

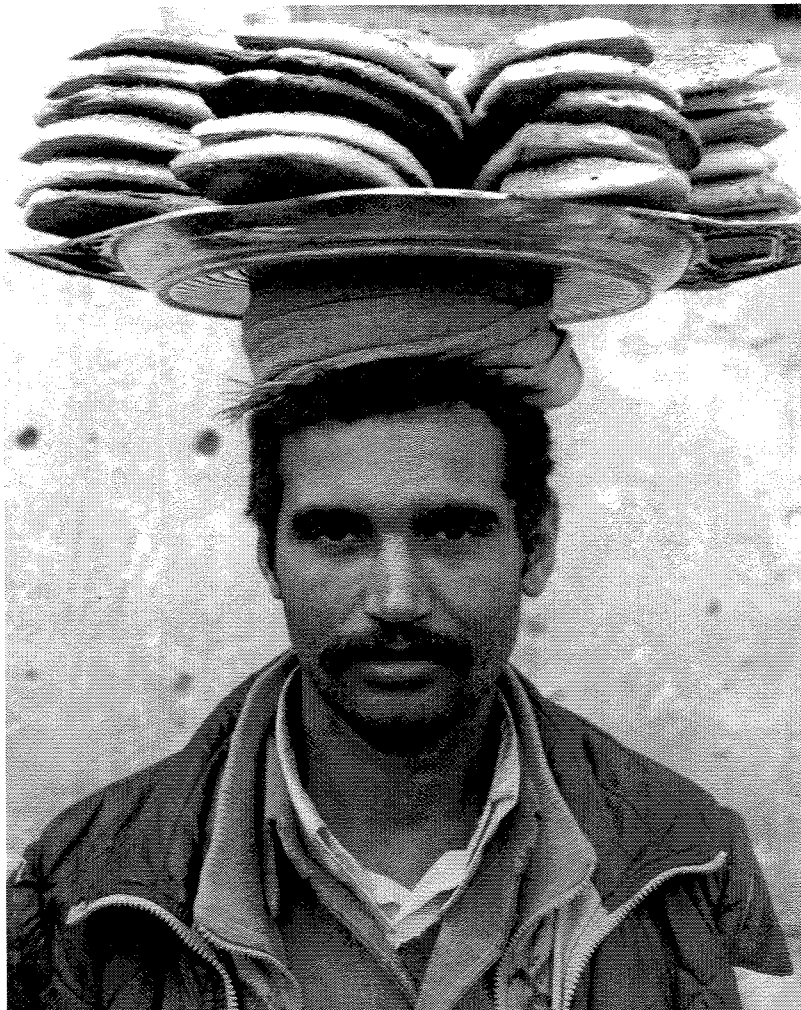
AAHA = Amicale Alexandrie Hier et Aujourd'hui

Maurice BENSOUSSAN

Boire et manger à Alexandrie

1930-1960

2ème partie, la nourriture



Mohamed Soleiman, livreur de pain baladi

Cahier no 33

(pour la première partie, voir cahier no 32)

Edition 2002

S O M M A I R E

• Communiquer par la nourriture... Est-ce possible ?	3
• Les plats locaux pénètrent les couches sociales supérieures	4
• Le <i>foul médames</i> , plat central de la cuisine égyptienne	5
• Pas de bon <i>foul</i> sans pain <i>shami</i> ou <i>baladi</i>	5
• Les pains du boulanger grec prennent leur revanche avec la <i>Coulouria</i>	6
• Les <i>falafels</i> , autre vecteur de communication inter communautaire	7
• Les <i>koftas</i> et les <i>kébabs</i> plaisent à tous	7
• Les <i>mezzés</i> ont séduit les plus fins gastronomes	8
• Les deux impacts de la cuisine ottomane : <i>dolmas</i> et <i>borekas</i>	8
• La recette de la <i>boreka</i> a fait le tour du monde	9
• L'aubergine fait la différence avec les bases de la cuisine française	9
• Des saveurs tellement variées dans les repas de la même famille	10
• Les poissons frais d'Alexandrie... Quels délicieux souvenirs !	10
• Des inconditionnels du <i>fromage blanc</i> ... qui n'est pas du <i>fromage blanc</i>	11
• Aimer le <i>fromage blanc</i> n'exclut pas d'aimer aussi le <i>fromage grec</i>	11
• La richesse du lait de la <i>gamoussa</i> permet d'excellents desserts	12
• A la maison aussi, ce lait gras faisait merveille	12
• Italiens ou Corfiotes, qui a introduit les pâtes à Alexandrie ?	13
• Un réseau important d'influences... les marques étrangères	14
• <i>Kaha</i> , <i>Démerdache</i> ou l'éveil de l'industrie alimentaire égyptienne	13
• L'émergence des pâtisseries orientales et la diffusion de leurs produits	15
• Les pâtisseries orientales ont toujours séduit les Occidentaux	15
• <i>La main à la pâte</i> ou les recettes de la cuisine métissée de Ramleh	16

Communiquer par la nourriture... Est-ce possible ?

Pour décrire ce qu'était le modèle alimentaire des Alexandrins des années 30 à 60 du siècle dernier, il ne fallait pas choisir comme seul exemple la table d'une famille vivant dans les beaux quartiers de Ramleh. C'est plutôt dans le brouhaha de la rue des quartiers populaires d'Alexandrie que l'on peut trouver une vraie représentation de ce modèle. Des marchands ambulants s'égosillaient en répétant *kochary makhsous* (*kochary spécial*), plat typique d'Égypte, mélange de petites pâtes, de riz et de lentilles recouvert d'une couche d'oignons frits et d'un peu de sauce tomate chaude et piquante. Une bouteille contenant un peu de vinaigre, du piment, des gousses d'ail permettait de relever encore plus ce plat. D'autres marchands ambulants cherchant à occuper un autre créneau que celui des plats salés entassaient assiettes et cuillers sur leur charrette à bras pour servir de la *belila*¹ sucrée... A leurs appels s'ajoutaient mille autres bruits pour faire la promotion d'autres mets offerts à "une cohorte de barbiers, cordonniers, typographes, couturiers, garçons de café, mécaniciens, nourrices (...). Le fief italien juxta le quartier arabe, et tout ce petit monde mêle ses gestes, ses cris, ses odeurs. Les garnements italiens lancent des jurons en arabe tandis que le marchand de quatre-saisons vante des primeurs aux consonances italiques : *vertes zucchini, juteuses frawla et égyptiennes fasolia*"². Le marché (*bazar* ou *souk*) n'était pas loin. L'épicier grec vendait à la fois la *pastourma*³ des Arméniens et le *fisikh*⁴ égyptien. La poule achetée chez le volailler musulman était égorgée selon le rite par le rabbin dans sa petite échoppe et annonçait la soupe de poule au riz assaisonnée à l'œuf et au citron, la très grecque *avgolémono*. Le débit de *foul médamés*⁵ pour la clientèle égyptienne était tenue par un Serbe. Des marchands ambulants vendaient des *falafels*⁶. Un petit boyau dans le mur abritait ce que l'on pourrait appeler une mercerie. On y trouvait entre autres, des petites confiseries pour enfants... colorées, sucrées, parmi lesquelles cette sorte de caramel que nous appelions le *cacachinois*⁷. D'autres boutiques qui se qualifiaient de pâtisseries, vendaient de la *fétira*, sorte de galette fine dont la pâte avait été pétrie avec du beurre et manipulée pour l'aérer. Cinq ou six galettes superposées passaient au four un court instant pour ressortir en pain mou et gras, à manger nature ou avec du sucre en poudre. C'était plus chic d'ajouter à la *fétira* encore chaude, de la mélasse⁸ au lieu de sucre. Des confiseurs en gros installés là employaient des Maltais, des Grecs... pour fabriquer des biscuits façon *Marie*, des bonbons, des caramels, de *toffees*, des dragées⁹ de mariage et autres amuse-bouche sucrés.

