

C'est  
ma vie

# Quelque chose de succulent dans le «royaume de Malika»

Issue d'une famille de fins gourmets, Malika était prédestinée à goûter, apprécier, puis aimer la bonne cuisine. Mais c'est surtout la pâtisserie qui la passionnera. Elle en fera son métier grâce aux conseils de sa mère qui lui a appris les rudiments.

Malika Merouani a remporté le prix de la meilleure tarte aux fraises 2013, après deux autres, non moins importants, raflés lors de la célébration du 8 Mars 2011 (meilleur plat de gâteaux) au centre culturel Ali-Tlili et d'une activité organisée par l'association Tarkiet El-maraa «Promotion de la femme» de Sétif.

Une consécration toute méritée vu la maîtrise dont jouit cette dame dans la confection de gâteaux. Son atelier, au pied de sa demeure, a été baptisé «Le royaume de Malika», du nom de sa défunte mère, Malika Boumaâza, sœur du non moins célèbre Bachir Boumaâza. Agée seulement de 43 ans, Malika Merouani cumule déjà près de trente ans dans le domaine.

«J'avais 14 ans quand j'ai réalisé, seule, mes premiers gâteaux. C'étaient des choux à la crème et une tarte à la confiture que j'ai réussis avec brio. J'étais comblée de bonheur. Le mérite revient à ma mère qui était «trop» gâteau. Quotidien-

nement donc, j'observais ses moindres gestes, ses techniques de préparation et je goûtais, après la cuisson bien sûr, à ses délices. L'apprentissage a été rude. Des années après, j'ai pu, Dieu merci, le transmettre à mes deux filles, qui confectionnent chaque jour différents modèles de gâteaux.» Bien que le mérite revienne à sa maman, Merouani ne nie pas aussi le fait que ce soient les voyages à l'étranger qui ont façonné l'artiste. «J'ai visité beaucoup de pays, l'Italie, l'Allemagne, la Belgique, la France, la Suisse, ce qui m'a été d'un grand apport pour m'épanouir.» Ainsi, les voyages ne forment pas seulement la jeunesse, mais aussi les confectionneuses de gâteaux !

Certes, le talent existe, mais il aurait pu atteindre des cimes, si les moyens matériels étaient disponibles. Malika nous parle justement de sa situation. «Les artisans souffrent d'un manque criant en matériel. C'est vrai, j'ai pu me débrouiller en aména-



Photos : DR

**«J'avais 14 ans quand j'ai réalisé, seule, mes premiers gâteaux. C'étaient des choux à la crème et une tarte à la confiture que j'ai réussis avec brio. J'étais comblée de bonheur. Le mérite revient à ma mère.»**

geant le garage de ma demeure, mais des contraintes existent toujours. Parmi elles, on peut citer l'isolement. Mon habitation est pratiquement inaccessible, ce qui m'a empêchée de lancer

des cycles de formation au profit de ceux désireux s'imprégner des rudiments du métier. C'est vrai que l'on peut nous reprocher d'être réticents, nous les artisans, à l'idée de procéder à la location de locaux pour exercer notre métier, à ceux-là, nous répondrons que c'est une solution à laquelle nous avons déjà pensé, mais on a été confronté à la cherté du loyer. Pour l'exemple, on a opté pour un local à l'avenue Bachir-Boukadoum (ex-Faubourgs) à Skikda, mais nous avons vite déchanté. Nous avions même pensé à louer collectivement, chose

Par Zaid Zoheir

impossible pour plusieurs considérations qu'il est inutile d'énumérer ici.» A notre question de savoir quels sont les meilleurs souvenirs qu'elle garde de son parcours culinaire, Malika nous répond tout de go : «Mes meilleurs souvenirs sont ceux qui se sont déroulés au sein de l'association de Sétif, Tarkiet El-Maraâ. De 8h à 12h, et durant toute la formation, l'ambiance bon enfant était à son summum. Je n'oublierai jamais ça. Il y a aussi la joie d'avoir réussi mon premier gâteau.» Et les mauvais ? «Un gâteau qui a brûlé. C'était durant les premiers jours de mon mariage. Je ne connaissais pas encore les accessoires de ma nouvelle cuisinière, j'ai dû jeter le gâteau cramé à la poubelle. Je profite de cette tribune pour adresser de vifs remerciements à tous ceux et celles qui m'ont aidée. Je remercie avant tout ma sœur Ghania qui m'a beaucoup aidée dans l'apprentissage du métier et mon amie Sabah et Djerdi Cherifa pour le constant encouragement par lequel elle me gratifie. C'est bien sûr à ma mère Malika que je dédie la réussite de mon parcours professionnel.» ■

