

Le coup de bill'art du Soir

Mister 3000

Par Kader Bakou

Quand tu vois un film de Hollywood sur le foot-ball américain, le cricket ou le base-ball, tu vas automatiquement aimer un de ces sports, pas très populaires en dehors des Etats-Unis.

Dernièrement, nous avons vu *M^r 3000*, un long métrage de Charles Stone. Il raconte l'histoire de Stan Ross, un joueur de base-ball, qui prend une retraite méritée après avoir atteint sa 3 000^e balle frappée. Dix ans plus tard, on lui dit qu'il y avait eu erreur dans les décomptes et qu'il n'a eu, en fait, que 2 997 balles frappées (points). Il décide de reprendre la compétition afin de reconquérir son titre et sa place au panthéon.

Son ancien club accepte de lui donner une chance de redevenir «Mister 3000». Mais ce n'est pas du tout facile de reprendre les entraînements et la compétition après une si longue période d'inactivité. «Le vieux» doit également être accepté par ses jeunes coéquipiers qui n'ont pas la même mentalité que lui. Stan Ross, tant bien que mal, marque deux points au cours de la saison. Mais à un moment décisif, il avait privilégié l'intérêt du club à son intérêt personnel.

Lors d'une discussion au club, il avait raconté à ses jeunes coéquipiers, que quand il était enfant et jouait au base-ball avec ses copains du quartier, il y avait à côté un kiosque qui mettait une belle chanson. Joignant le geste à la parole, Ross se met à chanter cette «belle chanson». Un autre joueur se lève et lui répond que lui aussi quand il était petit et jouait au base-ball dans son quartier, il entendait la musique du kiosque du coin. Après lui aussi s'est mis à chanter cette «belle chanson» (différente, bien sûr de celle qu'entendait Ross).

La dernière scène du film se passe sur un terrain de base-ball, quelque part en Amérique. Un enfant se retourne en entendant une chanson. C'est Stan Ross debout derrière le comptoir du kiosque à côté, qui a mis un disque. Au dessus de lui, on peut lire «M^r 2999». C'est la continuité des générations par le sport et la musique.

K. B.
bakoukader@yahoo.fr

lesoirculture@lesoirdalgerie.com

BOIRE ET MANGER EN MÉDITERRANÉE AVEC PAUL BALTA

La mer des miracles et son art culinaire

Beaucoup connaissent Paul Balta pour avoir été le correspondant à Alger du journal le Monde, de 1973 à 1978. Pour être également l'auteur de nombreux ouvrages. Son dernier livre (en préparation) promet d'ailleurs un intéressant chapitre consacré à cinquante heures d'entretiens avec le président Houari Boumediène...

Mais ce que nombre de lecteurs ignorent, c'est que cet ami de l'Algérie (un pays qu'il connaît bien et qu'il considère sa «troisième patrie») est un érudit pour tout ce qui concerne les deux rives de la Méditerranée.

Par exemple, Paul Balta sait donner des leçons d'histoire qui vous mettent l'eau à la bouche. Au cours de ce dernier séjour en Algérie, il vous invite non pas à (re) découvrir l'actualité ou le passé récent, mais à un voyage culinaire autour de la Méditerranée.

C'était samedi dernier, à l'occasion d'une conférence intitulée *Boire et manger en Méditerranée*. La rencontre s'est déroulée à l'espace Plasti d'Algérie News, elle était organisée en partenariat avec l'Institut français d'Alger et dans le cadre du cycle «Le monde méditerranéen». Après Constantine et Annaba, c'était donc Alger (en attendant Tlemcen) qui accueillait le journaliste et homme de culture venu présenter son ouvrage *Boire et manger en Méditerranée* (éditions Sindbad-Actes Sud, 150 pages, année 2004).

Lors de ce périple d'érudition gourmande, Paul Balta a entraîné l'assistance sur les chemins de la gastronomie et des nourritures terrestres, sans oublier le vin, la bière et autres sources d'ivresse.