Malgré le bruit, tout ce petit monde vivait en bon voisinage, la preuve étant la capacité de chacun, malgré ses origines particulières, de goûter à tout, de trouver dans ce *melting pot*, une sorte de dénominateur commun. Communion alimentaire qui existait aussi sur les paliers des immeubles de ces quartiers populaires puisque c'est là, que depuis des dizaines d'années, s'échangeaient les recettes. D'autres endroits plus insolites étaient des centres de ce type de

-
- 1 Dessert de grains de blé cuits dans du lait sucré (certains le parfumaient à la noix de muscade, d'autres à l'eau de rose).
 - 2 Anouchka Lazarev - Italiens, italianité et fascisme dans Alexandrie (1860 - 1960) - Autrement (1996)
 - 3 Filet de bœuf macéré dans une pâte contenant de l'ail, du cumin et d'autres épices (*Pastourma cement*) et séché à l'air.
 - 4 Poisson de l'espèce hareng pêché en hiver, séché et mariné dans des bidons avec du sel et des oignons, pour être mangé au printemps.
 - 5 Féveroles sèches cuites à l'eau, servies avec de l'huile et du citron. G. B. Shaw aurait dit que les féveroles l'avaient frappé car elles *sont consommées le matin par les riches, à midi par les pauvres et le soir par les ânes* (se non è vero...). Les autres types de fèves étaient le *foul roumi* ou grosses fèves (*Fava major*) le *foul nabat*, excellent pour les convalescents et le *foul akhdar* (fèves vertes).
 - 6 Petits pâtés frits de fèves ou de pois chiches pilés assaisonnés d'ail, oignons, coriandre, persil et piment appelés *falafels* à Alexandrie et *taamiyas* ailleurs. Les Occidentaux qui les ont adoptés en hors-d'œuvre, les allègent avec du bicarbonate de soude.
 - 7 Mes amis du Caire devenus Australiens, Colette et Willy Sussmann m'ont rappelé cette « spécialité » !
 - 8 L'Égyptien l'appelle *miel noir* et comme il est très (trop) doux, on le mélange à de l'huile de sésame, ce qui donne l'*assal bé tahina*.
 - 9 L'enrobage des amandes en sucre fin se faisait dans d'impressionnants récipients tournant autour d'un axe, placés en vitrine pour que les passants puissent les voir et sentir l'arôme de vanille qui embaumait l'air.

communication, le four du boulanger par exemple, parce que dans le quartier, aucune famille n'était équipée de four individuel. Il importait peu que l'on soit de la même religion, origine ou nationalité, le goût des "bonnes choses" était une passerelle pour connaître les "autres". La question était de savoir si l'appréciation de cette nourriture cosmopolite était la cause ou la conséquence d'une bonne harmonie entre communautés. Peu importe, constatons que dans la société plurielle qui vivait à Alexandrie, la communication par le biais des mets et des plats se faisait bien.

Les plats locaux pénètrent les couches sociales supérieures

Mais Alexandrie avait des facettes multiples..., il n'y avait pas qu'un seul niveau social dans cette ville plurielle. Les habitants de Ramleh, soit 1/6^{ème} de la population de la ville vers les années 30, étaient conscients de la réalité alimentaire telle que nous venons de la décrire, mais il n'était pas question de l'adopter. Une autre dichotomie existait entre la vie quotidienne alexandrine et l'enseignement du Lycée français, Collège Saint-Marc, Ecole de Menascé... Les images convoyées durant les cours étaient fort éloignées de notre réalité. Nos marchands de *falafels* n'y étaient pas représentés alors que les ambulants de Paris qui nous étaient étrangers, étaient là: "*La femme armée d'une cuiller à pot, prenant de minces tranches de pain au fond d'une corbeille garnie d'un linge trempait la soupe dans les tasses (...) que les consommateurs vidaient sans mot dire*"¹⁰.

A Ramleh, la tendance à vouloir "faire comme en Europe" en matière de nourriture l'emportait sur l'envie de goûter aux mets locaux. Les éclairs au chocolat et autres gâteaux d'Occident témoignaient de la différence... Majoritaires dans les pâtisseries de l'est de la ville, ils étaient absents de l'autre côté de la frontière culturelle. Le riz (préparé à *la financière*) servi en entrée, les pâtes cuites *al dente* avec une sauce façon napolitaine... n'étaient pas comparables avec les coquillettes des *kochary* populaires. Il arrivait que le chef d'une famille installée à Bulkeley ou à Smouha, demande à son cuisinier de préparer un plat local pour changer. Le *kochary* devenait *mégadarah* avec des lentilles et du riz cuits séparément laissant les convives libres de les mélanger à leur goût. Pas de sauce qui emporte la bouche. Quand la famille était plus modeste ou que la recette venait de la voisine égyptienne, on acceptait de faire frire des rouelles d'oignon pour les bien colorer et on versait huile et oignons sur le mélange riz et lentilles.

Un autre plat très égyptien qui accédait quelquefois à la table des familles huppées était la *molokheia* servie ici dans une belle soupière en fine porcelaine, avec une louche en métal argenté. Soupe épaisse préparée avec un légume vert (corette) qui rappelle l'épinard, mais qui rend le liquide visqueux à la cuisson. Jean Lacouture en parle dans un de ces livres sur l'Egypte et constate, à cause sans doute de l'aspect visqueux du liquide, qu'une bonne moitié abandonne après l'avoir goûtée. Cette statistique ne s'appliquait pas aux "étrangers" installés à Ramleh depuis longtemps et, pour certains, la *molokheia*¹¹ pouvait être un délicieux plat de fête. On hache finement les feuilles de la corette, on y ajoute la *ta'aleïah*, mélange de cumin, graines de coriandre, poivre, gousses d'ail et on introduit le tout dans un bouillon de viande. Les Egyptiens estiment que le lapin fait le meilleur bouillon, alors que certains préféraient¹² le poulet, mais c'était encore meilleur avec deux viandes. La *molokheia* est servie chaude avec de la viande et la première assiette est suivie d'une seconde avec du riz trempé dans la soupe. Consommée de cette façon ou autrement, cette soupe locale avait été adoptée par beaucoup d'Alexandrins.

