Soirmagazine

Animé par Naïma Yachir

Numéro 273

soirmagazine@yahoo.fr

ENTRETIEN

«N'est pas traiteur qui veut»

A Trente et un ans, Fetta Abrika, responsable de l'administration de Rostomia-traiteur, passionnée de cuisine, tient les rênes de l'entreprise familiale. Elle dirige aujourd'hui une société en pleine expansion, composée de plus de 100 employés qu'elle a réussi à motiver parce qu'elle a su donner l'exemple. Avec beaucoup d'engouement, elle nous parle de son expérience dans un domaine où elle n'était pas prédestinée

. **Lire en page 12**

. .....

C'EST MA VIE

Les sacrifices d'un père

Mon oncle, un villageois, a eu la chance, ou peut être la malchance, de se marier avec une femme d'une beauté éblouissante, mais derrière ce visage angélique se cache une âme diabolique.

. .....

VOYAGE CULINAIRE

Mechmachia, cette recette oubliée

Nous allons visiter Alger la blanche, notre belle capitale pour déterrer une recette des plus anciennes, Mechmachia à la savoureuse sauce blanche

Lire en page 13

Traiteur, un métier en pleine expansion

Par Sarah Raymouche

Photos : DR

L'époque où on convoquait les vieilles «mammas» de la famille, réputées pour être de vrais cordons-bleus est révolue. Fini le temps où les buanderies des stoh de nos immeubles étaient encombrées de méga-marmites, couscoussiers et autres tabounate, pour les préparatifs des festins de fêtes.

De nos jours, les familles font de plus en plus appel aux services d'un traiteur pour s'occuper des ripailles lors des mariages, fiançailles, baptêmes… Ainsi, la maîtresse de maison et ses proches peuvent enfin profiter de la fête sans être tiraillée entre mille et une corvées, stressantes et éreintantes. Engoncées dans leurs tenues d'apparat, elles peuvent désormais profiter de la cérémonie. Pour répondre à cette demande de plus en plus grandissante, on assiste ces dernières années à l'éclosion d'une myriade d'enseignes de restaurants-traiteurs dans nos villes. Certains ont carrément changé de métier pour revêtir la toque du chef. C'est dire l'engouement que suscite ce métier en pleine expansion. *Soirmagazine* a été à la rencontre de quelques traiteurs qui nous en disent plus sur leur travail.

Nabil, «La bonne maman traiteur»

«J'ai créé mon entreprise ''La bonne maman traiteur'' en 2014 avec mon épouse. Nous travaillons en tandem. Elle est médecin et moi voyagiste. Ma compagne a rangé son stéthoscope et pris le chemin des cuisines. Nous aimons la bonne table et les plats traditionnels de qualité. C'est ainsi que l'idée d'ouvrir notre établissement a germé dans notre esprit. Nous sommes spécialisés dans les recettes traditionnelles : plats et gâteaux : couscous, *rechta, chakhchoukha, chorba, trida, tajin el khokh, gritlia, chbah essafra, baklawa, makrout, arayech, bradj, r'fis, bsissa, maâjoun t'bassa, tcharek, m'ssamen*… Nos spécialités sont préparées par des femmes qui sont très expérimentées dans ce domaine. Nous n'hésitons pas à nous déplacer jusqu'à Constantine afin de nous procurer certaines matières premières comme la *gritlia* ou la *trida*. Notre clientèle nous sollicite pour des repas d'affaires, des fiançailles, ou des mariages. Mais pas seulement. Certaines femmes actives, qui désirent organiser un repas de famille élaboré et qui n'ont pas le temps de piétiner de longues heures derrière leurs fourneaux, nous sollicitent. On peut même fournir la vaisselle, si cela est nécessaire. L'idée, c'est de nous occuper du repas de A à Z, avec nos équipes. Nos clients n'ont plus qu'à mettre les pieds sous la table et profiter de ces moments de bonheur avec leurs invités. Dans notre boutique à Ben Aknoun, nous proposons de bonnes choses à déguster sur le pouce : gâteaux traditionnels, *kesra* farcie, muffins aux légumes, cocas…

Ma femme et moi avons choisi le métier de traiteur par amour. C'est un engagement et une responsabilité. Nous devons être à la hauteur de la confiance de nos clients quant à la qualité et à la fraîcheur de nos produits. Leur satisfaction est notre plus belle réussite.»

Youcef, «La Médina, restaurant et traiteur»

«Mon histoire avec l'univers de la restauration a commencé en 1975. J'avais juste 16 ans quand je travaillais dans la navigation en tant que maître d'hôtel. Sur des bateaux comme *le Hoggar*, *El Djazaïr*..., je m'occupais du service au sein du restaurant. Ça a duré jusqu'en 1988, année où j'ai quitté l'Algérie pour m'installer à San Francisco.

Là-bas, j'avais un ami qui tenait un restaurant marocain. J'ai appris à apprécier cette cuisine colorée. De retour à Alger, après 21 ans passés au pays de l'Oncle Sam, l'idée d'ouvrir un restaurant marocain m'est venue. Voilà comment ''La Médina, resto et traiteur'' est né.

