

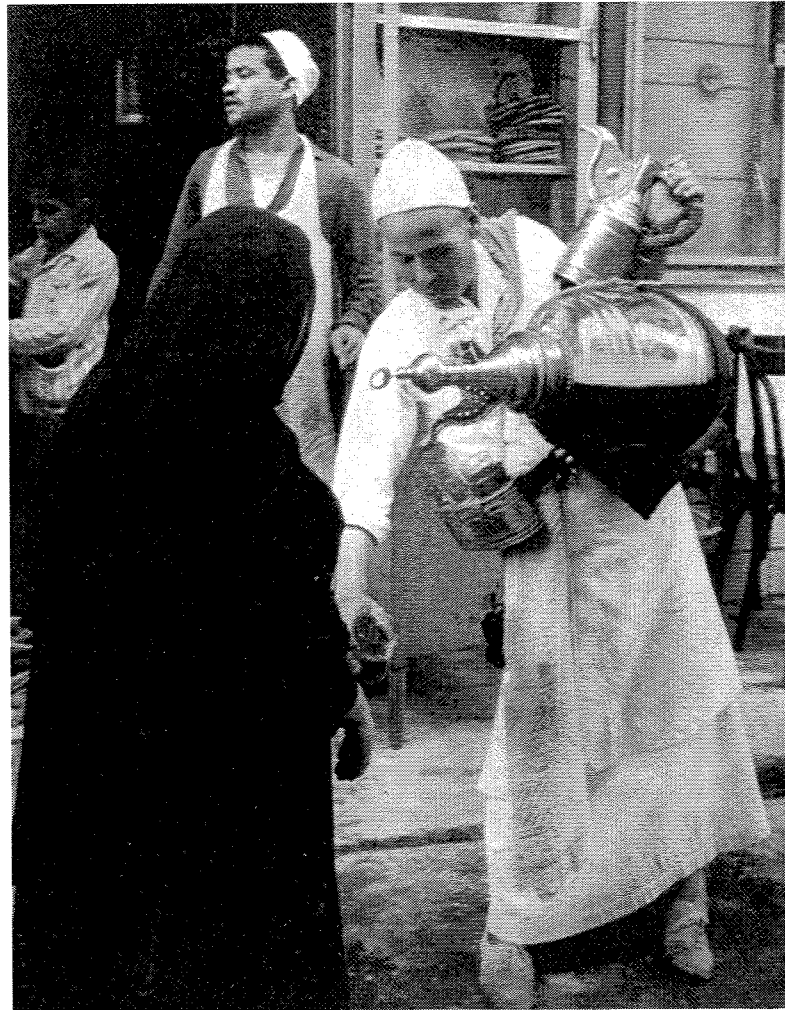
AAHA = Amicale Alexandrie Hier et Aujourd'hui

Maurice BENSOUSSAN

Boire et manger à Alexandrie

1930-1960

1ère partie, les boissons



Marchand de jus de réglisse (ark issous)

Cahier no 32

(pour la deuxième partie, voir cahier no 33)

Edition 2002

S O M M A I R E

• De la différence entre la fontaine et le robinet	3
• L'autre eau courante	3
• La glacière : symbole du statut de famille aisée	3
• L'eau du robinet est-elle saine ?	4
• Boissons débitées par les marchands ambulants	4
• Ne pas confondre citron pressé, limonade et gazeuse	5
• C'est la guerre qui a fait venir le Coca-Cola	6
• L'oranger est greffé sur le bigaradier	6
• On peut se désaltérer sans boire, mais en mangeant	7
• Peut-on faire du jus de mangue ?	7
• Petits appareils ménagers et bars à fruits	8
• Comment oublier le goût de la <i>Lune de Religion</i> ?	8
• Les sirops et les granita	9
• L'Égypte a hérité du café des Ottomans	9
• Il n'y a pas en Égypte que le café turc	10
• Du lait qui n'est ni pasteurisé ni homogénéisé	11
• Le thé dans un verre ou dans une tasse ?	12
• Le thé est servi comme en Angleterre	12
• Du sahleb et d'autres substituts du café	13
• La bière <i>Stella</i> a merveilleusement éteint ma soif	14
• La réputation de Bacchus est telle qu'il a donné son nom à une gare de trams	14
• Le Scotch disparaît et réapparaît	16

De la différence entre la fontaine et le robinet

Peu après mon arrivée en France, nous évoquions, un ami d'Alexandrie et moi, la consommation d'eau minérale, ce qui amena mon "compatriote" à dire : à *Alexandrie, nous buvions de l'eau de la fontaine*. Soucieux de le corriger, j'ai fait remarquer la différence entre *fontaine* et *robinet* même si dans le-français-de-là-bas, il arrivait de faire l'amalgame. C'est à partir de là que j'ai recherché si, pour le boire et le manger, les mêmes mots ne recouvraient pas en fait des habitudes différentes. Il est vrai que nous buvions en Égypte, pendant et entre les repas, de l'eau du robinet. Sur les tables des familles huppées de Ramleh trônait une belle carafe d'eau fraîche, mais son contenu venait du robinet. La chaleur incitait à boire frais et comme les glacières étaient rares¹ chez les gens modestes (et les réfrigérateurs encore plus) on laissait couler l'eau du robinet pour qu'elle perde quelques degrés. Pour avoir une eau plus fraîche encore, on avait recours à la gargoulette². Il y en avait partout, mais il m'était interdit de boire d'une gargoulette "étrangère". Les gens du pays, eux, la portaient à la bouche sans chercher à savoir si quelqu'un d'autre avait posé ses lèvres sur le bord du récipient. Ils ne se souciaient pas des microbes laissés sur le goulot par un précédent buveur.

Pour les gargoulettes familiales, la bonne éducation imposait de verser l'eau dans un verre précédemment rincé. Malgré les exhortations de ne pas boire au goulot, il m'arrivait de faire passer le filet d'eau de la gargoulette au fond du gosier sans que mes lèvres ne touchent le bord. L'eau paraissait plus fraîche que si elle était passée par le verre qui, de plus, pouvait être mal rincé. J'ai appris plus tard que cela s'appelait, *boire à la régala* et en me remémorant ces instants volés, j'ai compris que l'expression, *se rincer la gargoulette* se soit imposée sous le choc délicieux et presque douloureux de l'eau frappant la glotte.

L'autre eau courante

Dans les grandes villes d'Égypte, il y avait des logements sans *eau courante*, d'où la nécessité d'aller chercher l'eau à la fontaine publique. Comment le notable de Bulkeley pouvait-il imaginer que dans sa ville, l'eau était transportée à dos d'homme dans une peau de veau ? Pourtant, il y avait bien des porteurs d'eau alexandrins comme l'atteste ce visiteur³ dont la voiture à chevaux devait se faufiler dans une ruelle où *grouille un peuple qui oblige nos chevaux à se mettre au pas et notre cocher à psalmodier sans cesse des avertissements divers, selon que les passants sont enfants ou vieillards, cheikhs ou effendis, âniers ou porteurs d'eau*. Le poids de l'outre pleine pliait en deux le porteur qui courait en tenant les extrémités du bât qu'il avait sur le dos. Il évitait passants et charrettes à bras qui encombraient les ruelles de Kom el Dick. L'ensemble "homme-outre" semblait être une seule et même chose et était au sens littéral du terme, de *l'eau courante*. A destination, l'eau était versée dans le *zar*, sorte d'amphore en terre poreuse. Un gobelet (*kouz*) en métal émaillé était plongé dans le *zar* pour extraire de quoi boire. Il n'y avait qu'un seul *kouz* pour tous. Le *zar* des écoles pauvres permettait aux élèves (pauvres) de boire dans un gobelet, alors que dans les Lycées "chics", les enfants des nantis buvaient dans le creux de leur main, penchés sur la batterie de *fontaines* (pardon !) de robinets de *la cour*.