¹⁰ Emile Zola, *Le ventre de Paris*.

¹¹ Certains « anciens d'Egypte » ont cherché à retrouver le goût de la *molokheia* en Europe, mais cela a été difficile par manque de matière première fraîche. Toutes les tentatives pour remplacer la corette fraîche par de la poudre ersatz ou de la corette séchée sont vouées à l'échec. De plus, les restaurants libanais qui servent de la *molokheia* n'assaisonnent pas richement leur *ta'aleïah*.

¹² Sans doute pour des raisons religieuses, le lapin étant interdit chez les Juifs.

Le *foul médames*, plat central de la cuisine égyptienne

Un autre mets qui avait infiltré toutes les strates de la société alexandrine, c'était le *foul*. Ce plat typique de la cuisine égyptienne était, dit-on, antérieur à l'instauration de l'empire ottoman et à l'islamisation du bassin méditerranéen. Les ancêtres des Coptes en mangeaient déjà (ou quelque chose d'approchant) sous les pharaons, la preuve étant que *médames de foul médames* est un mot du vieux copte qui signifierait *enterré* (et pourquoi pas dans un chaudron...). N'a-t-on pas dit quelque part que : "*Le foul a satisfait même les pharaons*"¹³ ? C'est ainsi que le *foul* est devenu le symbole de la cuisine d'Égypte.

Ayant une peau très résistante, la féverole nécessite une longue cuisson à petit feu, avec un peu de lentilles pour accentuer la coloration rouge. Pour tourner la difficulté de la préparation à la maison, on envoyait la bonne, munie d'un récipient, acheter le *foul* au restaurant. Le *marchand* (plus traiteur que restaurateur) allait chercher à l'aide d'une cuiller au long manche, les fèves au fond d'une profonde marmite et remplissait le récipient du client. A la maison, le *foul* était tenu au chaud jusqu'au moment de se mettre à table. Chacun y ajoutait, selon son goût, un filet d'huile, le jus d'un citron, sel et poivre et écrasait dans l'assiette l'œuf dur cuit avec le *foul* (l'écaille s'était teintée en marron). La salade de *tahina* (à base de pâte de sésame) participait à l'assaisonnement. Le marchand avait une batterie de casseroles où mijotait le *foul* afin d'assurer un service continu. Chacun avait son classement des marchands de *foul*. *Benyamin* était roi à Alexandrie, alors qu'à Damiette dans le Delta, un restaurateur faisait un plat d'une telle qualité, qu'il renvoyait les clients qui osaient commander pour une piastre de *foul*. *Il n'y a pas de foul chez nous*, leur était-il répondu, *nous n'avons que des loz*¹⁴ (amandes). Pour faire monter d'un cran le "piquant" du *foul*, on pouvait remplacer le poivre par de la *shatta* (piment) et ajouter quelques *torchi*, navets au sel.

Pas de bon *foul* sans pain *shami* ou *baladi*

Le *foul* ne se mange pas sans pain, mais il était impératif de rejeter le pain imitant le bâtard français appelé *Eich*¹⁵ *fino*, le pain tressé en natte ou encore le pain rond coupé en tranches... Seuls, les pains *baladi* et *shami* devaient accompagner le *foul*. Fait à partir d'une farine brune contenant un taux élevé de son et un peu de farine de sarrasin, le pain *baladi* était quotidien chez le petit peuple citadin. Le boulanger aplatissait à la main les boules de pâte, en faisait des galettes rondes d'une quinzaine de centimètres de diamètre et de faible épaisseur que la levure faisait doubler de volume. Introduite dans un four très chaud, la galette gonfle vite, mais à la sortie du four, elle s'affaisse. Pour que le pain reste tendre et bon à manger plus longtemps, le bon boulanger le recouvre d'un linge légèrement humide. Avec une galette plus fine et une cuisson un peu plus longue, la croûte supérieure grille, durcit et, à la sortie du four, elle maintient le dôme qui ne s'affaissera pas. C'est la *sha'a* qui craque sous la dent comme un biscuit. On n'appréciait pas dans les communautés dites étrangères le *eich baladi* sous n'importe quelle forme, alors que le pain *shami* était plus acceptable. La galette ronde d'une taille plus petite est plus blanche parce qu'elle est faite avec de la farine de froment. Ces deux pains servaient d'aliment de base aux Égyptiens modestes et tenaient aussi "*lieu d'assiette et de couvert*"¹⁶. Le caractère quasi étanche de la *pitta* permettait d'y introduire un contenu solide ou pâteux sans "en mettre partout".

¹³ Selon Claudia Roden, *A book of middle eastern food*. Cette affirmation est confirmée par des historiens se référant à des fèves trouvées dans des tombes de la douzième dynastie. D'autres le contestent, citant Hérodote qui aurait dit que de son temps (cinquième siècle avant l'ère) ses contemporains ne semaient pas de fèves et n'en mangeaient pas non plus même s'il s'agissait de plants sauvages.

¹⁴ L'Alexandrin Joe Jesua me faisait remarquer qu'un marchand ambulant qui vendait à Alexandrie du *foul* criait précisément, *Loz*.

¹⁵ Pain, en langue parlée. *Baladi* veut dire, populaire, *shami*, littéralement syrien. Connue dans le monde occidental sous le nom de *pitta*.

¹⁶ Linda Collister et Anthony Blake - *Le grand livre du pain*.

Ah, si le cuisinier du lord John Montagu, quatrième comte de Sandwich, avait connu le pain *shami* au dix-neuvième siècle ! C'est là en effet, que la légende situe l'invention du sandwich, car, dit-on, le lord ne voulait pas interrompre une partie de cartes qui se poursuivait jusqu'à l'heure du dîner. Le cuisinier eut donc l'idée de servir une tranche de bœuf entre deux tranches de pain. L'utilisation du pain *shami* aurait été plus pratique.

Les pains du boulanger grec prennent leur revanche avec la *Coulouria*

Muni de sa contre-marque, l'Alexandrin quittait le cinéma à l'entracte pour acheter chez le marchand le plus proche un sandwich de *foul* ou de *falafels* qu'il mangeait pendant le grand film. D'autres spectateurs optaient pour le pain rond aux graines de sésame dit *simith* (origine turque) ou *coulouria* (origine grecque), vendu à la porte du cinéma. Les ambulants avaient un grand panier en osier d'où émergeaient 4 ou 5 petits bâtons destinés à porter les différentes *coulouria* et ils criaient *simith, kahk ou beid* pour attirer l'attention des spectateurs. La *coulouria* la plus croustillante était la *kahka* (singulier de *kahk*). Le client recevait en "prime" un "petit paquet" fait avec du papier journal avec au minimum du sel et un peu de poivre pour rehausser le goût du *simith*. En fait, il s'agissait du substitut de la *do'a*, mélange plus élaboré et plus goûteux que le sel et le poivre parce que l'on y ajoutait des graines de sésame, du cumin et des graines de coriandre, le tout écrasé au mortier.



