

## M<sup>me</sup> RACHIDA ZIOUCHE, ASSISTANTE DU COMMISSAIRE DU PAVILLON

# «Je suis indignée de voir tant

**L'Exposition universelle de Milan, ouverte en mai 2015, s'achève ce samedi 30 octobre. Elle avait pour thème : «Nourrir la planète ; énergie pour la vie.» Durant ces six mois d'activité, l'Algérie était présente parmi 146 pays et devait saisir cet événement planétaire pour faire connaître son développement agricole en vue de l'autosuffisance alimentaire, mais aussi son patrimoine culinaire et gastronomique, élément essentiel de son identité culturelle et atout indéniable pour son essor touristique. Qu'en était-il ? Madame Rachida Ziouche, qui a travaillé sur ce projet durant deux ans, nous livre quelques éclairages.**

**Le Soir d'Algérie : Directement concernée par la conception et la réalisation du pavillon de l'Algérie à l'Exposition universelle Milan 2015, notamment sa partie gastronomie, pouvez-vous nous dire dans quel esprit avez-vous imaginé la participation nationale ?**

**M<sup>me</sup> Rachida Ziouche :** L'Exposition universelle Milan 2015 offrait à notre pays une grande opportunité pour occuper une place de choix parmi les 146 pays présents et garantir une participation dynamique, authentique, innovante et distinguée d'autant plus que l'Etat a mis tous les moyens nécessaires pour ce faire. Notre pavillon réalisé avec un partenaire italien collait bien au thème et devait être un vecteur important pour promouvoir l'image de marque de l'Algérie et valoriser ses atouts économiques, culturels et touristiques. Notre pays avait toute sa place pour croiser ses expériences avec celles des autres nations par des conférences, des animations, des expositions et des démonstrations en impliquant nos institutions, nos entreprises publiques et privées, nos chercheurs et scientifiques et bien d'autres acteurs.

Le projet tel qu'il était conçu ne pouvait que séduire. Quand le commissaire de l'Algérie à l'Exposition universelle m'a fait appel, je me suis engagée en mettant mon expérience et mon savoir-faire au service de mon pays. La tâche n'était pas aisée. Il fallait d'abord convaincre le commissaire, très réticent, de l'importance d'avoir au sein de notre pavillon un restaurant gastronomique pour représenter de la meilleure manière notre art culinaire sachant la place primordiale que consacrait l'Exposition à cette activité où plus de 130 cuisines nationales étaient présentes avec leurs goûts, leurs parfums et leurs couleurs. J'avais décortiqué, épluché toute la thématique, les thèmes et les sous-thèmes de l'expo, j'y ai travaillé durant de longs mois pour ne rien laisser au hasard et dans l'objectif d'obtenir des résultats à la hauteur de l'investissement consenti par l'Etat à cet événement. Les équipements de cuisine et de salle ont été choisis par mes soins tout comme la vaisselle, les ustensiles anciens et nouveaux qui ornent le pavillon. Les meilleures conditions ont été réunies pour former une équipe de professionnels et présenter notre cuisine traditionnelle et nos excellences culinaires, les plus raffinées, les plus originales, afin d'élever notre cuisine au rang de la gastronomie mondiale. Je peux dire que nous étions parmi les rares pays qui pouvaient présenter une cuisine à la fois authentique, représentative de toutes nos régions répondant parfaitement à la thématique de l'Expo et à celle du cluster bio-méditerranéen. Je savais que la plupart des visiteurs, surtout les Italiens, qui ont une bonne culture gastronomique, recherchaient les cuisines méconnues, originales et savoureuses. Je savais que ce pan important de notre identité allait marquer et être un grand atout pour le tourisme dans notre pays. J'imaginais une participation unique en son genre, une participation jamais égalée.

