Soirmagazine

D'chicha aux pieds de mouton, un mets qui nous vient du fin fond de la région de Saïda

C'est à un voyage culinaire riche en saveurs et en couleurs auquel nous invite Mme Fatima Kefifi de Saïda que les Tizi-Ouzéens ont croisée à l'occasion de la Semaine des arts populaires organisée par la maison de la culture Mouloud-Mammeri de Tizi-Ouzou avec la wilaya de Saïda.

Photo : DR

S. Hammoun

La quarantaine entamée, elle a cultivé le don pour la cuisine à l'âge de 17 ans. Elle a développé ce savoir-faire transmis de génération en génération au sein de sa famille au contact de sa mère, une mordue de la cuisine qui s'est inspirée de celle du terroir pour concocter des plats bio que l'on déguste sans jamais se rassasier.

Les délicieux mets, inspirés des spécialités maghrébines couplées à celles typiques se déclinant en différentes saveurs qui excitent le palais, sont cuisinés à base de plantes provenant des verdoyants potagers de la région où poussent des légumes sous une température clémente et un arrosage aux célèbres eaux qui sourdent des généreuses nappes phréatiques de la région.

Les gourmets, trop regardants sur leur santé, n'ont aucune raison d'avoir peur pour leur ligne, tant cette cuisinière fait siennes les recommandations de la diététique pour concevoir ses recettes et concocter ses plats avec un art raffiné

Cuisinière aux doigts de fée qui confère aux délicieux mets une saveur inégalée, Mme Kefifi a toutefois dû suivre une formation spécialisée dans un centre étatique pour agréer administrativement ses compétences et prétendre éventuellement à un local et aux crédits bancaires.

Diplôme de cuisine et de pâtisserie en poche, elle travaille toujours en noir dans l'attente d'un local. Forte d'un potentiel pédagogique indéniable, elle dispense des cours de cuisine à domicile. Dieu sait pourtant combien cette femme qui a l'avantage de s'exprimer aisément dans les langues de Molière et d'El Moutanabi, peut répercuter la culture et les traditions saïdies et les faire connaître à l'ensemble du pays et même du monde, comme l'ont apprécié les gourmets de Tizi-Ouzou où elle a dignement représenté la cuisine de Saïda au Festival des arts populaires.

Heureusement que l'association Essomode lui a ouvert ses portes et lui a permis d'assouvir sa débordante passion pour la cuisine et la pâtisserie en participant aux expositions organisées à travers le pays.

Mme Kefifi est sollicitée pour les mariages, les fiançailles, les circoncisions et les soutenances tant la renommée de ses plats et ses gâteaux a dépassé les frontières de la ville. De même pour ses salés et ses hors-d'œuvre .

Les gourmets trop regardants sur leur santé n'ont aucune raison d'avoir peur pour leur ligne tant cette cuisinière fait siennes les recommandations de la diététique pour concevoir ses recettes et concocter ses plats avec un art raffiné.

Elle surfe sur tous les modes et tous les temps pour satisfaire les gourmets, des plats traditionnels aux plats modernes, pour les fêtes, des plats orientaux à la gastronomie française.

Ses crèmes, réalisées sur commande, tiennent compte des allergies développées par ses clients en prenant soin de supprimer les ingrédients coupables et de les remplacer par d'autres moins nocifs pour la santé.

Au final, le décor du plat reste le même, mais l'odeur et la saveur changent. Pas étonnant alors qu'à chaque fois que les Saïdis veulent faire honneur à leurs invités, ils font appel à ses compétences. ■

LA RECETTE DE Mlle FATIMA KEFIFI

INGRÉDIENTS :
- 2 oignons
- 3 tomates
- 250 g de navets
- 200 g de carottes
- 2 courgettes
- 2 pommes de terre
- 1 bouquet de céleri
- 100 g de potiron (kabouya hamra)
- 100 g de pois chiches

ÉPICES :
-1 cuillerée à soupe de poivre rouge
-1 cuillerée à soupe de poivre noir
-1 cuillerée de sel
-1 bâtonnet de cannelle
-2 cuillerées à soupe d'huile végétale
-2 cuillerées de concentré de tomates non pleines
- Safran
- 2 cuillerées à soupe de beurre (smen) bien pleines
-1 l d'eau
-1 kg de d'chicha (semoule)
-1 cuillerée de sel

Couper la tête de mouton en quatre, les pieds en deux.
Les faire bouillir dans l'eau salée, les laver après ébullition.

PRÉPARATION DE LA SAUCE :
- Couper les oignons en 4, les tomates en 4, les navets et les carottes en 2.
- Ajouter les épices, l'huile, l'eau et le safran. Verser le tout dans une cocotte, laisser cuire pendant 1 h. Après cuisson, ajouter la courgette, la pomme de terre et le potiron coupés en morceau

2. PRÉPARATION DE LA D'CHICHA :
La tremper dans l'eau, l'égoutter, la faire cuire à la vapeur. La renverser une 1re fois dans un récipient (guessaâ), ajouter le sel et l'eau, la faire revenir une 2e fois à la vapeur.
Après la dernière cuisson, ajouter du beurre et servir chaud. Décorer avec les légumes, la tête et les pieds de mouton.

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 !