La glacière : symbole du statut de famille aisée

Dès que l'on avait quelques moyens, le standing imposait d'avoir une glacière qui obligeait à une livraison quotidienne de glace. Le marchand découpait à la commande, dans son kiosque en bois, un morceau de glace et le livrait à domicile. Le coursier grimpait selon les cas, 4 ou 5 étages à pied (l'ascenseur lui était interdit) et plaçait le bloc de glace enveloppé dans des

¹ Nous sommes entre les années trente et soixante.

² Vase poreux dont l'évaporation de l'eau de surface abaisse la température du contenu.

³ Claude Aveline - *La promenade égyptienne* - Éditions Emile-Paul Frères (1934).

journaux et/ou une toile de jute, sur le serpentín où passait l'eau à rafraîchir. Le bloc de glace ainsi "langé" était isolé de la chaleur ambiante ce qui donnait plus longtemps de l'eau fraîche. Selon l'"abonnement", la glace était livrée vers onze heures du matin et l'eau fraîche était au rendez-vous du déjeuner. Le bloc amaigri maintenait le froid de l'eau passant sous lui, tout l'après-midi. Mais le soir, le bloc avait fondu et l'eau n'était plus fraîche, ce qui ramenait à la case gargoulette. On pouvait se faire livrer la glace deux fois par jour ou remplir durant les heures où le bloc de glace n'était plus sur le serpentín, des bouteilles Thermos pour avoir une réserve d'eau fraîche pour le dîner et l'après dîner. Froide, fraîche ou sortant du robinet, l'eau potable accompagnait tout, depuis le repas, jusqu'au gâteau et même un sandwich. Une tasse de café n'était jamais servie sans un verre d'eau glacée. Lors de visites, il était de bon ton de placer sur un plateau deux compotiers avec des confitures⁴, d'y aligner des cuillers à dessert et de les présenter à l'invité. Ce dernier plantait une cuiller dans la confiture pour la porter à la bouche. Des verres d'eau sur le plateau recevaient la cuiller et l'hôte se refaisait la bouche en buvant une gorgée (!).

L'eau du robinet est-elle saine ?

Dans l'inconscient collectif des membres des communautés dites étrangères⁵, on avait peur de l'eau, supposée générer toutes les maladies possibles. On la confondait avec l'eau non chlorée que le *fellah* "lapait" au bord du canal d'irrigation. Certaines familles installaient un filtre dans la tuyauterie conduisant l'eau à la glacière. D'autres préparaient un litre d'eau dans lequel on avait dissous un sachet de *Lithiné du Dr Gustin*. On pouvait aussi acheter de l'eau minérale venant d'Europe, mais à un prix exorbitant. Dans les périodes d'épidémie, laver la salade à l'eau du robinet était jugé insuffisant, d'où l'usage de permanganate de potassium. Glacée, l'eau semblait plus dangereuse encore, car elle était, disait-on, la cause de coliques, d'angines et d'autres maux. Il valait mieux la boire moins froide ce qui conduisait à opter au café pour de l'eau *demi-demi*. Le serveur remplissait un demi-verre d'eau venant de la glacière en le complétant par de l'eau moins froide du robinet. Les germes, s'il y en avait, étaient toujours là, mais on était rassuré parce que l'eau n'était pas glacée !

Malgré ces craintes, justifiées ou non, des marchands ambulants débitaient des boissons dans les quartiers populaires. Affublés d'un gros récipient porté sur le côté, surmonté d'un bloc de glace, ils versaient dans un verre des boissons pour tous les goûts. Le *tamarhind* extrait de la pulpe du fruit du tamarin (ou dit-on tamarinier ?) était d'un brun pas très net, que le goût douceâtre et acidulé ne rendait pas plus rassurant. Le suffixe *hindi*⁶ situait l'origine du fruit africain en Inde ! Au café, le sirop de tamarin, dilué à l'eau de seltz ou à l'eau plate, était servi avec cérémonial dans un grand verre avec un glaçon.

Boissons débitées par les marchands ambulants

D'autres boissons débitées par des marchands ambulants étaient annoncées par un cri spécifique du vendeur. Le jus du fruit très sucré du caroubier, *el kharoub*, évitait au marchand d'ajouter du sucre. Comment imaginer à l'époque, que j'allais, des années après, retrouver en Europe ce produit dans des aliments en conserve ? La poudre rougeâtre de grains du caroubier d'Égypte est, en effet, utilisée par l'industrie sous le nom d'*E 410*, alors qu'*el kharoub* lui allait bien mieux. Il y avait aussi l'*ark issous*, extrait des racines de la réglisse, riche en sucre avec une composante amère dont mes papilles ont gardé le souvenir. Mon seul verre d'*ark issous*, je l'avais acheté sans autorisation de mes parents. C'est l'interdit qui a rendu vivace ce souvenir retrouvé ailleurs : *le marchand de jus de réglisse entrechoqua d'espoir les gobelets de cuivre pendus à sa ceinture. Il proposa gracieusement le viatique de l'assoiffé. Les enfants*

⁴Plutôt des fruits confits (dattes dénoyautées, écorces de bigarade enroulées sur elles mêmes, petites figues, pétales de roses).

⁵Ceux qui faisaient partie de ce que l'on a appelé les communautés italienne, grecque, juive...

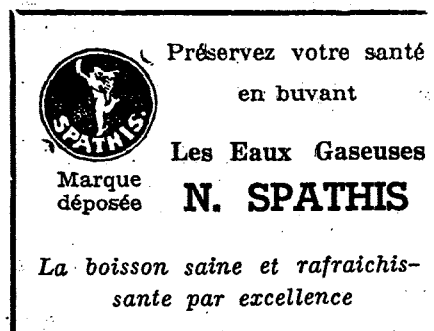
⁶Comme d'ailleurs son nom latin : *Tamarindus indica*.

pleurnichèrent, mais Rébecca Castro les fit taire : Jamais de la vie on ne boit dans le verre ambulants⁷. Ce n'est pas l'amertume mais la fadeur un peu acidulée qui caractérise le *karkadé*, autre boisson vendue dans les ruelles d'Alexandrie. Le mot *karkadé* n'existe pas en français⁸, sans doute parce que le sirop fait à partir des calices de fleurs d'hibiscus séchées au soleil n'est pas un produit courant. Dès que le client avait bu, le marchand rinçait le verre avec l'eau d'une aiguière en cuivre qu'il tenait de l'autre main. En somme, la boisson, la boutique, la caisse et la plonge étaient ambulantes !

Ne pas confondre citron pressé, limonade et gazeuse

Pour tourner le dos aux boissons douteuses et boire autre chose que l'eau, on optait pour des jus de fruits. Sous le climat d'Égypte, les fruits (les citrons en particulier) bien mûrs avaient du goût et du parfum transmis à leur jus. Les citrons pouvaient être gros, jaunes et ovoïdes ou jaune-vert, petits, juteux appelés *benzéhir* et servaient aussi à faire des limonades⁹ qui méritaient le détour. On en buvait chez soi ou à la terrasse d'un café... du vrai jus de citron, le sucre au fond d'un grand verre, la longue cuiller pour mélanger sans que les doigts ne trempent dans la boisson. C'était encore meilleur chez Pastroudis. Les pauvres avaient aussi droit à leur limonade vendue par des ambulants. Mais on préférait à la limonade, une *boisson à l'eau gazéifiée et aux extraits de citron*, appellation contractée en *gazeuse* dans le français-tel-qu'on-le-parlait-en-Égypte. Le mot, passé dans le langage populaire égyptien, avait donné *gazouza*, qui englobait plus que le seul soda au citron. Des extraits d'orange et d'autres parfums synthétiques donnaient des *gazeuzes* aux goûts et aux couleurs variés. *Fruit Bowl* attirait par un rouge vif et plaisait par ses parfums artificiels. D'autres boissons pétillantes étaient vendues sous les noms de *Sinalco* ou de *Vimco*. Dans les endroits chics on trouvait des sodas d'importation (*aranciata san Pellegrino*) préférés par la clientèle huppée. Pour les plus modestes, de jeunes Égyptiens, portant un seau avec des bouteilles de *gazouza* baignant dans l'eau froide, criaient les vertus désaltérantes de leur marchandise. Ils couraient d'un passant à l'autre qui pouvait, pour une somme modique, se désaltérer avec une bouteille que le vendeur avait décapsulée.