Wassila, notre chef, est rompue à la cuisine traditionnelle marocaine. Nos clients apprécient notre menu : *h'rira, tadjine, briouate, bastella,* couscous royal… En tant que traiteur, je suis sollicité par un large panel de clients. Je travaille à l'année avec des entreprises auxquelles je livre les repas de midi sous forme de coffrets. Les recettes varient chaque jour. Par exemple jarret de bœuf, poulet à la crème, escalopes panées… En tant que traiteur, je suis également sollicité, de manière ponctuelle, pour des repas de séminaires, banquets, réunions, mariages… Une séance de travail est nécessaire au préalable pour choisir le menu. Les prix sont décidés à ce moment-là en fonction du budget du client. D'autres préfèrent louer le restaurant pour leurs fêtes. S'ils le désirent, nous leur proposons, en plus du repas, la décoration, les serveurs et le disc-jockey. Le métier de traiteur est en plein développement dans les grandes villes en Algérie. Ceux qui ont les moyens préfèrent solliciter les services d'un professionnel. C'est moins de tracas et de fatigue pour eux. Ainsi, ils peuvent mieux profiter de leur fête. Personnellement, je suis passionné par ce métier. J'ai commencé à bosser dans la restauration sur un bâteau à l'âge de 16 ans. Aujourd'hui, j'ai 59 ans et j'espère continuer longtemps sur cette voie.»

«Mon histoire avec l'univers de la restauration a commencé en 1975. J'avais juste 16 ans quand je travaillais dans la navigation en tant que maître d'hôtel. Sur des bateaux comme le Hoggar, El Djazaïr…, je m'occupais du service au sein du restaurant. Ça a duré jusqu'en 1988. De retour à Alger, après 21 ans passés au pays de l'Oncle Sam, l'idée d'ouvrir un restaurant marocain m'est venue. Voilà comment «La Médina, restaurant et traiteur»

Hakim, «Yulmaz traiteur»

«Cette enseigne familiale est dans le filon de la restauration depuis l'an 2000. De nombreuses multinationales font appel à nos services pour l'organisation de leurs réceptions, colloques, séminaires, soirées ou cocktails. Nous leur proposons souvent des thématiques alliant repas et décoration. Soirée berbère, sahraouie ou chaouie par exemple. La cuisine traditionnelle algérienne est très prisée par ces entreprises. Notre enseigne est réputée pour son couscous, sa chorba, ses tadjines et son méchoui. En tant que traiteur, Yulmaz livre également des coffrets-repas.

Les cérémonies de mariage ne sont pas en reste. Une négociation s'impose, en amont avec nos clients, pour établir le menu selon leur budget. D'autres éléments interviennent dans l'organisation de n'importe quel événement. Chacun selon se moyens et ses envies. Nous pouvons fournir de la vaisselle et une décoration très particulière si le client l'exige. De nos jours, tout le monde s'improvise traiteur. Certains cassent les prix mais n'offrent aucun service de qualité en contrepartie. Heureusement les clients avertis savent séparer le bon grain de l'ivraie. Ce métier nécessite un savoir-faire et un professionnalisme pour tenir la route.»

Traiteur, un service qui tombe à point nommé pour soulager les organisateurs d'événements heureux. Quand le professionnalisme est au rendez-vous, ces moments de bonheur et de convivialité allègent le fardeau du déroulement de la fête. Reste juste à avoir la bonne adresse ! ■

ATTITUDES

Par Naïma Yachir
naiyach@yahoo.fr

Correction

Samir et sa maman évoquent l'anecdote qui les replonge 20 ans en arrière et éclatent de rire. «Samir avait 10 ans, raconte Amel, je m'en souviens comme si cela datait d'hier. A l'époque, on habitait le rez-de-chaussée d'un immeuble. C'était la veille de l'Aïd El-Fitr, je voulais confectionner des gâteaux. Quand j'ai jeté un œil à mon garde-manger, je me suis rendu compte qu'il me manquait des cacahuètes. J'ai ramassé toute la monnaie que j'avais et j'ai envoyé le petit m'en acheter un kilogramme.»

Quelques instants plus tard, Samir revient haletant et lui tend une petite poignée de ces fruits secs qu'il serrait dans sa main. En voyant ça, Amel a failli tomber à la renverse.

- Mais où est le reste des cacahuètes ?

- Je ne sais pas.

- Comment tu ne sais pas ? Je t'ai envoyé chercher un kilogramme, que je sache !

- Elles sont tombées par terre.

- Et par quel miracle ?

- J'ai juste secoué le sachet et tout s'est éparpillé sur le sol.

- Tu veux dire que tu as joué avec le paquet ?

Rouge de colère et au bord de la crise de nerfs, Amel somma son fils de retourner sur les lieux de la «catastrophe» et tout ramasser.

- Tu vas vite sortir et aller ramasser toutes les cacahuètes. Je vais les peser et s'il en manque une pour faire le kilogramme, tu auras affaire à moi.

Samir, en pleurs, retourne sur ses pas et entame sa collecte. Les voisins qui étaient attroupés au pas de l'immeuble le remarquèrent, accroupi à la besogne.

- Mais que fais-tu ? Il leur explique.

- Ne t'inquiète, pas nous allons t'aider. Et le volontariat commence. Ainsi, une dizaine de paires de bras et d'yeux furètent les plates-bandes.

Amel, ne voyant pas son fils revenir, l'appelle de sa fenêtre et découvre le spectacle. Elle appelle Samir et, à l'unisson, les volontaires lui répondent.

- Ne vous en faites pas, nous avons tout ramassé.

Son sang ne fait qu'un tour.

- Mon Dieu ! Quelle honte ! Que vont-ils penser de moi ? Que je suis la pire radine du quartier, alors qu'au départ, c'était parti pour une simple correction. ■