On pouvait avoir en payant, au lieu du "paquet" de sel gratuit, une tranche plus que fine de pseudo fromage cachcaval. Le vendeur annonçait aussi qu'il avait des œufs durs pour compléter le quasi "repas" que l'on allait manger les yeux fixés sur l'écran lors de la seconde partie du programme de cinéma. Mais nous passons là à des habitudes gustatives introduites par les Grecs ou les Turcs et nous nous éloignons de la tradition égyptienne, juste retour du balancier, pour ceux qui prétendaient devoir éliminer le pain du boulanger grec avec le *foul*.

Les falafels, autre vecteur de communication inter communautaire

Les *falafels* (pour rester alexandrin - le nom étant aussi *taamiyya*) se vendaient quelquefois en cornet. Naguib Mahfouz évoque dans ses romans : "*la meilleure taamiyya qu'il ait jamais goûtée* (et) *le moelleux de la pâte*"¹⁷, on imagine qu'il s'agissait d'un sandwich. La polémique, pour savoir si la matière première de *la meilleure taamiyya* devait être des fèves pilées ou des pois chiches n'est pas close et fait l'objet de discussions sans fin entre gourmets... Il reste que les *falafels* sont devenus aussi répandus que le *hamburger* puisqu'on les retrouve, entre autres, à Londres, à New York et à Paris...

Mais suivons le guide, Naguib Mahfouz, en matière de nourriture égyptienne typique. Il parle quelque part des "*meilleurs nifas, d'excellents pieds de mouton, de délicieuses têtes d'agneau !*". Les pieds de mouton (*kawaregh*) n'étaient pas appréciés par tous et à Ramleh, on ne voulait pas en entendre parler même quand la domesticité évoquait la soupe de *kawaregh* et ses bienfaits pour la santé. On était plutôt séduit d'un mot comme "*pieds paquets*" sans savoir à quoi ressemblait ce plat occidental. Les Egyptiens aimaient le goût de mouton au point d'utiliser le gras de la queue pour marquer un plat de son arôme typique. Ce goût fort se retrouvait dans les *mahchis* de la cuisine égyptienne par la viande grasse de mouton incorporée. Les Alexandrins des quartiers huppés préféraient les mêmes farcis avec un goût plus neutre grâce à l'utilisation de viande de bœuf dans la farce. En somme, pour les habitants de Ramleh, il y avait des mets locaux un peu méprisables et des plats prestigieux venant de l'Occident dont il fallait s'inspirer. On trouve les origines de cette attitude dans l'histoire du vieil hôtel San Stefano construit en 1886, qui ne servait à sa clientèle que de la haute cuisine française. Le menu du 24 mai 1906, par exemple, en témoigne avec ses huit services, *Baron d'agneau Renaissance, Médailles de foie gras à la gelée, Petits pois nouveaux à l'anglaise, Aiguillettes de dindonneaux rôtis à la broche*... On comptait parmi les clients de l'hôtel le Khédive en personne qui était là pour surveiller la construction du palais de Montaza. Il y avait là, le modèle à suivre. Un autre modèle militant pour les repas à l'occidentale était l'hôtel *Cecil* qui avait hébergé, entre autres, Agatha Christie. On pouvait imaginer qu'à l'heure du thé, les normes les plus *british* étaient respectées et qu'il fallait les appliquer chez soi.

Les koftas et les kébabs plaisent à tous

Et les romans de Mahfouz évoquent : "*le kébab le plus savoureux !*". Plus haut dans l'échelle sociale, la viande prenait dans les repas une place primordiale, alors qu'elle était considérée par les classes laborieuses comme un produit cher qui garnissait rarement les assiettes. La viande marinée dans du jus d'oignon, de la marjolaine et des épices, grillée à la manière des *chachliks caucasiens* était servie dans les restaurants huppés. Les brochettes de *kofta*¹⁸ ou de *kébab* avaient-elles pour origine le Liban ? C'est exact et faux à la fois, car le Liban tient cette habitude alimentaire de l'occupation ottomane. En remontant donc plus loin, l'on découvre qu'il s'agissait d'habitudes turques héritées des peuplades nomades d'Anatolie qui cuisaient le mouton embroché sur une épée (qui a donné son nom à la brochette, *sis* prononcé *chiche* voulant dire *épée*). Toujours est-il que *Darwich* à Alexandrie faisait honneur aux Turcs, aux Libanais et aux Egyptiens par ses brochettes. Détruit par un incendie, on retrouve le restaurant sous l'enseigne de *Mustapha Darwich*. Lui et ses concurrents, *Al Ikhlass* ou *Omar Khayam* mettaient à table des salades avec du pain *baladi* que l'on mangeait sans couvert en hors-d'œuvre.

Une autre préparation égyptienne qui présente le même aspect visqueux que la *molokheïa* est le ragoût de gombos¹⁹ (que nous appelions là-bas, *cornes grecques* ou *bamias roumis*).

¹⁷ Naguib Mahfouz - *Le cortège des vivants* - Sindbad Actes Sud (1999).

¹⁸ Faites avec de la viande hachée d'agneau ou de mouton parfumée à l'oignon et aux épices. En cuisine familiale la *kofta* devenait une boulette servie en sauce avec du riz ou un légume. Bien aillées, fortement assaisonnées, de forme oblongues, c'étaient des *béléhates*.

¹⁹ Légume apprécié en Egypte mais peu utilisé selon Escoffier, en cuisine française. Le plaisir de le manger est implicite dans

Agrémenté de sauce tomate et de citron ou mieux, de verjus, mitonné à petit feu, ce plat dégage des arômes qui peuvent rebuter l'étranger, mais qui sont recherchés par ceux qui ont vécu en Egypte. Les *bamias* venaient en deux services, le second avec du riz. Les cuisiniers égyptiens toujours désireux de marquer le goût y ajoutaient quelquefois du piment frais. Les pigeons farcis de grains de blé vert (*hamam bé férikh*), cuits dans des terrines individuelles, étaient une autre spécialité bien rarement servie dans le cadre familial, mais préparée dans quelques établissements spécialisés²⁰.