Voyage  
culinaire

**Cette semaine, nous voyagerons dans le temps pour revivre les moments de joie et de bonheur et toute l'effervescence avec laquelle les grands-parents accueillaient la naissance de leur premier petit-fils dans la région ouest de l'Algérie.**

Par H. Belkadi

Il y a quelques années, un pareil événement ne passait pas sans bruit... Au contraire, une atmosphère de gaieté mêlée à de l'anxiété régnait aussi bien dans le foyer des futurs parents que



dans celui des futurs grands-parents. Toute la famille, du plus proche membre au plus lointain, était concernée. Et pour cause : la venue d'un bébé allait faire changer le statut du frère qui va devenir oncle (*khala*), de la sœur qui sera désormais tante (*khala*), du papa qui sera grand-père (*baba*

*sido*) et, bien sûr, de la maman qui devient comme par enchantement grand-mère (*mami*). N'est-ce pas là des changements qui vont ravir tous les membres de la maisonnée ?

Il faut donc se préparer à recevoir ce nouveau venu de la manière la plus chaleureuse, une

façon de le remercier vivement de la métamorphose qu'il a merveilleusement opérée dans la personnalité de chaque membre de la famille. Chacun s'affaire à sa manière pour marquer cet événement qui a bouleversé sa vie calme et sereine. Chacun cherche à faire de son mieux pour se sentir digne de ce nouveau statut familial en offrant des présents au petit bout de chou qui est parvenu à modifier le cours de la vie de bon nombre de personnes autour de lui.

Et, bien sûr, celle pour qui l'arrivée du bébé est le plus beau des cadeaux qu'elle a pu recevoir durant toute sa vie, est sans aucun doute *lla* Bakhta qui se voit du jour au lendemain devenir *mma* Bakhta. Elle devient ainsi

doublement mère, celle de sa fille et puis celle de son petit-fils, *kebdar martayen*, comme on dit lorsque l'on veut montrer le degré d'amour que porte une grand-mère à ses petits-enfants, particulièrement le tout premier d'entre eux.

Pour être à la hauteur de ce nouveau statut social, les jeunes grands-mères dans les grandes villes de l'Ouest préparent un festin digne de palaces qu'elles apportent à leurs filles en couches pour leur première visite officielle chez les beaux-parents. Les deux familles se réunissent autour d'une *djafna* de couscous garni de légumes et de morceaux de viande de mouton ainsi que d'œufs durs, le tout arrosé d'une sauce rouge épaisse. ■

## La recette

### Ingrédients

Quelques bons morceaux de viande de mouton (épaule ou gigot)  
2 ou 3 oignons  
4 ou 5 navets  
5 ou 6 carottes  
4 ou 5 courgettes  
Des pois chiches secs mis à tremper la veille  
2 à 3 tomates pelées entières  
1 morceau de courge (potiron)  
3 gousses d'ail  
Quelques tiges de coriandre  
De la coriandre en poudre,

Du cumin en poudre,  
1 bâton de cannelle,  
Du gingembre en poudre,  
Quelques clous de girofle, poivre, sel.  
1 paquet de couscous de calibre moyen  
De l'huile végétale  
Du beurre salé  
De l'eau chaude

### Réalisation

Égoutter les pois chiches trempés la veille et les mettre à cuire dans une grande casserole d'eau non salée. Pendant ce temps préparer la viande et les légumes. Parer et

nettoyer la viande. Couper tous les légumes en gros morceaux, l'oignon en rondelles, et écraser l'ail. Mettre la viande dans le bas du couscoussier, la faire dorer. Quand elle est dorée, la retirer à l'aide d'une écumoire et réserver dans un plat. Mettre les oignons dans la marmite avec les épices et l'ail et faire revenir sans dorer pendant quelques minutes, en remuant à l'aide d'une spatule. Ajouter alors les légumes en morceaux, sauf les courgettes, et baisser le feu. Ajouter les tomates pelées écrasées entre les doigts, remettre la viande et le jus qu'elle a rendu. Si les pois chiches sont cuits, les ajouter avec leur eau de cuisson.

Mouiller avec de l'eau chaude jusqu'à recouvrir totalement la viande et les légumes, saler avec du gros sel. Ajouter les feuilles de coriandre lavées et hachées. Laisser cuire le temps de préparer la semoule de la façon la plus classique. Lorsque notre couscous est fin prêt, le disposer dans un grand plat creux en bois (*djafna*) et l'enduire de beurre salé. Disposer les morceaux de viande en cercle au milieu puis les légumes tout autour. Décorer avec des œufs durs écalés et des dragées de couleur (roses si le nouveau-né est une fille, bleu si c'est un garçon). On parsèmera de raisins secs étuvés.