



SOUAD B., CHEF D'ENTREPRISE, SPÉCIALISTE DE L'ORGANISATION DES MARIAGES, AU SOIRMAGAZINE :

«Le contenant plus important que le contenu»

Pâtissière spécialiste des gâteaux traditionnels, Souad a, au fil des années, créé son entreprise spécialisée dans l'organisation des mariages et des cérémonies. Dans cet entretien, elle explique l'évolution de l'emballage des gâteaux et leur impact sur le budget des cérémonies.

Par Sarah Raymouche

Soirmagazine : Selon vous, quand est apparue cette manie des emballages ?

Souad B : Je ne pense pas que ce soit nouveau. Je dirais que de tout temps, les gens ont voulu se démarquer, être différent et ne pas se faire oublier. C'est pour cela que les plus privilégiés et les plus nantis ont commencé par multiplier les gâteaux et utiliser des ingrédients de plus en plus prestigieux. Par la suite, il y a la différenciation par la présentation des gâteaux.

Il y avait des plateaux de plus en plus sophistiqués avec des napperons chichement brodés et hauts en couleur. Ils étaient censés mettre en valeur les pâtisseries. L'utilisation des boîtes de gâteaux s'est au fil des années imposée pour son côté pratique. Car au départ, les invités cachaient systématiquement les gâteaux offerts lors des cérémonies de mariage dans un sachet ou un cabas. Donc, l'apparition des boîtes était une réponse à un besoin.

Au départ, il n'y avait pas beaucoup de choix, très limité en termes de couleurs, de matière de fabrication. Donc, cela n'était pas très recherché. Les gens continuaient à se concentrer sur le gâteau lui-même. Mais il faut signaler qu'à cette période, c'était très compliqué de réussir à fermer une boîte.



Cela prenait énormément de temps de confectionner la boîte. De plus, le carton de fabrication n'était pas très solide, ce qui pouvait obliger les gens à utiliser carrément du scotch. Il y a eu par la suite l'introduction de produits chinois, plus résistants. Et puis, il y a eu des boîtes plus pratiques à utiliser.

Comme je vous l'ai expliqué, ce n'est pas nouveau, cela remonte à 30 ans.

Mais il faut avouer que maintenant, il y a plus de choix, n'est-ce pas ?

Oui, c'est ce que je voulais expliquer. Maintenant, il y a beaucoup d'entreprises qui s'y sont investies. Il faut savoir que nous n'importons pas tout. Il y a aussi un travail qui est fait à la main. Par exemple, il y a des femmes qui réalisent au crochet des napperons. Ces derniers seront imbibés dans de l'eau sucrée et mis au soleil pour durcir. De cette façon, ils seront maniables tout en étant durs. Dans le fond, on met de petits carrés sur lesquels sont disposés les gâteaux. Par cet exemple, je veux dire qu'il y a pleins d'idées et de matériels. Il y a aussi des amateurs qui réalisent à la demande des pièces uniques.

La dernière mode, c'est l'utilisation de très jolies boîtes à gâteaux en bois de plusieurs formes et modèles pour toutes les fêtes, que ce soit les fêtes d'anniversaire, de mariage, de fiançailles, de naissances ou de circoncision. «Cette petite industrie» si j'ose dire a permis la création. Il existe



aujourd'hui des créateurs spécialisés dans ce genre de produits. Il y a des infographes qui transforment la décoration de la boîte à la demande du client. Il ne faut pas oublier que les modèles suivent la mode. Depuis peu d'années, on inscrit les prénoms des mariés sur les boîtes. Aujourd'hui l'emballage est personnalisé. Au départ, il n'y avait que les initiales. Maintenant, on est passé à un autre stade de personnalisation.

Quels sont les matières les plus utilisées ?

Comme je vous l'ai expliqué auparavant, il y a beaucoup de matériaux qui sont utilisés. Il y a le carton qui est le plus utilisé pour plusieurs raisons : maniable, pas cher et pratique. Il y a beaucoup de couleurs et de nuances. Il y a aussi des tissus différents notamment la dentelle et l'organza, il y a le bois avec de la colle. Et cela se décline par des cœurs, des maisons, des fleurs et d'autres sujets liés à la thématique de la fête. Il y a aussi la céramique, le plastique pour les biberons ou encore le métal sous différentes formes, les plumes. Le choix des matériaux dépend aussi du budget.

Comment sont déterminées les influences ?

