

Soirmagazine

Thimegzerth, dans la Grande Kabylie, affir oukessoul dans la Petite Kabylie et kataâ ouarmi à Alger : un plat à base de pâte fait maison qui se déguste en cette période de froid glacial.

Par Ferroudja Metref

Née à Alger, à peine adolescente, elle se sent obligée de donner un coup de main à sa maman entourée que de garçons. Dahbia s'initie très jeune à la cuisine. Habitante d'Alger, d'origine kabyle, elle ne peut s'empêcher de fusionner les deux cultures culinaires pour en déduire une seule et pouvoir satisfaire ceux qui l'entourent.

Passionnée de gastronomie en général, les plats traditionnels en particulier,

Dahbia fait la récolte d'idées. Son penchant pour cette activité la pousse à faire des recherches. Même si ce n'est pas son domaine. Grâce à ses va-et-vient en Kabylie, durant les vacances scolaires tout au long de son enfance d'abord, sa jeunesse ensuite, Dahbia a pu ramasser puis enregistrer dans sa petite tête les plats savoureux de son village. Admiratrice des femmes courageuses et battantes, attentionnée, tout en discutant avec celles-ci, auxquelles elle

Thimegzerth, un plat unificateur qui nous vient des montagnes du Djurdjura



Photos : DR

rend des visites de courtoisie, elle ne rate pas l'occasion d'assouvir sa curiosité. Elle n'hésite pas un moment à les épier et

thimegzerth. Elle nous explique ses origines culturelles et sociales. Thimegzerth, appelé ainsi en haute Kabylie,

un passé très lointain, thimegzerth était réalisé chez des familles qui pouvaient s'offrir de la semoule et de la viande qu'elles mettaient à sécher.

Aujourd'hui, le plat s'est généralisé à toutes les couches sociales, il est préparé en hiver où les journées sont rudes et courtes, les nuits glaciales et longues.

La maîtresse de maison mijote ce plat unificateur. On le prépare et on le mange sur place tout chaud quand tout le monde est là. Dans les vil-

lages, la bonne et savoureuse odeur de thimegzerth rôde et embaume l'air durant toute la saison hivernale. Entre la sauce piquante à donner des frissons, et celle qui ne l'est pas : parfumée à la menthe, elle est destinée aux enfants.

Nos grands-mères disaient qu'il faut toujours avoir de la semoule chez soi pour ce genre de repas, nous confie Dahbia. Et pour cela aussi, dès que la jeune fille quitte la maison parentale pour convoler en justes noces.

Elle est immédiatement mise à l'épreuve pour la thimegzerth et tous les plats à base de pâte auxquels toute jeune fille doit être initiée.

Des Ath Yenni à Aïn el-Hammam, de Béni Douala aux Ouadhias, et d'autres régions, ce plat était destiné aux invités. Sinon programmé au menu de certaines circonstances familiales.

Même constitué d'ingrédients basiques, les gens ne pouvaient se le permettre, vu le niveau de vie du XIX^e siècle. Les familles vivaient dans le dénuement. Au fil des ans toutefois, le taux de pauvreté ayant visiblement baissé, ce plat est devenu ordinaire et accessible. Composé de pâte faite maison cuite dans la sauce, thimegzerth est le symbole du froid. D'autant plus que les feux sont allumés à longueur de journée, faut donc profiter pour faire mijoter des choses dessus. Tout est calculé, on ne doit rien gaspiller. ■

Thimegzerth est le symbole du froid. Les feux étant allumés à longueur de journée, il faut donc en profiter pour faire mijoter des choses dessus.

les harceler de questions. Comment on fait ça ? Pourquoi ? Surprise chez elle, elle est en train de préparer un repas typiquement traditionnel,

lie, est un plat commun et célèbre. Depuis la nuit des temps, ce mets fut celui de toutes les catégories sociales ; néanmoins, si l'on remonte à

RECETTE DE M^{me} DAHBIA

On prépare la pâte qu'on pétrit avec de la semoule, de l'eau et du sel en quantité importante, car il faut penser aux hôtes qui peuvent débarquer à tout moment. L'hospitalité est de mise chez les villageois. Et penser aux absents est une coutume.

- On laisse reposer la pâte trois quarts d'heure. On la coupe pour former des boulettes. La pâte, faut-il le préciser, ne contient pas de levure. Elle doit être extensible pour pouvoir la manier à l'aise.

- On étale les boulettes, on pose par-dessus la sauce qui est sur le feu en ébullition. Celle-ci contient de l'oignon salé qu'on fait revenir dans une cuillère d'huile.

- On ajoute la tomate fraîche, des lentilles, des fèves ou des pois chiches, selon le goût.

- On couvre d'eau, lorsque ça commence à bouillir, on jette la courgette, et une pomme de terre coupée en dés. Après la cuisson des légumes, on incorpore un peu de concentré de tomates.

Ce plat nécessite un ustensile en terre cuite qu'on trouve dans la région ou en fonte pour résister à la chaleur. Il doit être assez profond et large pour

mettre les boulettes qu'on aplatit jusqu'à l'obtention d'une feuille de vingt-cinq à trente centimètres de diamètre.

- En lâchant les feuilles dans la sauce, la vapeur les soulève. On les rattrape avec la main, d'un geste efficace assez rapide, sans pour autant toucher le liquide. Le principe c'est de récupérer la thichoufthine (la feuille) intacte sans la moindre coupure. Pour cela, il faut des mains expertes. L'agilité et la rapidité sont de mise, car il faut manger thimegzerth très chaude pour se réchauffer les soirées d'hiver.

Entre-temps, les membres de la famille regroupés autour attendent chacun sa feuille qu'ils arroseront d'huile d'olive. Ainsi, l'opération se répète plusieurs fois et donc chacun a droit à quatre ou cinq feuilles (thichoufthine) si ce n'est plus. Les feuilles restantes sont jetées dans la sauce, on remue le tout et ça nous donne une texture épaisse et délicate. Et c'est à ce moment-là qu'on peut satisfaire et gâter les amateurs de piquant une fois les enfants servis.

En fait, même si la sauce est la même, avec viande pour les plus aisés, sans viande pour les autres, la manière diffère d'une région à une autre. Sur-



tout pour la présentation. En Basse-Kabylie, Sidi Aïch, Akbou, Tazmalt, ce plat doit être à la base déjà piquant. D'autant plus que les femmes de ces villages préparent elles-mêmes «le piment rouge» en période des grandes chaleurs : c'est la saison du poivron rouge, elles font la récolte de plusieurs kilos qu'elles font sécher. Elles le réduisent ensuite en poudre très fine, cela donne un genre de paprika (felfel lahmar) ou en purée (cette même poudre

sera mouillée avec de l'huile), puis conservée dans des bocaux. Il n'existe pas une maison qui ne compte pas dans sa cuisine cet aromate précieux. Il est conservé à longueur d'année. En revanche, les femmes d'Alger et ses environs, lesquelles aussi sont des laborieuses, préparent toutes sortes de pâtes chez elles. Entre autres, celle de thimegzerth qu'elles préparent de la même manière pour les mettre dans la sauce, elles l'appellent qataâ ourmi.