**Parlez-nous du déroulement de la manifestation...**

Trop peu de pays ont collé au thème ; d'autres se sont contentés de pavillons

bricolés superficiels avec des clichés aux murs et des prestations médiocres ; par contre, certains se sont distingués par leur contenu à la fois interne et externe, je cite à titre d'exemple le Japon, la Chine, l'Iran, le Brésil, l'Espagne, le Chili, le Kazakhstan, l'Azerbaïdjan, les Emirats arabes unis. Ceci dit, des conférences internationales et nationales, des activités scolaires et parascolaires, des expositions, des manifestations culturelles ainsi que des démonstrations culinaires étaient organisées soit au niveau central et au sein des clusters, soit au niveau des pavillons. Des marchés comme celui de la biodiversité ou encore le «Supermarché du Futur» ainsi que d'autres espaces proposaient des produits venant des quatre coins du monde. Le réseau Women for Expo, principal animateur de cette manifestation planétaire, composé principalement de femmes journalistes, écrivaines, artistes, passionnées de cuisine, consacrait une place capitale aux actions des femmes dans le monde, aux programmes de développement durable en direction des jeunes femmes rurales. Un atout incroyable que notre pays n'a malheureusement pas su exploiter. Mon vœu de faire participer l'Algérie à ce réseau et ses actions connaissant l'effort émis par l'Etat en direction de la femme rurale, que j'ai exprimé maintes fois au commissaire général de notre pays, est resté un vœu pieux ! Notre participation à la «Table du Monde» qui a couronné deux semaines d'activités de Women for Expo a été pitoyable à cause du manque d'engagement de nos responsables et du mépris affiché à ce genre d'initiative à laquelle ont pris part tous les commissaires des pays participants, des personnalités italiennes et étrangères et un public très nombreux.

Je peux vous dire que nos responsables l'ont «boudée» et qu'il n'y avait même pas un drapeau algérien pour marquer notre présence ! Jusqu'à la date où on m'a signifié la fin de ma mission, c'est-à-dire le 15 juillet 2015, le patrimoine culturel culinaire de l'Algérie, la stratégie et les moyens mis ou à mettre en œuvre par l'Etat pour le développement durable, la recherche, la mobilisation de ressources hydroagricoles afin d'assurer la nutrition des Algériens n'ont pas été portés à la connaissance du public. Aucun de ces axes n'a fait l'objet de médiatisation.

**Peut-on dire que la vraie gastronomie algérienne a été bien représentée ?**

Malheureusement pas. Les responsables ont fait l'impasse sur tout le projet que j'ai élaboré. Seule une vidéo sur un voyage culinaire en Algérie que j'ai réalisée avec notre partenaire italien, projetée en boucle dans la salle d'exposition, informait les visiteurs sur quelques-unes de nos spécialités. Notre restaurant, véritable galerie d'art de la table algérienne, attirait du monde qui, malheureusement, n'y retrouvait pas notre gastronomie. La carte que j'ai conçue par mois et par saison représentant les mets les plus emblématiques, par région, de notre patrimoine culinaire et sur laquelle j'ai formé les équipes de cuisine et de service n'a pas été appliquée. Le programme d'animation et de communication sur nos produits du terroir et l'art de les cuisiner : nos couscous, nos friks et mermez, nos

Entretien réalisé  
par Maâmar Farah

pâtes traditionnelles, nos pains, nos pâtisseries, nos dattes avec Deglet Nour et le miel de dattes, les vins de notre terroir, nos limonades Hamoud Boualem et N'gaous, notre huile d'olive, l'eau de rose et l'eau de fleurs d'oranger, n'a pas été respecté. J'avais travaillé en partenariat avec la Chambre nationale d'agriculture sur une liste de produits exceptionnels à faire connaître avec l'implication de nos producteurs. L'étal qui nous était réservé au sein du cluster est resté vide, du moins pendant deux mois et demi. Pire, je me suis attiré les foudres du commissaire de l'Algérie quand j'ai osé soulever cette question ! Alors que la Tunisie, en crise et avec peu de moyens, a occupé le terrain avec persévérance. J'avais programmé la célébration d'événements tels la tradition de Yennayer, l'accueil du printemps, la touiza pour la cueillette des olives ou les moissons, Ramadhan, l'hospitalité chez les Touareg. Comme couronnement, l'organisation d'un festival du couscous qui devait coïncider avec le concours international du couscous organisé chaque année, en septembre, en Sicile, l'objectif étant de profiter de cette exposition pour demander que notre couscous soit inscrit par l'Unesco comme patrimoine universel de l'humanité. Aucune de ces actions n'a rencontré l'accord du commissaire et de son directeur. J'ai été «remerciée» par le commissaire qui a mis fin à mes fonctions le 15 juillet 2015 pour des motifs fallacieux évoquant, entre autres, les restrictions budgétaires.