«Un fabuleux voyage dans l'espace et dans le temps» où, dit-il, «je raconte une histoire de la Méditerranée à travers la nourriture et la boisson». Ce voyage, il l'a effectué par passion car, rappelle-t-il, dès l'enfance il a été initié à la cuisine égyptienne, syro-libanaise, grecque, turque, française, italienne... Parce que, tout simplement, il est né à Alexandrie, une ville cosmopolite, il y a de cela 83 ans. Il y a vécu jusqu'à l'âge de 18 ans avant de commencer à sillonner les deux rives de la Méditerranée.

Et comme Paul Balta est issu d'une famille elle-même aux origines cosmopolites, il ne pouvait que s'imprégner de différentes cultures et devenir un «passeur entre les deux rives».

Dans son rôle de «passeur», il nous invite à naturellement partager l'art de bien manger. Pour cela, il souligne dans sa leçon d'histoire : «Essentiellement périssable, précaire, évanescence parce que quotidienne, la cuisine est, paradoxalement, l'art qui perdure par excellence. Dans cette Méditerranée, berceau des trois religions monothéistes révélées, le boire et le manger sont présents dans les livres sacrés — ancien testament, Evangiles, Coran — comme dans les ouvrages profanes. Inséparables de la musique et de la danse, ils inspirent la plupart des autres arts. Expression d'une culture enracinée dans l'histoire, la gastronomie est fille de la civilisation». Mieux encore, la Méditerranée est la «mer des miracles et de toutes les migrations». Pour Paul Balta, «fruits et fleurs venus de mondes lointains se sont acclimatés si parfaitement sur ses rives qu'ils y poussent, croit-on, de toute éternité ou presque, à l'instar du figuier, de l'olivier et de la vigne». Et pourtant, fait-il savoir, ce sont les Arabes qui, par exemple, ont introduit au VII^e siècle melons, pastèques, naring et oranges amères. «C'est au Portugal, précise-t-il, que les Arabes ont greffé l'orange amère pour en tirer la douce qu'ils ont appelée bortucal, terme toujours en usage». Autre exemple : nombre de plantes originaires de Chine (comme l'amandier, le pêcher et l'abricotier) ont d'abord été acclimatées dans divers pays d'Asie centrale avant de parvenir autour du bassin méditerranéen. Quant au blé, il nous vient du Kurdistan, le café d'Ethiopie, les différentes épices ont de multiples origines. Après 1492, année où Christophe Colomb découvre



l'Amérique, il y a eu d'autres apports : les figuiers de Barbarie, les haricots rouges, la pomme de terre, les tomates, le manioc, les courges et les piments (transformés par les Méditerranéens en courgettes et en poivrons), les annonces, l'ananas, le cacao... En 1869, l'eucalyptus était importé d'Australie.

Paul Balta rappelle que, néanmoins, «notre héritage oriental est le plus considérable». Déjà, en 1226, Baghdadi (le petit neveu de Saladin) avait écrit *Le livre de cuisine*, un ouvrage monumental de plus de 1 000 pages. Dans cet art culinaire, il y avait «une interpénétration grecque, arabe et persane. L'Europe occidentale a suivi les règles diététiques arabes elles-mêmes héritées des Grecs». Poursuivant son voyage gastronomique, il évoque la mésopotamie où la bière fermentée remonte à 3200 ans avant J.-C., «les Mésopotamiens étant les inventeurs des tavernes». Les Grecs, eux, ont été les premiers à consacrer le vin (le culte dyonisique). Par la suite, il y a eu des restrictions et des interdits, notamment par le judaïsme et l'islam, «la religion chrétienne devenant moins rigoriste à partir de la renaissance». Parmi les spécialités méditerranéennes, le foie gras (les anciens égyptiens étaient les premiers à savoir le préparer), le couscous (il remonterait à plus de 3000 ans, au Maghreb), les grillades (barbecue), les desserts, les dragées, la pâte feuilletée (Turquie), le bouillon et les soupes, le chawarma et le kebab (transmis par les Ottomans), la friture (développée par les Arabes), les falafels (inventés en Egypte), etc.

Après une parenthèse sur le régime crétois (garant de longévité et devenu célèbre aux Etats-Unis depuis 1991), Paul Balta estime que «la diète méditerranéenne et le repas de la gastronomie française doivent être inscrits au patrimoine mondial de l'humanité». D'autre part, en ces temps actuels de fast-food et de mondialisation, «nous devons défendre l'art culinaire et préserver le patrimoine».

