b'radj*, losanges de semoule

farcis de dattes (*ghars*, accompagnés d'un verre de thé à la menthe», révèle Meriem, l'épouse et collaboratrice de Mouloud.

Les journées de ce couple sont bien remplies. Pas de grâce matinée au programme. «Je me lève tous les jours aux aurores. Pour faire ce métier, mieux vaut ne pas avoir un poil sur la main !» conclut Monsieur «Milogalette».

Autre adresse dédiée à ce commerce, rue Rabah Noël. De délicieux

effluves de pain traditionnel cha-touillent les narines des passants. Derrière le comptoir, deux jeunes



femmes. «Cela fait 6 mois depuis qu'on a investi ce créneau !» nous lance Lynda (28 ans).

«A l'heure du *f'tour*, nous sommes vite débordées par les commandes des clients. J'ai remarqué qu'il y a un grand retour vers toutes ces bonnes vieilles recettes traditionnelles.

Les femmes n'ont plus le temps de s'y consacrer, faute de temps. Mais même celles qui restent au foyer achètent régulièrement nos *kesra* et *mât-louâ*».

Avec des journées entières passées au four et au moulin, à travailler sans compter, l'on peut dire que nos intrépides boulangers à l'ancienne gagnent dignement leur pain !

Sabrinal

Publicité

du 16 au 23 juillet 2011

édition festival de Djoua

Patrimoine & développement local

avec la participation de

Amazigh Kateb, Ali Yahiaton, Karim Hamadi, Dun-ino, Ali Amrane, Ouadaden, Amalwnt, Mucut, Aissa, Kessia, La Machette, Rebecca Chaillot, H. Hngi sophia, Lynda, Rocoveco et Alexis Cardenas, Quartet Nicodemos, Rajery et de nombreux autres artistes algériens et étrangers.

AIGLE AZUR Compagnie Aérienne

Sonatrach

L'EXPRESSION

Kabylic

WEL OULI

وزارة الثقافة

condia

algerienews

chaîne 3

El Triboun

El Watan

Le Soir

BBC

LIBERTÉ

TSA

Radio 7