Ces rafraîchissements pouvaient être consommés dans un cadre décent à mi-chemin entre *Baudrot*, qualifié de lieu de rendez-vous des gens chics et le vendeur ambulants du bout de la rue de France. Les *Soda Fountain* américains avaient poussé dans plusieurs points de la ville où les clients pouvaient commander une bouteille de gazeuse ou choisir un sirop à leur goût. Cette pause fraîcheur était un véritable plaisir, les jours où l'asphalte chauffé par le soleil devenait brûlant. Dans les cafés, on servait sur un plateau, les mêmes boissons à une clientèle assise. La *gazouza* sans marque était anoblée par un nom comme "*Ariston*" ou "*Spathis*". Je crois même qu'il y avait deux *Spathis* différenciés par leurs prénoms, *Nicolas* étant la meilleure des deux. Les propriétaires des comptoirs ou des cafés se prenaient pour les rois de la limonade, car des Grecs comme eux la fabriquaient et dans ce petit monde, *Nicolas Spathis* détenait le titre incontesté de roi des rois !



⁷ Paula Jacques - *Lumière de l'oeil* - Mercure de France.

⁸ J'ai cherché sans succès dans les dictionnaires *carcadé* et *karkadé*.

⁹ Citron pressé en France. *Limonade* s'entend pour le soda pétillant aux arômes de citron. Le *Larousse* valide le français d'Égypte : boisson rafraîchissante, préparée avec du jus de citron, du sucre et de l'eau.

C'est la guerre qui a fait venir le Coca-Cola

Ces boissons furent détrônées lors de l'entrée en guerre des Etats-Unis. Le *Coca-Cola* suivait les troupes américaines¹⁰ sur tous les fronts et l'intendance avait multiplié les usines de cette boisson dans le monde. Les Alexandrins, habitués à lire la presse étrangère, avaient pour un certain nombre d'entre eux, connu la bouteille embuée de *Coca-Cola* par les pages en couleurs de *Life*¹¹. Sur le papier, le contenu d'une bouteille de *Coke* paraissait tout à fait délicieux alors qu'au premier contact gustatif, il y eut beaucoup de déçus. Le goût rappelait, à certains, la pharmacie¹² et c'était un peu normal¹³ puisque la formule avait été conçue dans une officine sous forme de sirop contre la dyspepsie. Les militaires partis, les usines¹⁴ de *Coca-Cola* se sont converties pour servir les civils. *Pepsi-Cola* avait également débarqué en Egypte avec une bouteille plus grande et un contenu plus riche en sucre d'où le slogan publicitaire, *Kabirah - Laziza*¹⁵. Cette grande bouteille, vendue au même prix était une aubaine pour les contrefacteurs qui se voyaient déjà riches en versant le contenu de 2 bouteilles de *Pepsi* dans 3 de *Coca*. Aux glacières rouges de *Coca* s'ajoutèrent les bleues de *Pepsi* rendant la vie difficile aux marques locales qui réagirent en utilisant le mot magique de *Cola*. C'est ainsi que *Zimba Cola* eut une vie éphémère, les produits américains l'ayant emporté.

Quand les débuts "pharmaceutiques" de *Coca Cola* furent connus, ils expliquèrent certains courts métrages¹⁶ du cinéma *Métro* mettant en scène des jeunes américains consommant des boissons dans une pharmacie (!) On sut qu'en plus des préparations d'ordonnances, des officines s'étaient équipées d'un *soda fountain* pour les clients qui voulaient un verre d'eau gazéifiée, d'où la vente de boissons éloignées des médicaments. Quand l'un de ces pharmaciens eut l'idée d'ajouter l'eau gazéifiée, une boule de glace, il avait inventé *l'ice cream soda*.

L'oranger est greffé sur le bigaradier

Le bigaradier poussait bien dans le climat d'Egypte. L'amertume de son goût fait la différence entre la bigarade et l'orange, d'où le nom d'*orange amère*. La peau de la bigarade (en arabe, *naring*) est utilisée pour la confiture. Les Anglais en font grand usage pour leurs *marmelades d'orange* sous le nom d'*orange de Séville* alors que pour eux, l'orange est *sweet orange*. Il n'y avait à l'origine que des oranges amères plantées par les Arabes en Sicile et en Espagne. Quand, bien plus tard¹⁷, les Portugais découvrirent un agrume plus doux, ils l'acclimatèrent chez eux et ailleurs, Egypte comprise. Ce fruit prit le nom de *Portugal*¹⁸, *el bortoqual* en arabe. L'oranger devient plus résistant s'il est greffé sur un pied de bigaradier. Le jus d'orange est idéal pour étancher la soif et le presse-citron que toutes les familles de Ramleh avaient dans leur cuisine servait de "presse-orange".

Une autre variété de citron était produite en Egypte, appelée à tort, citron doux¹⁹. A tort, parce qu'il ne contient guère plus de sucre que le citron, mais a par contre, un faible taux d'acidité. Le jus devenait amer dès qu'il était à l'air ce qui interdisait de le presser comme un citron ou de l'éplucher comme une orange. Pour le consommer sans que le jus ne s'oxyde, il fallait trouser sa peau à trois ou quatre endroits (avec une épingle à cheveux ce qui avec le recul, paraît fort peu hygiénique). Il n'y avait plus qu'à aspirer très fort à l'endroit des piqûres,

¹⁰ 5 milliards de bouteilles de *Coca Cola* ont suivi les G.I.'s sur tous les fronts.

¹¹ On recevait *Life* en Egypte, au même titre que d'autres journaux étrangers.

¹² Je ne sais pas si cette comparaison était spontanée ou si elle s'est imposée après.

¹³ Le sirop a été mis au point en 1886 par un pharmacien d'Atlanta, John Styth Pemberton.

¹⁴ On comptait à la fin de la guerre, 63 unités de mise en bouteilles réparties dans le monde.

¹⁵ Littéralement : *Grande - Sucrée*.

¹⁶ Cette série s'appelait *Little rascals*.

¹⁷ A la fin du XV^{ème} siècle. Les Arabes avaient planté le bigaradier en Espagne vers l'an 1000.

¹⁸ Et non pas la Chine dont l'orange douce est originaire.

¹⁹ Plutôt une curiosité horticole, cet agrume ayant un jus moins acidulé que celui du citron.

en pressant le fruit pour le vider de son jus. Le passage de l'intérieur du fruit à la bouche se faisait directement et son goût un peu insipide parvenait intact sur les papilles. Cette méthode était, semble-t-il, ancienne puisqu'au XVII^{ème} siècle des *femmes qui fréquentaient la cour de Louis XIV mordaient le fruit (citron doux) pour rendre leurs lèvres plus roses*²⁰ (!).

On peut se désaltérer sans boire, mais en mangeant

Les oranges étaient de deux types : les oranges à jus et les oranges de table. Les *abou sorra* dont les côtes se détachent facilement se "mangent" alors que les Maltaises ou sanguines avec des quartiers difficiles à séparer sont pressées et "bues". En dehors des dîners où il y avait des invités, on mordait dans le fruit (navel ou sanguine) épluché à la manière d'une pêche, en se protégeant du jus qui dégoulinait partout. A un degré plus élevé de "savoir vivre", on découpait l'orange encore revêtue de son écorce en quatre quarts. On maîtrisait mieux le jus qui s'échappait et il suffisait de se nettoyer le bord des lèvres avec une serviette pour aborder le quart suivant. L'orange à "nombril" (*abou sorra*) est née au Brésil, passe par la Californie avant d'arriver en Egypte.