Aussi souhaite-t-il que l'Algérie intègre le CICM (Conservatoire international des cuisines méditerranéennes), créé à Marseille en 1998 et qui comprend sept pays (Maroc, Espagne, Liban, Grèce, Tunisie, Italie et Turquie).

Au terme de ce voyage autour de la Méditerranée, l'un des berceaux de la gastronomie et de l'art de vivre, notre fin gourmet propose comme dessert ces mots savoureux : «Même s'il vous a laissés sur votre faim, je souhaite que ce périple gastronomique vous ait mis en appétit.» Un livre qu'il serait bon de déguster.

F.-Z. B.

Hocine Tamou

MA CUISINE PASSION, DE RACHIDA ZIOUCHE LAZRAK :

Voyage dans un nouveau monde de saveurs

Elle mélange allègrement les saveurs et les couleurs pour un régal gustatif inspiré du terroir. Rachida Ziouche Lazrak nous sert ainsi un ouvrage inspiré de sa passion pour l'art culinaire. Elle a sillonné les régions pour cueillir un florilège de recettes qu'elle présente dans un livre disponible depuis ce samedi dans les bonnes librairies.

F.-Zohra B. - Alger (Le Soir) - *Ma cuisine passion, 30 jours, 30 menus*. C'est sous ce titre que le livre de Rachida Ziouche Lazrak a été édité par Arak Editions dans la collection Saveurs et Couleurs.

L'ouvrage, qui a mûri depuis bon nombre d'années selon l'auteure, a nécessité de profondes recherches dans les différentes régions du pays. Il a aussi été inspiré de l'enfance de l'auteure dans les quartiers de Fès au Maroc, puis dès l'âge de 17 ans, dans les quartiers algérois. «En Algérie, terre de mon père», dit-elle. «C'est là, au milieu des femmes de la maison maternelle que j'ai appris à sentir, à distinguer les odeurs, à observer avec fascination les gestes des femmes et l'agilité de leurs doigts malaxant la pâte», relate-t-elle ses souvenirs de Fès.

C'est un véritable voyage culinaire à travers l'Algérie que présente M^{me} Rachida Ziouche Laz-



rak, avec des recettes du terroir que l'on ne retrouve pas en général dans les livres de recettes. L'ouvrage est loin d'être uniquement une compilation de recettes. De la «slata andaloussia» (salade andalouse), «hassouet hmam» (soupe de pigeons), «hrirret Témouchent» (soupe de Témouchent) au «sder ghenmi khazami» (carré d'agneau à la lavande) en passant par «keseksou b'semman» (couscous aux caillies farcies) et le «jari el bey» (soupe aux trois viandes et au blé vert concassé), l'originalité des menus est assurée.

Ainsi, l'ambition de l'auteure est de «tirer vers le haut le niveau de la cuisine». Sa source d'inspira-

tion est le milieu familial, ainsi que la culture maghrébine et la gastronomie internationale. Elle confiera ainsi, avoir aussi participé à la Révolution agraire et sillonné les régions d'Algérie. «Dans la campagne, il y a un savoir-faire, une authenticité que souvent l'on ignore, tout ne se passe pas dans les villes. En Algérie, il y a un immense potentiel culinaire et c'est le pilier de notre culture. La cuisine est aussi sans frontière et doit être mise au goût du jour pour les jeunes, notamment ceux qui se nourrissent en général dans les fast-foods», confie M^{me} Rachida Ziouche Lazrak.

Pour cetteoureuse de l'art culinaire, le gaspillage n'est pas toléré, et l'utilisation des produits naturels et bien dosés est de mise. Elle prépare aussi un autre ouvrage, alors que quatre livres thématiques sur les soupes, les desserts, les salades et les boureks et l'air sont en voie d'être commercialisés. «La gastronomie peut devenir un moteur économique, nous avons des terres vastes, nous pouvons cultiver différents produits et les incorporer à notre cuisine, même ceux qui ne sont pas largement utilisés comme cela est le cas pour le vinaigre de grenade et de figues sèches qui commencent à être réalisés», explique l'auteure.