Les mezzés ont séduit les plus fins gastronomes

Les Grecs qui constituaient la plus importante "colonie dite étrangère" avaient la haute main sur les brasseries d'Alexandrie avec terrasse en plein air où on allait se restaurer en famille, tard dans la soirée. La bière "Stella" ou l'"Ouzo" étaient servis avec des petits plats de *mezzés* que l'on grignotait avant, pendant ou à la place du repas. Ne semble-t-il pas logique que chacun mange ce dont il a envie, quand il en a envie ? Les *mezzés* arrivant à table pouvaient être froids (olives, salades, cubes de fêta, concombres au sel, oeuf dur, tranche de bonite marinée au sel, *lakerda*) et/ou chauds (*fila au fromage*, morceaux d'omelette froide, petites boulettes en sauce). Le père de famille, au fil des heures, ajoutait des crevettes, du *batareikh* (œufs pressés de mullet) et autres *falafels* que des vendeurs ambulants présentaient tout au long de la soirée. Le marchand de pistaches ajoutait une dimension ludique à sa prestation en proposant de jouer à *goz ouala farde* (pair ou impair). Il présentait une poignée de pistaches au client qui devait annoncer si leur nombre était pair ou impair. S'il avait trouvé juste, il ne payait pas la poignée, mais payait une petite piastre s'il avait perdu. Le manège recommençait trois ou quatre fois selon l'envie du client et le grignotage de *mezzés* se poursuivait.

Cette façon de se restaurer, aux antipodes du dogme français édictant les lois de tout repas, montre que les goûts comme les couleurs ne se discutent pas. Même des gastronomes, Georges Simenon²¹ par exemple, ont tourné le dos à la sacro-sainte règle française en se trouvant devant les *mezzés* qualifiés de "*hors-d'œuvre turcs : poisson séché, caviar de brochet, étranges petites choses salées ou poivrées qu'on grignote en buvant du raki* ou hors-d'œuvre grecs : *feuilles de vigne farcies, moules à la sauce piquante, oeufs de mullet, viande séchée à l'ail, olives vertes et noires avec un verre d'Ouzo*". Tous ceux qui ont connu *Calithéa* communient avec Simenon.

Les deux impacts de la cuisine ottomane : *dolmas* et *borekas*

S'il est vrai que l'empreinte des goûts de l'enfance marque les papilles d'une façon indélébile, pour moi, ce sont les *dolmas* et *borekas* qui sont omniprésents. Ma grand-mère, qui ne savait ni lire ni écrire, a appris à faire la cuisine en Turquie, un peu comme l'oiseau apprend à chanter²². Elle préparait tous les jours à manger et le jour des farcis était, à plus d'un titre, un jour de fête gourmande. On posait sur la table d'imposantes *saneia*²³ de farcis divers et la vue des couleurs faisait déjà saliver. Pour que les onctueuses *dolmas* (farcis) gardent les parfums de leurs constituants, elle évidait les tomates et les courgettes pour les farcir d'un mélange de riz, de viande de bœuf hachée (hachoir à main fixé sur le rebord de la table), de morceaux extraits des légumes à farcir, d'herbes odorantes et d'oignon haché. Elle les rangeait côte à côte dans un grand plat de cuivre étamé allant au four. Pour compléter l'harmonie aromatique, elle ajoutait des aubergines blanches, variété très rare, dont la peau est moins

son nom scientifique : *Hibiscus esculentus*, *esculentus* a donné *esculence* qui est la *qualité savoureuse*. L'arôme typé du gombo et sa texture mucilagineuse peuvent provoquer le rejet. Ce sont pourtant les deux choses qui participent au plaisir de ceux qui l'aiment.

²⁰ Joseph Jesua me rappelle que l'on utilisait à la maison le *férikh* pour en faire une soupe.

²¹ Bien que Belge, Simenon a montré par l'inspecteur Maigret interposé, sa parfaite connaissance des bons plats de France.

²² Je parodie ici Curnonsky qualifiant les cordons bleus.

²³ Grands plateaux dans lesquels les *dolmas* étaient rangées. Les Grecs disent *dolmadakias* ou *dolmades* pour les plus grandes.

dure que l'aubergine violette. Elle faisait, le même jour, un plat de poivrons farcis recouverts d'une sauce (oeufs légèrement vinaigrés) pénétrant les interstices et devenant une omelette acidulée à la cuisson. Ce n'était pas le point final du chapitre des *dolmas*, car il y avait les feuilles de chou étuvées, devenues l'emballage individuel de la farce de riz et de viande. En faisant cuire l'ensemble à petit feu, l'échange des arômes entre la gangue odorante et son contenu donnait à ce plat un goût à nul autre pareil. Même régime pour le "top" des *dolmas*, les feuilles de vigne, dont il fallait maîtriser la technique pour que les rouleaux d'une ou deux bouchées, ne se défassent pas lors de la cuisson ! Plat de grande finesse, car le goût de la feuille de vigne était rendu légèrement acide par du citron ou mieux par du verjus. Si l'on supprimait la viande de la farce, les feuilles de vigne farcies au riz devenaient en turc, *yalandji dolma* ou *fausse farce*.

La recette de la *boreka* a fait le tour du monde

L'autre grand moment de la cuisine de ma grand-mère était représenté par l'arrivée à table de petits pâtés au fromage. Les *borekitas*, *borekas*, *boyikos*, *boyos*²⁴ ou *filas*, *pastelles* et *pastellicos* sont un apport des Séfarades expulsés d'Espagne²⁵. Cette spécialité, malgré ses formes diverses, a en commun une pâte cuite au four, farcie d'un mélange œuf et fromage(s). Chaque famille estimait que sa recette était meilleure que celle des voisins. "Le *pastellico familial*, *tourte collective de fromage rôtie au four*, ainsi que la *borekita*, *petit chausson de même composition pour une seule personne*, vient du fond des âges. L'Espagne connut un certain type de *borekita*, qui émigra en Argentine et au Chili pour y devenir l'*empanada*. Les *boreks* se répandirent dans le monde ottoman et existent en Grèce sous forme feuilletée, les *tiropitas*. (...) En Tunisie, les *briks* feuilletés sont garnis à l'œuf. Au Maroc, l'équivalent à la *borek* est un gâteau sucré²⁶. Ainsi, les ancêtres et cousins du *pastellico* ont circulé et fleuri diversement dans toute la Méditerranée"²⁷. Ajoutons que le *boyo* a pris en France le nom de *talmouse* défini par le *Larousse Gastronomique* comme une *tartelette au fromage* et à Alexandrie le nom de *sambousek* avec une farce parfumée à la menthe. La farce peut-être de la viande hachée bien poivrée à la manière des *pirojki* russes ou des épinards enrichis de fromage *fêta* comme la *Spanakopitta* grecque. L'aubergine peut devenir par pulpe interposée le contenu du *boyo*, mais sa richesse en eau ramollit la pâte, d'où le nom de *khandrago*²⁸. Le *pastel* variait en taille suivant le nombre de personnes à servir (ou, à *ravir*). On en découpait une part plus ou moins grande que l'on mangeait avec des concombres au sel coupés dans le sens de la longueur et des quartiers d'œufs durs.

L'aubergine fait la différence avec les bases de la cuisine française.