Terminons avec les agrumes en citant la mandarine. Celle d'Egypte n'était pas le petit fruit rond originaire de Corse, avec une peau fine qui colle aux quartiers, mais un gros fruit à peau épaisse, un peu flasque. Malgré son appellation de *Citrus nobilis*, elle gardait un caractère plébéien sans origine définie avec autant de pépins²¹ que les mandarines arborant leur titre nobiliaire. Cueillies le matin, les mandarines étaient dans les *bazars* d'Alexandrie le jour même. Entrée dans la maison, la mandarine était lavée, épluchée, débarrassée des parties blanches qui recouvrent la peau des côtes et on la mangeait côte par côte. C'était délicieux et il n'était pas question de la presser. Pour mieux la déguster, les gosses que nous étions détachions quartier après quartier et déchirions d'un coup de dent le haut de la peau qui enferme la pulpe, enlevions les pépins, et retournions la peau à la manière d'un gant, mettant à nu la pulpe qui était aspirée, geste glouton à connotation érotique s'il avait été présenté dans un film.

Autre fruit désaltérant et peu onéreux, la figue de barbarie qui avait sous son épaisse peau, la fraîcheur du liquide accumulé. Vendu par des ambulants dans les quartiers populaires, le petit tas de *tin chock*²² suggérait encore plus l'idée de fraîcheur quand le tas était surmonté d'un bloc de glace. Je trouvais son goût bien insipide, et encore plus insipide à cause de la masse des pépins. On montrait la baie choisie et le marchand la prenait à mains nues, découpait la peau bardée de piquants et en dégagait la partie comestible. Profitant des moments de pause entre deux clients, le marchand tentait d'extraire à l'aide d'une pince archaïque les piquants qui auraient pu se ficher dans la peau de ses doigts.

Peut-on faire du jus de mangue ?

Il paraît qu'il y a des gens qui n'aiment pas les mangues, mais je suis prêt à parier qu'ils changeraient d'avis si l'expérience était faite avec une mangue d'Egypte. Pour moi, c'est le fruit le plus extraordinaire qu'il m'a été donné de manger et je comprends qu'il est qualifié de *Roi des fruits*. La mangue se mangeait en cachette, car nous ne savions pas par quel bout la prendre. Glissant des mains, il était difficile d'apprécier sa chair onctueuse et désaltérante, en public. Personne ne nous avait appris à couper le fruit en deux avec un couteau, exercer sur les deux moitiés une torsion inverse, dégager le noyau, et extraire des morceaux de chair à la cuiller. On écorchait au contraire le fruit, et on suçait le petit lambeau de peau pour ne pas perdre un gramme de bonheur. La déchirure élargie mettait à nu une surface de chair arrachée avec les dents jusqu'à buter sur le noyau. Il arrivait que le noyau s'échappe et roule

²⁰ Waverley Root - *Food* - Simon & Schuster New York.

²¹ Les variétés sans pépins n'étaient sans doute pas connues dans l'Egypte de l'époque.

²² Dont la traduction littérale peut être *figues avec piquants*.

par terre, mais on n'avait pas de scrupule de le rincer et de continuer à le sucer. La bataille se traduisait par des mains, un menton, des joues et la barbe jaunes. La transformation de ce fruit en boisson a été une bénédiction.

Ceux qui ont dégusté en Egypte une *Alphonse* à peau jaune verdâtre, tachetée d'or, savent que la saveur de ce fruit est unique. Même le léger arrière-goût de térébenthine²³ qui choque les non-initiés, donne du contraste à l'ensemble. Il n'y avait pas plus élogieux que les ambulants vantant le goût de leurs mangues. Certains disaient tout simplement, *Alphonse*, pour célébrer la meilleure variété de mangues sans fibre ou encore *abou sénara* à cause du bec en forme d'hameçon. La chair de l'*abou sénara* faisait bon ménage dans une salade de fruits avec des quartiers d'*abou sora* et le ménage à trois était encore meilleur avec les tranches d'une banane *abou nockta*²⁴. Une précision linguistique à apporter : cette salade n'avait, pour nous, rien d'exotique puisque les fruits étaient produits localement.

Petits appareils ménagers et bars à fruits

L'arrivée sur le marché de petits appareils (pas encore électriques) destinés à extraire le jus a multiplié les nouveaux breuvages à base de fruits. Pourquoi continuer à consommer des grenades fraîches (*roub el roman*) en crachant ou en ne crachant pas les pépins, alors que des appareils donnaient un jus concentré très apprécié ? La "grenadine" obtenue en ajoutant au jus un peu de citron ou d'orange, allongé d'eau sucrée était moins rouge que la grenadine artificielle, mais plus fraîche. Assez curieusement, l'arbre qui donne les grenades ressemble à celui de la goyave, autre fruit qui a désaltéré ma jeunesse sous la forme de nectar. Mais le plus souvent, ce fruit jaune et sa pulpe légèrement astringente permettait d'étancher la soif sans ajout de sucre.

Les *bars à fruits frais* se multiplièrent et la sensibilisation au rôle joué par les vitamines, y aida. Dans quelques *bars à fruits*, on avait quelquefois des figues de barbarie épluchées. Il y avait aussi des tranches de pastèques glacées, considérées comme un liquide solidifié pour les besoins du transport. On servait du jus de canne dans ces mêmes établissements, préparé dans l'arrière boutique, à l'abri des regards. Les murs carrelés, l'éclairage au néon, les verres rincés à grande eau, tout cela estompait le souvenir des locaux sordides des anciens débits de jus de canne. Pendant longtemps, l'*aassir assab* était débité dans de vieilles boutiques équipées d'un gros moteur²⁵ archaïque et bruyant faisant tourner en sens inverse deux rouleaux cannelés. Le jus de cette graminée géante s'écoulait le long des rouleaux pour être transvasé dans des verres mal lavés. On servait les clients (des gens modestes) qui se pressaient devant le magasin. Le préposé entassait dans un coin la bagasse fibreuse rejetée. Fort peu d'Alexandrins vivant à Ramleh ont approché ce type de boutique. La pensée qu'elle pouvait exister dans leur propre ville a même été refoulée.

Comment oublier le goût de la *Lune de Religion* ?

L'abricot jouait aussi un rôle majeur dans la panoplie des moyens d'étancher la soif. Il donnait néanmoins, malgré sa bonne teneur en sucre, un jus avec une forte acidité qui obligeait l'ajout de sucre²⁶ et d'eau. Dans les *bars à fruits* ou chez *Férial*, on pressait les *mish mish* devant le client. Les conserveurs locaux (qui se sont multipliés pendant la deuxième guerre mondiale) mirent ce jus en boîte. Bien avant l'existence des *bars à fruits*, bien avant le lancement de boîtes de nectar d'*al bar'ouk*²⁷ par Kaha, les gosses d'Egypte se régalaient avec un cornet

²³ Qui peut être très (trop) marqué dans certaines mangues sauvages.

²⁴ Nom arabe de la banane tigrée.

²⁵ Le moteur et le "presseur" étaient bien souvent du matériel ancien récupéré dans une des sucreries industrielles d'Egypte.

²⁶ D'où le nom de *nectar d'abricot*.