Je pense que vous voulez parler de la mode. Eh bien, il y a le classique, sobre et chic à la fois. C'est généralement le plus utilisé avec quelques fantaisies. Il y a mainte-



Photos : DR

nant des reproductions d'objets traditionnels. Vous voyez par exemple la distribution de *tadjine* avec des couleurs plutôt tendance. Vous pouvez mettre dedans des gâteaux. Il y a aussi les babouches grand et petit format. Contrairement à ce qu'on croit, il y a beaucoup d'idées venant des clients eux-mêmes pour être mises à exécution. Donc, les influences peuvent venir d'autres pays et être enrichies au niveau local.

Quel est l'impact sur le budget du mariage ?

Ce qui est un peu désolant c'est de constater que beaucoup de familles se préoccupent du contenant plus que du contenu. Je veux dire que l'emballage est en train de prendre le dessus sur les gâteaux eux-mêmes. Donc, il y a ceux qui trichent soit dans les ingrédients, en utilisant plus de cacahuètes que d'amandes par exemple, ou bien sur la taille. Cela leur permet de faire des économies. Ils privilégient ainsi l'emballage. Je trouve que c'est dommage.

Je dirais donc que le budget consenti pour cette partie des préparatifs dépend du choix de la boîte et du goût du client.

Je conseillerais pour conclure de veiller à choisir des boîtes qui peuvent répondre à votre besoin. Si vous devez les transporter en effectuant de longues distances, choisissez plutôt du carton, du bois, ou le métal plutôt que la céramique par exemple. ■

Voyage Culinaire



A travers notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons nous rendre à la porte du Sud algérien, plus exactement dans la ville de Biskra, où nous découvrirons une recette de couscous rustique qui remonte à plusieurs générations.

Nous sommes chez *khalti* Yamina, dans une palmeraie verdoyante où se répand un air frais et parfumé de mille senteurs. Ce petit bout de femme rondelette, vêtue d'une gandoura de velours noir, les cheveux couverts d'un foulard de soie aux couleurs chatoyantes et qui laisse entrevoir deux longues tresses fraîchement teintées au henné naturel, vient nous accueillir au seuil du patio ombragé.

El maghmoum, un couscous végétarien qui nous vient de Biskra

Elle nous fait entrer dans une grande salle rectangulaire, entourée de matelas de laine et dont le sol était recouvert de tapis traditionnels multicolores.

Des tables basses rondes en bois naturel sont alignées. Les premiers invités étaient déjà arrivés et *khalti* Yamina nous invita à prendre place en expliquant aux convives que nous arrivions d'*el Assima*.

Ainsi, les vieilles femmes présentes se montraient très enthousiastes et faisaient tout pour nous épater. Elles nous expliquaient les traditions de la région tout en essayant d'en savoir un peu plus sur celles de la capitale.

Ainsi, elles faisaient la comparaison entre les différentes cultures mais toutes étaient d'accord pour dire que les traditions algériennes se rejoignent toutes finalement. Arrivent alors les plus jeunes avec des *tadjines* en terre cuite remplis du plat traditionnel fumant de la région dont l'odeur alléchante qui s'y dégageait embaumait toute la salle.

LA RECETTE

Ingrédients : 500 g. de couscous de gros calibre, 2 gros oignons, 3 grosses tomates bien mûres, 1 tête d'ail, 2 à 3 piments verts longs, 3 à 4 petits piments verts, 1 c. à c. de *rass el hanout*, 1 c. à c. de paprika, 1 poignée de pois chiches trempés la veille, sel/ poivre, 1 petit verre d'huile végétale.

Préparation : Préparer le couscous à la manière classique en le passant à la vapeur, trois fois au moins, sans trop le mouiller et réserver. Faire cuire les pois chiches dans une eau légèrement salée et huilée puis réserver. Pendant ce temps, prendre un faitout à fond épais, y mettre les oignons lavés et émincés finement et les faire revenir à petit feu à sec, en remuant avec une cuillère en bois pour qu'ils n'attachent pas et ne se colorent pas. Prendre les tomates, les laver, les peler et les écraser grossièrement à la fourchette.

Faire griller les piments verts longs, les peler, les épépiner et les couper en petits morceaux.

Lorsque les oignons auront déglacé, y incorporer la purée de tomate et les piments. Ajouter les épices, le sel, le poivre et 1 cuillère à soupe d'huile, 2 verres d'eau et bien mélanger le tout. Laisser cuire à feu très doux.

Lorsque le couscous est fin prêt, le mettre dans un grand plat de service creux, l'enduire de beurre clarifié (*smen*) puis verser dessus la sauce tomate en mélangeant harmonieusement.

Ajouter les pois chiches et décorer avec les petits piments verts grillés et pelés au préalable. Présenter le plat accompagné de lait de vache caillé. ■

Par H. Belkadi