Les farcis ne faisaient pas seuls l'ordinaire des repas d'Alexandrie. Les ragoûts étaient courants. C'était plutôt de la viande braisée qui cuisait ensuite avec des légumes. Des haricots, des lentilles ou les cornilles (*loubia*) avec du riz (le riz accompagnait toujours les plats en sauce) servis avec la viande. Il y avait aussi la soupe de lentilles, des poissons frits ou pochés avec persil et citron, avec ou sans une sorte de mayonnaise à l'ail²⁹. Tranches d'aubergine tout simplement frites. Purée d'aubergine qu'on appelle pompeusement *caviar d'aubergine* en France³⁰. Aubergines au four avec tomates et oignons qui ont fait s'évanouir ce fameux imam

²⁴ Petits feuilletés farcis de fromage ou d'épinards. C'est le *börekçi* qui vend tourtes et pâtés en Turquie.

²⁵ *El glosario del Escorial* (vers 1400) cite *pastelejo* et l'*Universal vocabulario* (Séville 1490) dit que *pastelles son tortelas sovadas con specias*.

²⁶ Chez les Corfiotes, les *boreks* s'appelaient *bourriche* et étaient au fromage, à la viande ou sucrées, fourrées de confiture de potiron.

²⁷ Le sociologue Edgar Morin, né et vivant en France, dans *Vidal et les siens*, n'a jamais résidé en Egypte.

²⁸ Littéralement *torchon* en ladino, à cause sans doute de sa texture devenue molle.

²⁹ D'origine grecque appelée *skordalia* et *agliata* par les familles originaires de Corfou. On disait *aïoli* pour franciser.

³⁰ Fortement aillée et mélangée à de la *tahina* assaisonnée de cumin, c'était la très égyptienne *Baba Ganouch*.

(haut dignitaire religieux) turc, laissant à la postérité la recette de l'*imam bayildi*³¹. En somme, l'aubergine a fait la réputation de la cuisine turque et égyptienne avant l'apparition (en 1800) du mot gastronomie. On trouve l'aubergine, un demi-siècle après, dans les livres de recettes et son nom serait une dérivation de *al bedinganne*. Le riz, grain par grain, que nous avons tous les jours à table (pour resservir le plat principal) était mal maîtrisé par la cuisine française. Escoffier a tenté de montrer aux chefs français comment préparer le riz *pilaf*. Son *Guide culinaire* donne des recettes que ma grand-mère faisait sans avoir jamais lu ses livres.

Des saveurs tellement variées dans les repas de la même famille

D'autres goûts rémanents remontent à la table d'été de chez ma tante Clairette qui habitait Sporting. Il y avait beaucoup de monde parce que des parents nombreux venaient du Caire en vacances. Mes cousins ont avoué, nostalgiques, qu'ils n'avaient jamais retrouvé la saveur des mets que préparait ma tante. Pour faire plaisir à chacun, la règle consistait à recouvrir la table d'un grand nombre de plats. J'ai encore le goût des pommes de terre, que l'on servait avec de la *viande séfrito*. Elles étaient d'abord poêlées pour leur donner une belle couleur brune et ensuite cuites à l'étouffée³², avec une bonne dose de jus de citron. C'est toujours avec plaisir que l'on évoque avec des cousins ou des cousines, les délices de cette table et notamment de ces pommes de terre préparées par ma tante, très différentes des préparations de pommes de terre (au four) de ma grand-mère. La rupture des habitudes gustatives ne fait-elle pas aussi partie du plaisir des vacances ? C'est dans la glacière de la même tante Claire que j'ai découvert un fromage rond, façon *ricotta*³³ avec des stries du centre vers le bord, empreinte des paniers dans lesquels le petit lait nécessaire à la fabrication de ce fromage doux avait égoutté. Dire que la *ricotta* était un fromage exceptionnel serait exagéré, mais le contexte des fromages d'Égypte exalte la subjectivité de ceux qui y ont vécu.

Les poissons frais d'Alexandrie... Quels délicieux souvenirs !

Les guides touristiques d'Europe des années 30 à 40 disaient que les poissons des côtes alexandrines étaient beaucoup plus savoureux que le *samak boulti*³⁴ du Nil. L'écho des Alexandrins allait dans le même sens. "*La profusion des plaisirs de la table que nous octroyait la mer. Les poissons frais pêchés, rougets, loups, dorades, soles, les grands crabes bleus qui viraient au rouge dans l'eau bouillante, les énormes crevettes, les oursins que nous n'appelions que du mot arabe ritsa, tous ces mets que nous accueillions avec de grands cris d'enthousiasme et qui faisaient pourtant partie de notre nourriture habituelle*"³⁵. Ah! ce loup de mer, ce *bar grillé parfumé à l'origan*³⁶, de *Xénophon* du Mex, de *Zéphyrion* à Aboukir ou du *Casino de Chatby* en ville. Le restaurant *l'Union* préparait de "*gros rougets grillés exquis, des crevettes monstres à la mayonnaise, des langoustines et calamars frits*". Les préparations de poissons, inspirées de la cuisine grecque ne comportaient ni *beurre blanc*, ni *béchamel*, apprêts mis au point en France par des chefs illustres. Le poisson simplement grillé, arrosé d'huile d'olive et de jus de citron était un grand moment. La dorade au four sur un lit de pommes de terre, d'oignons émincé valait le détour... Il en était de même des crevettes, ces *gambaris* dont parlent les Alexandrins avec une mimique gourmande ou ces oursins que l'on mangeait, selon Elisabeth Moustaki, "*sur la plage, le dimanche quand toute la famille était réunie, qu'un*

³¹ L'*imam s'est évanoui* de plaisir gourmand. L'autre version dit qu'il fallut douze jarres d'huile d'olive pour ce plat, ce qui le fit s'évanouir.

³² Les Alexandrins originaires de Corfou les appelaient, me dit Jo Jésus, *rifatti* parce qu'on les cuisait deux fois.

³³ La technique de fabrication provient de Grèce, mais le nom italien de *ricotta* donnait sans doute une valeur ajoutée à ce fromage.

³⁴ Ou *tilapia du Nil*. Poisson qui n'existe pas en Europe et qui est très apprécié en Égypte. Mais il avait de beaux concurrents à Alexandrie.

³⁵ Elisabeth Moustaki - *Le joli temps avant la pluie* - Collection A.A.H.A. - (1996)

³⁶ A l'occasion d'un voyage au début des années 80, j'ai retrouvé cette saveur unique du *Arous* à Aboukir, chez *Zéphyrion*.

pêcheur venait nous en vendre, pour quelques piastres, tout juste cueillis ; et installés sur la table, à l'ombre d'un parasol, munis de citrons".

Des inconditionnels du *fromage blanc*... qui n'est pas du *fromage blanc*

Nous appelions le bloc de *féta*³⁷, *fromage blanc*, traduction de l'arabe *gebnah beida*. Il était fabriqué localement ou venait de Grèce³⁸ ou de Bulgarie. Nous mangions de ce fromage à toutes les occasions : nature, en sandwich à la récréation, émietté avec un peu d'huile (si possible, d'olive), une pointe d'ail, découpé en cubes, à ajouter à de la salade... Il avait sa place dès l'apéritif sous forme d'amuse-bouche au dessert avec une tranche de pastèque (!). Je préférais, quant à moi, un morceau de fromage blanc avec mon café au lait du matin plutôt que l'assiette de bouillie chaude et bourrative de *Quaker Oats* - même très sucrée - que l'on m'imposait.