²⁷ Par opposition à *Mish mish*, abricot en arabe populaire, l'*al bar'ouk* en arabe littéraire, a donné l'italien *albicocca* et l'espagnol *albaricoque*, témoignage de l'apport à l'Europe des abricots par les Maures lors de leurs incursions européennes.

d'*amar el din*²⁸ fait à partir d'un morceau de pâte d'abricot dans lequel ils plaçaient un petit glaçon. Ils laissaient couler sur la langue, l'eau du glaçon qui avait un peu pris le goût d'abricot. Le cornet d'*amar el din* et son glaçon, que l'on pourrait qualifier de *nectar d'abricot du pauvre*, ont marqué, j'en suis sûr, l'enfance de bon nombre d'Alexandrins avec un goût qui est resté gravé dans les papilles. *La rencontre avec le marchand d'amardine*²⁹ était rituelle. *Qu'il fasse beau ou qu'il pleuve, il était tous les jours là, au coin de la rue, sous son grand chapeau, accroché à ses bidons dont le contenu remplissait de joie les yeux des enfants.* Les goûts, qu'ils soient de fruits frais, séchés, en conserve ou de jus, ont laissé de beaux souvenirs mais pour moi, le goût de l'*amar el din* venait en tête. Devenus adultes, installés dans des pays divers, nous avons été nombreux à rechercher, comme s'il s'agissait du temps perdu, la saveur acidulée et sucrée des feuilles de pâte d'abricot

Les sirops et les granita

En plus des jus de fruits, il y avait des sirops aux arômes divers. Il fallait qu'il soient bien sucrés même si c'est faux de dire que le goût du sirop n'avait pas d'importance. On vouait aux sirops une telle attirance que le mot *sharbât*³⁰, traduction de *sirop* en arabe, qualifiait dans le langage populaire les choses les plus aimables. Une personne très gentille avait *du sirop* dans *son sang* ! Des artisans comme *Tamvaco* d'Alexandrie, faisaient d'excellents sirops, presque du coulis concentré, bien parfumé, ce qui se répercutait sur le prix des bouteilles.

Les soirées d'été n'étaient pas toujours fraîches et, après le coucher du soleil, la soif persistait. Aller au "cinéma en plein air" ou faire une partie de cote était une parade astucieuse à la chaleur. Mais il fallait boire en voguant ou à l'entracte. On prenait un *khoshaf*, sorte de soupe glacée, à la fois boisson fraîche et dessert. Il fallait qu'elle soit rouge à souhait, parfumée à l'eau de rose et agrémentée de raisins secs et abricots secs. D'ascendance turque ou grecque, le *khoshaf* s'était bien intégré dans l'atmosphère parfois suffocante des villes d'Égypte, le soir tard, à Aboukir, par exemple. La citronnade dont on a parlé devenait dans ces chaudes soirées d'été, encore meilleure, casée dans un récipient clos tournant sur lui-même, dans un bac rempli de glace et de gros sel. Elle en sortait cristallisée sous le nom italien de *granita*. Servie dans un grand verre, la *granita* avait vite fait de perdre ses paillettes à cause de la chaleur ambiante d'où la nécessité d'y ajouter un *chalumeau*³¹. Les cafés, les buffets³² et les pâtisseries servaient le jus de citron sous cette forme, mais parfois, les jours de congés, on faisait de la *granita* à la maison. On empruntait l'appareil à un voisin, on achetait de la glace et on se relayait, car il fallait être plusieurs pour faire tourner la sorbetière. On transpirait beaucoup à cette occasion, ce qui donnait meilleur goût à la *granita* maison.

L'Égypte a hérité du café des Ottomans

Le cérémonial du café ne perdait pas ses droits même par fortes chaleurs. Chaque tasse de café était toujours accompagnée d'un verre d'eau glacée et le café, *pendant l'été est fort rafraîchissant*, (bien que ce soit) *toujours la même boisson que l'on avale chaude*³³. Les légendes touchant à ce breuvage ont toujours eu des connotations arabes. N'est-ce pas le

²⁸ Dont la traduction littérale, *lune de religion*, est une double indication de la haute appréciation qu'ont les Égyptiens à l'endroit de cette pâte (On ne peut pas faire mieux que la combinaison de la *lune* vénérée par les poètes et de la *religion* vénérée par les croyants !).

²⁹ Charles Nawawi (Alexandrin) *Juifs du Nil*, Le sycamore. Il écrit *amardine* de cette façon -.

³⁰ Qui, par Turc interposé (*chorbet*) a donné sorbet, alors que sirop est, selon le dictionnaire étymologique issu de l'arabe *Charâb*, "boisson".

³¹ On disait en Égypte *chalumeau* pour la paille servant à aspirer un liquide. Ce mot utilisé par nous en France a donné lieu à des sarcasmes, alors que *Larousse* dit bien : *Tuyau de paille, de roseau, dont on se sert pour aspirer un liquide : Boire avec un chalumeau.*

³² Endroits où l'on consommait debout devant le comptoir des sandwiches, des jus du fruit, des *milk shakes* et autres boissons fraîches.

³³ Fernand Braudel - *Les structures du quotidien* rapportant un texte de Pietro della Valle.

prophète Mahomet qui parvint, après avoir bu du café et malgré son envie de dormir, à *désarçonner quarante hommes et à rendre heureuses quarante femmes* ? On doit aux Arabes les techniques de torréfaction et de broyage des graines qui vont donner goût et arôme à l'infusion de l'arabica (!). C'est encore en Egypte que le médecin italien Prospero Alpini découvre le café vers 1590³⁴, mais le café met un siècle pour passer de l'Egypte à Marseille et un peu plus pour arriver à Paris où il était supposé *chasser les vents et fortifier le foye*.

La préparation de l'*ahoua*³⁵ obéissait à un rituel précis. Cafetière individuelle en cuivre au long manche, *el abrik* (appelée aussi *kanaka*³⁶) remplie d'eau chaude dans laquelle on versait une cuillère de café moulu très fin et la quantité de sucre selon le goût de chacun. Le tout était mélangé intimement, remis sur la source de chaleur³⁷. Il fallait laisser "monter" le contenu comme un "soufflé" et le retirer du feu avant que la surface ne se fêle. Cette "mousse" en surface, appelée aussi *crème* ou *visage* devait être préservée en versant le contenu de la cafetière dans la tasse. La surface brun clair ainsi transférée était aspirée bruyamment du bout des lèvres par l'amateur éclairé de café. Un bon *café turc* nécessite donc autant de cafetières que de tasses à servir, car autrement, la *crème* serait divisée en 2 ou 3, faisant 2 ou 3 mécontents. L'habitude de siroter le café *sadah*, *Al riha*, *mazbout* ou *sokar ziyada*³⁸ vient de très loin. Trois siècles avant, on l'évoquait déjà à Constantinople. C'est ce même *café turc* qui est introduit en France en 1669 par l'ambassadeur de Turquie, Soliman Aga. On n'y croit pas vraiment, comme le dit si bien Madame de Sévigné : *Racine passera comme le café*. Il s'inscrit pourtant dans les mœurs alimentaires françaises en gardant sa racine orientale. *Caoua* (café en arabe) est passé par l'argot militaire en 14/18 et *moka* employé par les gens convenables pour dire café, vient du nom du port arabe où on embarquait les cargaisons de grains du caféier.

Il n'y a pas en Egypte que le café turc

Il est difficile d'ajouter du lait à du *café turc*, car le marc en suspension rend la boisson imbuvable. Pour le café au lait du matin, on le laissait reposer toute la nuit pour que la mouture se dépose au fond. Le liquide ayant perdu ses fines particules était réchauffé pour le café au lait. C'était loin d'être un excellent café au lait parce que la torréfaction et la mouture des grains pour café turc convenaient mal à d'autres usages. Un tambour cylindrique chauffé sur le *primus*³⁹ servait à la torréfaction. Ne pas le remplir à plus de la moitié pour que les grains puissent être retournés, ne pas "saisir" les fèves pour que *le coup de chaud ne détruise pas l'arôme*, ouvrir souvent le cylindre pour vérifier la couleur des grains. La "cuisson" terminée, étendre le café sur une large plaque pour qu'il refroidisse. Moudre les grains dans un moulin en cuivre actionné à la main. Enfermer la fine poudre de café dans un bocal en verre (*bartaman*) à couvercle assurant l'étanchéité⁴⁰. L'arôme prisonnier n'était pas éternel, mais les précautions prises tout le long du processus laissaient malgré tout espérer une tasse de café bien parfumée.

L'enseigne du *Brazilian Coffee Store*⁴¹ était l'exception à la règle du café turc. Derrière le grand comptoir, au-dessus de la glace qui courait le long du mur, figurait en lettres majuscules

³⁴ Il en parle dans son livre *De plantis Aegypti liber* où il relate son voyage.

³⁵ *Ahoua* = café en arabe populaire. *Kahoua* qui a donné le *caoua* argotique = arabe littéraire.

³⁶ Nom en arabe populaire pour la cafetière.

³⁷ Lit de sable chauffé par l'eau du serpentín sur lequel il est étalé. La cafetière posée sur le sable garde sa chaleur. Les puristes insistent pour que l'opération soit répétée 3 fois.

³⁸ Selon Midhat Gazalé, dans l'ordre croissant, quatre niveaux de douceur : *sans sucre, à peine, moyen, bien sucré*.

³⁹ Marque suédoise de réchaud à pétrole devenue terme générique malgré *Optimus* et *Radius*.

⁴⁰ Du type bouchon à l'émeri.

⁴¹ Fondé à Alexandrie en 1929 par un Grec du nom de Galloglopoulos. Qu'un Grec ait une enseigne en anglais, utilise pour sa "réclame", une citation en français dans un pays de langue arabe est typique de la culture cosmopolite de l'Egypte de l'époque.

ce mot attribué à Voltaire⁴² : *Le café est un poison bien lent, puisque voilà plus de quarante ans que j'en bois dix tasses par jour.* Le *Brazilian coffee Store* offrait toutes sortes de décoctions à base de café et plus particulièrement des cafés glacés que nous appelions *frappés*. Partir du café turc et de son marc en visant un café glacé moelleux n'était guère possible. Il fallait que le café soit moulu plus épais et qu'il reste dans le porte-filtre de la machine *express*. Ces machines, nouvelles dans le décor de l'Égypte vouée au café turc, ne laissaient pas passer le marc dans la tasse. L'eau chaude, poussée par une forte pression, traversait la mouture sans bouillir, dissolvait les substances solubles du café et transférait son arôme dans la tasse. Chacun sucrait alors le café selon son goût. Dans un pays où tout ce qui venait de l'étranger était considéré comme meilleur, ces machines rutilantes n'impressionnaient pas tout le monde. Les amateurs de café turc rejetaient les autres formules de préparation et refusaient le soi-disant progrès apporté par ces machines. Le succès du café *express* est resté incertain dans un milieu où les habitudes étaient aussi marquées. A l'aube du vingt et unième siècle, les amateurs des deux types de café restent sur leurs positions, comme c'est souvent le cas en matière de goût.

Rien de meilleur après le repas qu'une tasse de café préparée avec soin. Le café, surtout lorsqu'il est de qualité, active la digestion et fortifie le corps. Monsieur retournera à son bureau rempli d'une vigueur nouvelle et vos invités apprécieront voire intelligente hospitalité.



Du lait qui n'est ni pasteurisé ni homogénéisé

Le conditionnement en bouteille d'un lait pasteurisé et homogénéisé était fort peu répandu dans l'Égypte des années de ma jeunesse. Quelques familles d'Alexandrie s'approvisionnaient à la laiterie *La vache qui rit*. D'autres faisaient venir leur lait de la ferme *Toriel*, réputée pour son troupeau de vaches hollandaises. Ce qui était plus courant, c'était l'Égyptien en *gallabieh* faisant office de "laitier" qui livrait du lait à domicile. Certains se faisaient même suivre de leur vache ou de leur *gamoussa*⁴³ car en se présentant avec la bête chez le client, ils ne pouvaient être accusés de mouiller leur lait ! La traite se faisait sur place dans un coin de rue et le client avait ainsi une sorte de garantie. Ce moyen archaïque était tout de même rare et, le plus souvent, le laitier portant sur l'épaule de grands pots contenant du lait en vrac, servait ses clients. Il avait pour cela une mesure d'un *rotoli* que des clients refusaient, au prétexte d'utiliser leur propre *rotoli* (sans doute plus grand). Le lait, une fois versé dans la casserole-maison était bouilli en veillant à ce que la source de chaleur ne soit pas trop puissante pour éviter le goût de brûlé. Le lait de bufflonne très riche en matières grasses (6%, contre 3% pour le lait de vache), n'était pas homogénéisé⁴⁴, d'où la formation d'une belle couche de gras en surface. Cette crème épaississait quand le lait restait longtemps immobile. On l'enlevait, car avoir des "yeux" (lait chaud) ou des filaments (lait froid) dans sa tasse de café au lait était

⁴² Etait-ce bien Voltaire ? Ou plutôt Fontenelle ?

⁴³ Qui signifie bufflonne (On disait en Égypte, bufflesse).

⁴⁴ Opération qui écrase les globules de graisse, les réduit et les empêche de remonter.

insupportable pour beaucoup de gens.

Cette crème ou *éçhta* n'avait rien à voir avec la crème fraîche telle qu'on la connaît en France. Elle restait moelleuse sous une surface un peu desséchée qui rigidifiait l'ensemble. En l'enroulant sur elle-même à la manière d'une crêpe, on obtenait un petit cylindre aplati que l'on mangeait à la cuiller après l'avoir édulcoré (sucre en poudre ou miel). Le *Brazilian Coffee* n'utilisait pas ce type de crème pour son café au lait car ses machines équipées d'une buse projetant de la vapeur d'eau dans le lait, donnait l'aspect d'une quasi-crème.

Le thé dans un verre ou dans une tasse ?

Comme le café, le thé avait son rituel propre. Très consommé en Egypte, le *shai* avait plutôt une fonction de digestion (un peu comme une tisane). L'Egyptien en buvait après le repas. A la campagne, le notable ayant bien déjeuné, assis en tailleur, prenait trois verres⁴⁵ de thé. Le premier avec une infusion claire sans sucre. Le thé du second verre est plus sucré⁴⁶ et plus fort. C'est un liquide presque noir et très sucré qui emplissait le troisième verre. Cette habitude paysanne était importée ici et là, à la ville par des fellahs devenus citadins. Pour cette population très peu argentée, plusieurs marques de thé faisaient de tous petits sachets vendus à un prix dérisoire. L'Egyptien offrira le thé plutôt que du café aux visiteurs qu'il veut honorer, qu'il habite une pauvre maison dans les quartiers du port ou un appartement cossu.

Pour marquer leur différence, les milieux huppés d'Alexandrie cherchaient à adopter en matière de thé les mœurs des Anglais. Ils se faisaient servir le thé dans l'après-midi au *Petit* ou *Grand Trianon* orné de ses belles fresques. Ce goût des Anglais pour le thé est une vieille tradition. L'importation du thé (cultivé aux Indes, sur les hauts plateaux du Darjeeling), a permis sa diffusion dans les différentes classes de la société. Il s'impose en Angleterre dès le réveil : l'*early morning tea* est avalé à peine les yeux ouverts, et plusieurs *cups of tea*⁴⁷ suivent l'Anglais dans ses occupations. On le sert avec des pâtisseries et une tranche de cake et cette coutume est réexportée dans l'empire, y compris dans le protectorat anglais d'Egypte. Le thé devenait quelquefois la boisson de tout le repas. Les règles d'une cuiller à café par personne et une "*for the pot*" dans lequel les feuilles devaient infuser deux ou trois minutes étaient respectées. On n'avait pas encore inventé les sachets individuels et il fallait utiliser une passoire adaptée si on ne voulait pas avoir "*des petits poissons*" dans le fond de sa tasse.

