Soirmagazine

El torno, le gâteau au glaçage revient «à la mode»

En forme de trèfle, de cœur ou tout simplement ronds, les petits gâteaux secs enduits d'un glaçage coloré et transparent, nous rappellent notre tendre enfance. Gamins, nous emportions les plateaux, où étaient minutieusement disposés les tornos, chez le boulanger du coin.

Par Amel Bentolba

Il ne fallait pas perdre son ticket afin de récupérer le bon plateau, surtout l'été, la saison propice pour célébrer les fêtes de mariage et où les enfants se bousculaient au portillon. Bonne nouvelle, el torno est de retour ! Aujourd'hui, toutes les fêtes de mariage ou autres occasions traditionnelles festives riment avec les gâteaux orientaux qui rivalisent en ingrédients, en formes et surtout qui sont nettement plus chers que les gâteaux qui étaient il y a cinquante ans confectionnés en pareilles occasions.

Ras-le-bol des nouveautés trop sucrées ? Ou bien nostalgie du bon goût simple des recettes de nos grands-mères ? A Oran, l'on semble renouer avec un des anciens gâteaux, une sorte de biscuit sablé recouvert d'un glaçage, il s'agit du torno.

Dès qu'on aborde le gâteau el torno, tous nos interlocuteurs s'exclament : «Oh ! el torno ! le gâteau de mon enfance ! En ronds, en cœur, en trèfle recouvert de ce glaçage sucré et ces vermicelles de toutes les couleurs. Ah ! je retombe dans l'enfance ! » D'autres évoquent la simplicité du goût du torno qui ressemble surtout à un gâteau sec que seul le glaçage rend plus goûteux. Mais aujourd'hui, toutes les sucreries contenues dans les gâteaux orientaux semblent avoir blasé une bonne majorité d'amateurs de gâteaux qui semblent vouloir redonner une seconde jeunesse au torno. Ainsi, el torno est de plus en plus vendu dans les pâtisseries et ses commandes ne sont pas des moindres par rapport aux gâteaux dits modernes. L'interêt pour el torno est de plus en plus grand puisqu'il est de retour parmi les gâteaux confectionnés pour les fêtes de mariage. Nous avons tenté d'en savoir un peu plus sur el torno et une fois de plus nos interlocutrices parlent «d'héritage» de mère en fille.

Photos : DR

> ***Les amateurs de gâteaux semblent vouloir redonner une seconde jeunesse au torno. Ainsi, el torno est de plus en plus vendu dans les pâtisseries et ses commandes ne sont pas des moindres par rapport aux gâteaux modernes.***

C'est ainsi que Mme Alya (58 ans) nous raconte ses souvenirs lorsque sa mère préparait el torno : «Je me rappelle surtout de son odeur lorsque ma mère mettait la main à la pâte.

A l'aide d'un rouleau, elle l'étale et l'aplatit selon l'épaisseur voulue puis avec un verre à eau elle formait des ronds, que nous dressions mes sœurs et moi sur les plateaux qu'on emmenait chez ammi Moussa, le boulanger du coin.

C'était selon les moyens, souvent avant d'enfourner, ma mère badigeonnait la surface des petits gâteaux avec du jaune d'œuf et les parsemait de sucre.

D'autres fois, après cuisson, ma mère préparait un glaçage avec du sucre glace qu'elle prenait soin d'étaler avec son doigt sur les tornos et laissait sécher. C'est autour d'un bon café au lait que nous nous réunissions tous pour déguster nos tornos.»

Toutes nos interlocutrices s'accordent à dire qu'avant «la mode» des gâteaux orientaux, la fête de mariage était indissociable de trois gâteaux qui symbolisaient les festivités : el kaak, el mssemen et el torno.

Aujourd'hui à l'honneur, el torno prend différentes formes grâce aux multiples aspects de l'emporte-pièce : en forme de cœur, de triangle, de carré, d'étoile, de fleur, de petit bonhomme… Le glaçage a également évolué grâce aux colorants.

L'on saura également qu'el torno est l'une des anciennes habitudes culinaires des Espagnols, plus précisément dans la ville de Séville, ou encore au sud du Portugal, plus précisément confectionnés par des religieuses du couvent, une sorte de tradition que les nonnes perpétuaient. ■

A nos lecteurs

Cette page est la vôtre. Si vous connaissez une recette du terroir : un plat, un gâteau ou une friandise que vous aurez puisée dans notre patrimoine culturel et social, partagez-la avec nos lecteurs. Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !