

Soirmagazine

Notre voyage nous mène cette fois au Sahara, plus exactement au monde des ksours, à Naâma. Nous découvrirons le méchoui ou lamçaware, comme aiment l'appeler les gens de cette région agropastorale. Il est souvent préparé en plein air et offert pour honorer les invités.

Par B. Henine

Nantie d'une culture traditionnelle riche et diversifiée, la région des monts des ksour est toujours attachée aux valeurs culturelles du terroir qui restent l'un des éléments caractéristiques de chaque communauté, où l'homme est considéré comme une partie indissociable de la nature d'où il tirait sa nourriture et abattait souvent les bêtes qu'il élevait pour se nourrir. Le méchoui à la braise est une gastronomie locale traditionnelle, riche et consistante par la qualité de sa viande. Elle demeure l'une des grandes spécialités des habitants de cette région agropastorale et reste le plat le plus apprécié et préféré à offrir généreusement aux invités dans des ambiances conviviales.

Le méchoui, il faut le préciser, n'est pas à la portée de tous, vu le coût du mouton, néanmoins, il reste un mets qui compte parmi les

Le méchoui à la braise, pour honorer les invités de marque



Photos : DR

traditions les plus vivaces qui reflètent fidèlement l'âme et l'authenticité des anciens habitants de la région. On le prépare souvent en plein air. Il est offert aux invités des hautes classes, généralement aux personnalités, ou dans des invitations spéciales, lors des grandes fêtes familiales, par exemple, à un parent ayant accompli le pèlerinage, un cher parent perdu de vue depuis longtemps, dans les noces de la

nées agréables où des groupes d'amateurs de la nature s'offrent un méchoui. La préparation d'un bon

d'ailleurs un secret de générosité et d'hospitalité transmis d'une génération à une autre surtout chez les

heures. Il est régulièrement joint d'une substance grasse colorée de safran, préparée de beurre et assaisonnée d'épices pour éviter qu'il se dessèche et permettre de lui donner une belle couleur. Le mouton rôti est toujours précédé d'une «hrira», alors que les brochettes des grillades de «melfouf» (petites tranches de foie enveloppée d'une membrane de graisse) annoncent la somptuosité de l'arrivée de «son excellence le méchoui». Il est présenté entièrement chaud dans un plateau agrémenté d'une variété de salades ; suivi d'un plat de «seykouk» (couscous mélangé avec du petit-lait) pour un bon assouvissement.

Le festin est toujours accompagné, comme le veut la tradition, d'un thé à la menthe, boisson désaltérante. Le méchoui à la braise demeure un héritage considérable chez les gens de la campagne, principalement sur les hauteurs de Forthassa, où le mouton est réputé pour la qualité de sa viande. ■

Le méchoui reste un mets qui compte parmi les traditions les plus vivaces, reflétant l'âme et l'authenticité des anciens habitants de la région.

méchoui à la braise est spéciale et très minutieuse ; elle n'est pas difficile non

gens de la campagne. Le méchoui (lamçaware, comme aiment l'appeler les gens de la région), se fait avec un magnifique agneau tout entier qui ne dépasse pas l'âge de 2 ans (haoui ou thnie). Après l'abattage et le dépouillement, l'extraction des abats se fait juste par une petite ouverture qui sera recousue par la suite, sans toucher au bouzelouf et aux 4 pattes qui permettront une fixation du mouton sur le «aâmour», long bâton spécial qu'on enfle dans le mouton. La braise est préparée avec du bois de chêne sauvage (kerrouche) ; le mouton est tourné au-dessus de la braise (20 à 30 cm) durant 2 à 3



classe bourgeoise, ou encore dans des sorties de pique-nique lors des jour-

plus, si l'on doit respecter les étapes durant la préparation de la cuisson, c'est



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 !