Le thé est servi comme en Angleterre

Les salons de thé étaient donc nombreux à Alexandrie (plus qu'au Caire), et on aimait s'y montrer. Ces salons étaient une extension des pâtisseries : *Athinéos* de la place Saad Zaghloul, *Délices*, *Pastroudis* ou *Baudrot*. Les grands hôtels comme le luxueux *Cecil* sur la corniche avaient leur *five o'clock tea*. L'invitation chez soi, l'après-midi, prenait des accents très *british* avec du thé accompagné de citron ou de lait. C'était l'occasion pour les familles à la page, de montrer leur beau service à thé. Avec des "tartines", une tranche de *pain d'Espagne*, prononcée *pandespagna*⁴⁸ et des petits gâteaux⁴⁹, le thé devenait *high tea*, (le vocable *dinatoire* était peu connu là-bas). On n'avait pas la notion des grandes origines ou des mélanges savants, mais on était plutôt fidèle à une marque. Les illettrés reconnaissaient la couleur de l'emballage. Le thé glacé est venu s'interposer après la guerre dans le marché des sodas, soutenu par des affiches qui clamaient *Tea revives*. Il n'y a pas plusieurs variétés

⁴⁵ Le thé n'est pas bu dans une tasse mais dans un verre à fond épais pour ne pas se brûler les doigts. Maguelone Toussaint-Samat nous dit que *les Arabes à l'instar des Russes, le préfèrent dans des verres*. (*Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Bordas éditeur).

⁴⁶ Morceaux de sucre et thé sont introduits dans la théière avec l'eau avant de bouillir.

⁴⁷ Le *coffee break* va grignoter la prépondérance du *tea break* au vingtième siècle.

⁴⁸ Sorte de quatre-quarts.

⁴⁹ Ils étaient rarement "petits", les gâteaux servis en Egypte, même pour accompagner le thé.

d'arbres à thé, mais l'altitude et le climat jouait sur la qualité du produit. Les différents *shais* du monde proviennent du même *Camelia Sinensis*. Les tisanes (menthe, camomille et autres tilleuls aux vertus magiques) avaient du succès et l'habitude d'en faire des décoctions sans prescription médicale était bien établie.

Du sahleb et d'autres substituts du café

En dehors du thé et du café, on consommait aussi des boissons chaudes. Le *sahleb* ou *sahlab* est une poudre (extraite du bulbe d'une orchidée) qui épaissit, délayée dans du lait chaud. La tasse était parfumée à la cannelle et on y ajoutait des pistaches pilées. Le *saleb* ou *salep* (orthographe française), vient de Perse et a eu un certain succès en France sous Napoléon III. Pour ceux que le chocolat pur dérangeait, on avait conçu le *chocolat analeptique au salep* qui était dissous dans du vin de Bordeaux (!). Mode disparue heureusement pour le vin de Bordeaux. Cette fécule donne sa texture à la *dandorma*, *kaymak*, *quechta* ou *mastiqua*, glace dont le parfum est apporté par la sève coagulée du lentisque⁵⁰. L'orge torrifié mélangé à des substances réputées favoriser la *réussite aux examens* des jeunes était la base de poudres comme l'*Ovaltine*⁵¹. Il fallait les diluer dans du lait pour en faire le *reconstituant idéal*. Inventées à l'origine par des médecins pour contrer l'effet néfaste de la caféine, elles avaient de gros budgets publicitaires, dont les échos lointains arrivaient jusqu'à Alexandrie. Un peu meilleure au goût, *Banania* (poudre de cacao mélangée à de la farine de bananes) était bénéfique pour les *pauvres petits enfants chétifs* que nous étions aux yeux de nos mamans.

Le cacao remplaçait le café du matin des adolescents. La poudre étant pulvérulente, elle s'agglutinait en grumeaux au contact du lait chaud et il fallait se battre pour les écraser sur le bord de la tasse avec le dos de la cuiller. Pour aller plus vite, on faisait fondre dans le lait chaud, une tablette de chocolat⁵².

Ovaltine, tonique incomparable

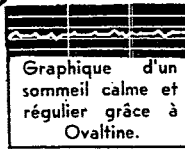
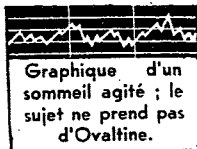
assure

Un sommeil calme et réparateur



AVANT

APRES



Des essais scientifiques s'échelonnant sur une période de trois ans ont démontré qu'Ovaltine, pris régulièrement le soir avant de se coucher, procure un sommeil plus calme et une sensation de bien-être au lever.

Par ces temps troublés, de forte tension nerveuse, vous avez besoin, plus que jamais, d'un sommeil paisible et régulier.

De nombreux essais scientifiques ont établi qu'Ovaltine possède le pouvoir de vous donner ce repos calme et réparateur.

Ovaltine ne contient ni médicament ni drogue, mais grâce aux éléments naturels qu'il renferme, il calmera rapidement vos nerfs et stimulera votre organisme fatigué.

Buvez régulièrement **OVALTINE**

⁵⁰ Recueillie par incision de la tige de cet arbrisseau qui pousse en Grèce. Cette *mastiqua* sert (aussi) à parfumer l'ouzo ou le raki. L'épicier vendait ces grains transparents et durs pour en faire du chewing-gum, avec un morceau de cire de bougie découpé avec ses dents.

⁵¹ C'est bien Ovaltine et non Ovomaltine que cette boisson s'appelait dans l'Égypte de l'avant-guerre.

⁵² Nestlé (Suisse), Cadbury (Anglais), Van Houten (Hollandais) et d'autres étaient en Égypte.

La bière *Stella* a merveilleusement éteint ma soif

En matière de boissons, l'Égypte pharaonique semblait plus avancée que les pays d'Europe. Une sorte de bière était servie dans des cruches et bue dans des gobelets, comme le montrent les bas-reliefs. Les écrits d'Hérodote citant le vin d'orge, le confirment. Ce n'était pas de la *Stella*, mais il y avait déjà plusieurs "marques" de bières *épiciées, au gingembre, aux dattes ou au miel, consommées par les hauts dignitaires. De nombreuses brasseries artisanales existent, mais, déjà célèbre (...), une ville du delta s'affirme comme le grand centre brassicole égyptien : Peluse, l'actuel Port-Saïd*⁵³.

Mon premier verre de bière a tout simplement été une *Stella* considérée comme la fabrication locale par excellence, l'orge nécessaire à la bouillie fermentée étant cultivé en Égypte. C'était chez un épicier grec qui faisait buvette. Le local était frais et presque sombre, par contraste avec le soleil éclatant du dehors. L'épicier a sorti une bouteille tout embuée⁵⁴ de l'armoire frigorifique, a fait sauter le *bouchon couronne* (on disait, *capsule*) et a versé dans les verres la *bière Stella*. Mélange de légèreté et d'amertume, ce moment était simplement fabuleux. Vendue en bouteilles d'un litre, légèrement alcoolisée, la *Stella* se buvait à la maison ou dans les brasseries. Quoi de plus magique que quelques verres de bière *Stella* à la terrasse de *Calithéa* par une chaude nuit d'été ? On n'en a pas manqué jusqu'à la fin de la guerre, malgré les grandes quantités vendues à la NAAFI (Navy, Army and Air Force Institute) pour l'armée anglaise. Les années de guerre ont d'ailleurs été pour la *bière Stella* l'occasion de s'agrandir et d'augmenter ses ventes du fait de l'absence des *Amstel* et autres bières étrangères. Par contre, l'intendance de l'armée américaine importait des bières des États-Unis réservées aux forces armées. Mais l'emballage jetable (il jonchait toutes les rues d'Alexandrie) appartenait à celui qui voulait bien le ramasser. Ici, l'étiquette n'était pas apposée sur la bouteille en verre (risque de casse durant le transport) mais imprimée sur ces canettes métalliques. Nous avons ainsi connu la bière contenue dans une "boîte de conserve" que l'on ouvrait avec un perce boîte spécial⁵⁵. De même, les noms de *Budweiser, Miller, Blue Ribbon* et autres *Pabst* que j'avais remarqués dans les annonces des *Life* d'avant la guerre prenaient une forme plus concrète. On disait que certaines de ces bières sorties illégalement des stocks pour militaires se vendaient sous le manteau.