Enfin, l'ouvrage de Rachida Ziouche Lazrak sera bientôt traduit en langue arabe.

Actucult

AUDITORIUM AÏSSA-MESSAOUDI
DE LA RADIO ALGÉRIENNE
(21, BD DES MARTYRS, ALGER)

Vendredi 8 février à 18h30 : Concert de l'artiste algérienne de Barcelone, Neila Benbey, à l'occasion de la sortie de son album *Algerian Soul*, sur invitation de l'Institut Cervantès d'Alger.

RÉSIDENTE UNIVERSITAIRE D'AÂMRIOU
(BÉJAÏA)

Samedi 9 février à 14h : Djemila Benhabib animera un café littéraire autour de son dernier essai *L'Automne des femmes arabes (Chroniques du Caire et de Tunis)*, publié chez Koukou Editions (Tizi-Ouzou, 2013). Le public est cordialement invité.

GALERIE D'ARTS ASSELAH- HOCINE
(39, RUE ASSELAH- HOCINE, ALGER)

Jusqu'au 28 février : Exposition de peinture de l'artiste Nouredine Chegrane.

GALERIE D'ARTS AÏCHA-HADDAD
(84, RUE DIDOUCHE-MOURAD, ALGER)

Du 5 au 15 février : Exposition de graphisme de l'artiste Zouai Malya Djanet.

PALAIS DE LA CULTURE
MOUFDI-ZAKARIA (KOUBA, ALGER)

Mercredi 6 février à 16h : Conférence du Dr Abid Abdelkader intitulée *Elites du Maghreb : rôle et taches*

MAISON DE LA CULTURE
MOULOUD-MAMMERI DE TIZI-OUZOU

Mardi 5 février à 14h : Concert de Karim Djerroud et Djamel Daoud.

Samedi 9 février à 14h : Café littéraire et philosophique sous le thème «Le journalisme comme prélude à la littérature», animé par Hamid Grine (ancien journaliste), organisé par l'Entreprise d'organisation et de manifestations culturelles, économiques et scientifiques (EMEVS)

SALLE EL-MOUGGAR (ALGER- CENTRE)

Vendredi 8 février 2013 à 10h : Pièce théâtrale *Hikayete Zamene* (histoires d'antan) de la coopérative El Amel de Annaba.

Du 4 au 9 février : Film documentaire *La balle de la dignité* (sur l'équipe nationale de football) de Rachid Degueure, à raison de 3 séances par jour à 14h, 17h et 20h, à part le 7 février à raison d'une séance à 14h.

Jeudi 7 février à 18h : Soirée châabi avec Sid-Ahmed Lahbib et Kamel Kobbi, à l'occasion de la sortie de leurs albums respectifs.

SALLE ATLAS (BAB-EL-OUED, ALGER)

Du 6 au 12 février 2013 : Semaine culturelle de la wilaya de Jijel à Alger.

SALLE POLYVALENTE DE L'INSTITUT
CULTUREL ITALIEN D'ALGER (EL-BIAR,
ALGER)

Mercredi 6 février à 15h : Film *L'estate di*

mio fratello (L'été de mon frère) de Pietro Reggiani (Italie, 2005) en VOSTF (dans le cadre du cycle «Le Nouveau cinéma italien».

INSTITUT FRANÇAIS D'ALGER (7, RUE
HASSANI-ISSAD, ALGER- CENTRE)

Jusqu'au 7 février : Exposition «Marianne et Germania, 200 ans de relations franco-allemandes à travers la caricature», organisée à l'occasion du 50^e anniversaire de la signature du traité de l'Elysée.

INSTITUT FRANÇAIS DE ANNABA

Jusqu'au 12 février : Exposition d'arts plastiques par Adel Bentounsi

MUSÉE NATIONAL D'ART MODERNE ET
CONTEMPORAIN D'ALGER (RUE LARBI-
BEN-M'HIDI, ALGER-CENTRE)

Jusqu'au 10 février : Exposition rétrospective «Traversée de la mémoire» de l'artiste Lazhar Hakkar.