**Certaines critiques ont quand même fusé et l'on a même parlé de gaspillage...**

Il est indéniable que ces critiques soient fondées. Pour que l'Algérie soit dignement représentée, l'Etat a mis tous les moyens humains, matériels et financiers pour la réalisation d'un beau pavillon clés en main et octroyé des salaires conséquents surtout pour le commissaire et son directeur de pavillon auxquels il faudrait ajouter des loyers au prix fort, la protection sociale, la location de véhicules et bien d'autres avantages. Hélas, ces responsables ont fait du pavillon une structure figée, réservée à un accueil routinier de visiteurs et à des réceptions de salon, coûteuses et souvent lamentables comme celle du 5 Juillet. Une programmation artistique payée avec des milliers d'euros pour un public peu nombreux. Je cite un simple exemple : le ballet national de 30 membres a séjourné 5 jours à Milan pour deux représentations dont l'une a drainé quelque 50 spectateurs dans l'arène du cluster bio-méditerranéen et la deuxième, la plus «importante», n'a vu la participation que de moins de 300 spectateurs pour la plupart des Algériens d'Italie, dans un grand auditorium de 5 000 places loué cher, très cher ! Pour donner une idée aux lecteurs, le Kazakhstan a fait salle comble dans ce même auditorium en l'optimisant avec une riche programmation culturelle de plusieurs ballets, orchestres et autres groupes et chanteurs. Pire, il n'y avait ni programme d'actions réfléchi ni plan de communication bien élaboré et offensif.

## Qui est M<sup>me</sup> Rachida Ziouche Lazrak

Algérienne, née à Fès en 1953 (Maroc), de père algérien et de mère marocaine, Rachida Ziouche Lazrak (son nom d'auteure) a grandi au sein d'une famille imprégnée de la culture algéro-marocaine.

Elle quitte le Maroc en 1971 pour s'installer à Alger. Après l'obtention de son baccalauréat au lycée Frantz-Fanon de Bab-El-Oued, elle poursuit des études de sociologie à l'université d'Alger.

Journaliste professionnelle indépendante, auteure et créatrice, elle s'établit en France puis en Espagne avant de revenir en Algérie pour lancer ses créations de costumes traditionnels Tabieta et poursuivre ses projets dans le domaine culturel et touristique.

Passionnée par l'histoire de l'Algérie, sa culture et son patrimoine, elle se lance dans l'aventure culinaire avec comme base les saveurs et les odeurs qui l'ont marquée depuis son enfance. Elle a toujours travaillé en vue de rehausser la cuisine algérienne au rang de gastronomie. La preuve : son premier ouvrage *Ma cuisine passion, 30 jours, 30 menus* édité par Arak Editions et paru en janvier 2013.

Rachida Ziouche a été chef du restaurant El Mordjane au Sofitel, Alger, où elle a élaboré une carte culinaire et assuré la formation de son équipe.

Elle a été membre du jury du concours culinaire algérien «Kounek Chef» diffusé par Echourouk TV. Fondatrice et responsable de projets et d'associations estudiantines, féminines et de jeunes à caractère culturel et de loisirs notamment pour développer et promouvoir la culture algérienne. Elle a assuré également la coordination et le suivi des associations sociales à l'échelle nationale, régionale et internationale.