Bacchus a donné son nom à une gare de trams

L'Égypte pharaonique a également été le berceau du vin. La vigne est présente sur les bas-reliefs. Dans les maisons des notables, le jardin comptait toujours quelques pieds de vigne *rangés contre le mur ou bordant de chaque côté l'allée centrale. Les sarments accrochés aux poteaux et aux poutrelles formaient une voûte d'où pendaient au fort de l'été les belles grappes*⁵⁶. Les grappes arrachées étaient placées dans des couffins qui étaient vidés dans une cuve et on dansait dessus pour mieux fouler les grappes. Le moût s'écoulait hors de la cuve par des trous et il était logé dans des jarres où il fermentait. L'époque de Ramsès II marque un très fort développement de la production et du commerce des vins.

Ce serait donc d'Égypte que la culture de la vigne s'est répandue dans le bassin méditerranéen d'abord et ensuite vers les autres pays d'Europe. C'est donc un juste retour des choses que ce soit aux Grecs que l'on doive la production de vins en Égypte dans les années où nous vivions là-bas. Comment pouvait-il en être autrement ? Dionysos, le dieu du vin que nous savons être

⁵³ Bertrand Hell - *L'homme et la bière* - Editions Jean-Pierre Gyss (1982)

⁵⁴ La bière se buvait froide et non fraîche. Tant pis si le froid cassait la bière. Ce qui comptait, c'était combattre la chaleur.

⁵⁵ Répandu après la guerre, mais nouveau pour le jeune garçon que j'étais à l'époque.

⁵⁶ Pierre Montet, *La vie quotidienne en Égypte au temps des Ramsès*, Hachette.

L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE

EN EGYPTE

La Réforme avait deux ans lorsque, en 1897, les Ramliotes (c'est ainsi qu'on appelait alors les Ramlistes) virent s'élever au milieu des collines désertiques d'Ibrahimieh, la première Fabrique de bière en Egypte, la « Crown Brewery », que le public baptisa d'office « Brasserie de l'Ibrahimieh », appellation qui lui est restée jusqu'à nos jours.

En 1903, une deuxième Fabrique, la Brasserie Bomonti, s'installait à Karmous (Alexandrie) et une troisième, la Brasserie des Pyramides, à Guizeh (Le Caire). Ces deux Brasseries constituent l'actuelle S.A. des Bières Bomonti & Pyramides qui, dans la suite, a doté aussi l'Industrie Egyptienne d'une Rizerie et d'une Malterie modernes.

Commencée avec des capitaux qui, pour l'ensemble des deux affaires, n'excédaient pas 30.000 livres, l'industrie de la Bière s'est développée au cours de ce siècle jusqu'à représenter un capital de 330.000 livres qui a permis l'installation d'Usines modèles, produisant une bière excellente, fournissant leur gagne-pain à plusieurs centaines d'ouvriers et rapportant annuellement au Trésor Egyptien une fraction non négligeable du budget de l'Etat.

Ayant pour principal souci le perfectionnement de leur outillage et la constante amélioration de leurs produits, les Brasseries Egyptiennes qui, aussitôt après l'autre guerre, avaient organisé l'unification de leurs ventes, créaient, vers 1933, leur produit de luxe, la Bière

Stella qui acquit d'emblée la faveur du public.

Ce public difficile, pour qui les bières importées offraient un attrait particulier, ne tarda pas à se rendre compte, en effet, qu'indépendamment de l'avantage d'être servie toute fraîche, à sa sortie même des caves, c'est-à-dire avec toute sa richesse en vitamines, la Stella rivalisait comme qualité avec les meilleures bières européennes de l'époque. Nous disons bien « de l'époque », car ce serait faire injure à la Stella que de la comparer aux bières plutôt « pauvres » que les circonstances obligent la plupart des pays belligérants à produire en ce moment. Et, malgré les difficultés sans nombre que les Brasseries Egyptiennes rencontrent à tout instant, aussi bien pour s'approvisionner en matières premières que pour s'assurer du bon choix de celles-ci, la Stella réussit le tour de force de maintenir sa qualité supérieure, tout en quintuplant son chiffre de production d'avant guerre.

C'est ainsi qu'en même temps qu'elles font face aux fortes demandes de l'Armée, les Brasseries Egyptiennes arrivent à ravitailler, sinon à satiété du moins dans une ample mesure, les Etablissements Publics, en réservant le solde de leur production à leur clientèle privée, qui, si elle n'arrive pas à boire aujourd'hui la « Stella » à sa soif, se console en pensant que cette privation momentanée contribue au bien-être des Artisans de l'imminente Victoire.

Grec, aurait antérieurement eu le nom de Bacchos ou Bakkos⁵⁷ (Bacchus en grec) ? Mais les Alexandrins huppés s'intéressaient plutôt aux produits étrangers qu'aux vins locaux. C'est ainsi que l'on trouvait des fiasques de Chianti, du vin venant de Chypre et de Grèce, des bouteilles de *Richon le Zion* que les Juifs importaient pour les fêtes et, bien entendu, quelques vins de France un peu malmenés par le voyage. D'une manière générale, les vins doux étaient préférés aux vins secs. On ajoutait quelquefois un peu de sucre dans des bouteilles de Chianti qui paraissaient trop âcres. Le Champagne demi-sec avait plus de succès que le brut et j'ai même assisté à une réunion avec un traiteur qui, pour le buffet d'un mariage, proposait d'ajouter un peu de *gazeuze Spathis* au Champagne. De quoi faire retourner dans sa tombe Dom Pérignon.

Ce sera pendant les années de guerre que l'on regardera d'un peu plus près les vins locaux. On découvrira le charme des blancs, *Cru des Ptolémées*, *Reine Cléopâtre* et du rouge, *Omar Khayam*, produits à Abou Hommos, dans les fermes *Gianaclis*. Les deux tiers de la production de vin blanc égyptien étaient distillés pour en faire de l'alcool que les petits marchands de spiritueux transformaient en Zibib, Arak, Raki et autres Ouzo moins onéreux que ceux importés. Les gens d'Égypte aimaient bien, en effet, les apéritifs anisés.

Le Scotch disparaît et réapparaît

Les Bourbon, peu importés avant la guerre, repartirent avec les militaires américains sans laisser de trace. Ce ne fut pas le cas du Whisky écossais qui tenait le haut du pavé, dès avant la guerre et dont les marques de Scotch, *Dewar's*, *Johnny Walker* ou *Black & White* faisaient de grosses campagnes d'affichage à Alexandrie. En ce temps là, les bouteilles de Whisky étaient équipées d'un bouchon doseur incorporé (une bille) pour empêcher sans doute, de les remplir d'un breuvage autre. Puis la guerre est venue, raréfiant les réceptions où l'on buvait une rasade de Whisky et augmentant l'envie d'en boire. Les malins pouvaient en obtenir auprès de ceux qui travaillaient à la *NAAFI*.

Après la guerre, le scotch est revenu sans bouchon doseur et son marché a augmenté. On le servait dans les hôtels du type *San Stefano*, dans les "casinos" comme celui de *Chatby* ou encore au *Mayfair*. Il se buvait accompagné d'eau sortie d'un siphon ou d'une bouteille de soda mais selon certains, c'était l'eau des torrents écossais qui faisait la qualité du Whisky..., comme c'est d'ailleurs l'eau du Nil qui a donné leurs goûts aux boissons passées en revue. Aussi, dans la recherche nostalgique des goûts de notre enfance, c'est sans doute l'eau du Nil qui manque le plus.

Antony, avril 2001

Maurice Bensoussan

Maurice Bensoussan est né en Égypte où il a fréquenté les Lycées Français du Caire et d'Alexandrie. Il a quitté l'Égypte en 1950 pour la France. Il a créé (années 60/70) **ALYCE** (Anciens des Lycées et Collèges d'Égypte). Intéressé par la gastronomie, il a écrit des articles sur le sujet. En 1999, dans son livre **Le ketchup et le gratin**, Editions Assouline, il a comparé le comportement à table des Français et des Américains durant un siècle.

⁵⁷ Il aurait été amusant de dire qu'il était honoré à Alexandrie par une gare de tramways à son nom. Mais en réalité, le nom de la station Bacos est celui d'une famille grecque..