En dehors du petit déjeuner, ce fromage rehaussait tous les repas auxquels il était associé. Ajoutez une lamelle de *féta* à une tranche d'aubergine frite et donnez-m'en des nouvelles. Ecrasez un peu de *féta* dans ce que l'on appelle du *caviar d'aubergine* et vous vous régalez. Faites cuire quelques petites courgettes dans de l'eau salée et quand elles sont froides, écrasez-les avec de l'huile, du citron, du poivre et ajoutez un peu de *féta* et appréciez les compliments. Plusieurs années après, j'ai retrouvé en France, la *féta - fromage de brebis*³⁹ - lancée par de grandes marques de roquefort. N'est-ce pas remarquable de retrouver sur les boîtes de *Salakis*, les idées de recettes d'Alexandrie ? Qui aurait pu prétendre que nous étions en avance d'un bon demi-siècle en cette matière ? Je ne connaissais pas, à l'époque, l'aphorisme de Brillat-Savarin : *un repas sans fromage est comme une belle à qui il manque un œil*; mais je pense qu'il n'aurait pas dit autre chose s'il avait été élevé en Egypte !

Aimer le *fromage blanc* n'excluait pas d'aimer aussi le *fromage grec*

Il était plus chic de substituer à la *féta* l'autre fromage (à pâte cuite) débité à la coupe, façon *cachcaval*⁴⁰, que nous appelions *fromage grec* ou *turc*, la notion d'appellation d'origine étant inexistante. La meule pouvait être de petite ou de grande taille ce qui donnait un quartier de *fromage grec étroit* ou *large*. On disait que le second était meilleur que le premier. Le qualificatif de *grec* était la traduction de *guebnah roumi*⁴¹ appliqué à tout ce qui venait de l'étranger et supposé être meilleur que le produit local. Nous mangions le fromage grec, nature dans un sandwich, frit avec des œufs sur le plat, dans une omelette, ou grillé avec une forte odeur de fumé donnée par la source de chaleur. Mi-frais, le *fromage Robert* était vendu par les laiteries de luxe. Citons aussi le *mish*, fromage piquant, typiquement égyptien que nous considérions à tort ou à raison comme trop fort et conservé dans des conditions d'hygiène douteuses. Le *mish* avait en effet une couleur grise plutôt sale, était (très) salé, conservé dans un pot de terre. Jamais un tel fromage ne traversait la frontière culturelle entre les quartiers pauvres et les habitations cossues de Ramleh. Ici, on achetait plutôt de petits paquets de fromage (fondus) à tartiner (façon *Vache qui rit*) que l'on appelait *fromage suisse*⁴². En lui donnant une nationalité européenne, le gruyère fondu, prenait du galon. On a compris bien

³⁷ Fait avec du caillé de lait de brebis. Il s'affine dans un bain de saumure. Sa pâte, très blanche et sans croûte, a un goût un peu acidulé.

³⁸ La *féta* grecque a même eu droit, bien après la guerre, à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

³⁹ Sous les marques *Salakis* ou *Grimalion*.

⁴⁰ Fromage cylindrique à pâte jaune fait (en Bulgarie et autres pays des Balkans) avec du lait de brebis. Son goût rappelle celui du Cantal.

⁴¹ Grec en arabe. Dans le film *Pépé le Moko*, l'inspecteur Slimane, parlant des Français, les qualifie de *Roumis*. De même pour qualifier un aliment venu d'ailleurs, on choisit une contrée lointaine. Les Français appelèrent la grosse poule ramenée par Colomb d'Amérique, *poule d'Inde*, devenue par contraction *dinde*. Les Egyptiens optèrent pour *la Grèce* et firent du dindon, le *dick roumi*.

⁴² En particulier, quand la boîte était marquée *Nestlé*.

plus tard qu'un fromage artisanal était supérieur à des spécialités fromagères sortant de l'usine, mais en Egypte, on n'était pas prêt à entendre cette vérité. Ce qui était artisanal était local, avec la connotation péjorative de ce terme. Le fromage blanc local n'était pas de qualité constante alors que les triangles *Nestlé*, dédaignés des gastronomes, arrivaient dans leurs boîtes rondes et propres.

Les fromages frais de France étaient mal représentés. On en trouvait chez les grands épiciers avec du roquefort et d'autres fromages pas toujours en bon état, à des prix très élevés. On les connaissait mal, la preuve étant la difficulté de comprendre l'illustration de la fable *Le corbeau et le renard* qui montre un fromage rond dans le bec du corbeau. Comment savoir qu'il s'agit d'un fromage quand on n'a jamais vu un camembert? Les Hollandais qui savaient faire voyager leurs fromages étaient mieux représentés en Egypte. On trouvait aussi du *graviéra*, nom qui illustre l'influence du grec et de l'italien dans la langue alimentaire, alors que le gruyère ne venait ni de Grèce ni d'Italie. Le *processed cheese* anglais ou *chester*, que les gourmets comparaient au mieux à du savon (!), était présent. Ces fromages allaient disparaître avec la guerre et de pâles imitations locales virent le jour. Mais ce n'était pas très grave puisque les volumes des produits fromagers d'Europe étaient marginaux par rapport à celui de la *fêta*.

La richesse du lait de la *gamoussa* permet d'excellents desserts

Le lait d'Egypte provenait de la *gamoussa* ou *bufflesse* ou *bufflonne* (6% de matière grasse alors que le lait de vache en a royalement 3%). Il se formait à la surface une couche de gras qui épaississait quand le liquide restait immobile. Cette crème ou *éçhta*, très éloignée de la crème fraîche d'Europe, restait moelleuse sous la surface desséchée. En l'enroulant sur elle-même à la manière d'une crêpe, on obtenait un petit cylindre consommé à la cuiller après en avoir sucré la surface (sucre ou miel). Le pâtissier oriental posait cette crème sur ses gâteaux pour compenser la trop grande richesse en sucre. *L'eich el saraila*⁴³ ou la *harissa*⁴⁴ devenait un régal, surmonté de *éçhta*. L'amidon de céréales se dissout dans un liquide chaud et se gélifie en refroidissant. La *balouza* avec de l'eau chaude est un dessert bas de gamme, amélioré par des pistaches, des raisins secs (*zibib*) et de l'eau de fleur d'oranger. Mais ce même dessert avec du bon lait de bufflonne devenait une crémeuse *mahlabia*. Un petit pas de plus conduisait au riz au lait, saupoudré de cannelle, mais sans vanille. Peu ou beaucoup de riz ou encore grains de riz entiers ou pilés⁴⁵ changeait le goût. En plaçant les ramequins du riz au lait sous une source de chaleur, on caramélise la croûte en surface. Il n'était pas possible d'y parvenir chez soi sans four.

A la maison aussi, ce lait gras faisait merveille

Le lait de bufflonne était utilisé pour faire du yaourt maison (on disait *lait caillé* - *yaourti* et en arabe, *laban zabadi*). Ensemencé du "levain" du yaourt de la veille, ce yaourt avait un goût et une texture uniques. Pas de thermomètre, mais le dos de la main, pas de récipients à température constante, mais isolation par de vieilles couvertures! Nous étions loin des annonces pour *Yalacta* de *Marie-Claire*. On ne pouvait imaginer qu'il y ait de meilleur yaourt que celui de la maison. Nous étions sans le savoir en phase avec le *Larousse Gastronomique* : *on peut fabriquer soi-même le yaourt, qui est ainsi bien supérieur au dire des gourmets*. Ce serait injuste de dire que les seuls yaourts maison avaient notre approbation, car certaines "laiteries" faisaient de très bons yaourts comme chez "Valianato" et quelques autres. On

⁴³ Littéralement, *pain du palais*, gâteau partant de pain trempé dans du sirop de sucre et beurre fondu, raffermi à la cuisson.

⁴⁴ Gâteau de semoule édulcoré au sirop de sucre et agrémenté d'amandes. En dehors d'Alexandrie, la *harissa* s'appelle la *basboussa*. En 1996, le compte rendu du voyage à Alexandrie organisé par AAHA disait : "Joe (Jesusa) s'engouffre dans la boutique de Halaby (petit pâtissier gare de Ramleh) et en ressort avec un plateau chargé de harissa. Dans la joie et la bonne humeur, 30 mains se tendent. La pâtisserie imbibée de miel et de souvenirs est consommée en quelques secondes."

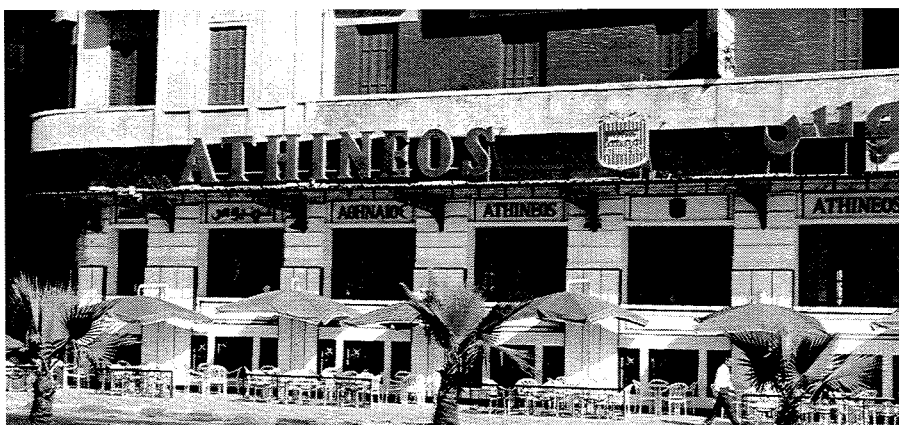
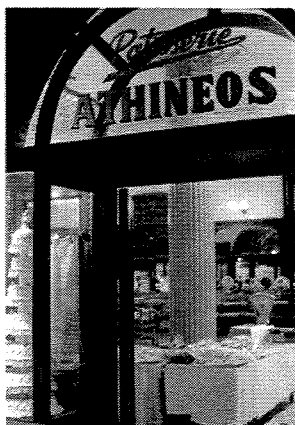
⁴⁵ Opération devenue inutile depuis l'existence de la *crème de riz*, mais le goût du dessert n'est pas celui des grains de riz pilés.

consommait le yaourt sucré ou salé. Avec du sucre que nous appelions "cristallisé" réparti sur la surface, on avait dans la bouche, à côté de l'acidité du yaourt, le croustillant du sucre. Avec du sel, légèrement étendu d'eau pour avoir une rafraîchissante soupe froide (ou une salade) servie avec des rondelles de concombre (poivre, ail, huile d'olive, feuilles de menthe séchées) que les Grecs appelaient *Tzatsiki*.

En dehors du yaourt, en dehors du riz au lait et de la *mahlabia*, ma grand-mère faisait d'autres desserts avec ou sans lait. Elle faisait rarement les *baklavas* qu'elle farcissait de noix. Mais ce serait faux de dire que les desserts de ma grand-mère étaient inspirés de sa jeunesse turque, car elle s'intéressait à ce qui était nouveau. C'est ainsi qu'un jour, une certaine Madame Cot, lui offrit des petits croissants farcis de sucre, cannelle et raisins secs. Ma grand-mère lui en demanda la recette. J'ai donc connu les *kipfels* viennois que les Cot n'avaient pas oubliés en quittant Vienne après l'Anschluss. Les patates douces tout simplement au four faisaient des desserts forts sympathiques qui devenaient plus sympathiques encore en y ajoutant de la confiture d'*Amar el Din*⁴⁶. Les dattes confites et les écorces de bigarades confites de la même façon étaient faites maison, mais elles étaient destinées à être offertes aux invités. Et puis, la richesse du pays en fruits frais permettait de remplacer sans frustration tel dessert préparé ou telle douceur élaborée : bananes, dattes, oranges et mandarines, en hiver, et raisins, abricots, melons et pastèques, en été.

Italiens ou Corfiotes, qui a introduit les pâtes à Alexandrie ?

Le restaurant *J. Athinéos* servait de plantureuses assiettes de pâtes aussi bien à son adresse de la place Saad Zaghloul qu'à son annexe d'été de Stanley Bey. Le restaurant *Stella d'Italia* offrait aux Alexandrins une excellente cuisine italienne. Le *Santa Lucia* (11 rue Missalla) était cité par le *Guide Gastronomique international* pour ses *Spaghetti et ravioli comme dans une trattoria napolitaine*. Le *Fiaschetteria Firenze* vendait (avant les années de guerre) de bons Chianti dans des fiasques habillées de paille. La boulangerie *Forno Italia* complétait la panoplie et tout cela donnait aux Alexandrins d'origine italienne le moyen de satisfaire leurs envies de "plats du pays", même s'ils n'avaient jamais mis les pieds dans la péninsule.



Mais les habitudes culinaires changent et les cuisiniers d'Alexandrie succombaient vite à la tentation du mélange des genres. Les "buffets"⁴⁷ servaient en plus des sandwiches, le *pasticchio*⁴⁸ au four. Un couteau à enduit servait à trancher les bords du cube de pâtes à extraire du plateau. Le *pasticchio* était amélioré par deux ou trois feuilles de *filo*⁴⁹ placées en

⁴⁶ J'ai longuement décrit la pâte d'abricot (*Amar el Din*, littéralement *lune de religion*) dans le cahier AAHA sur les boissons.

⁴⁷ Long comptoir présent dans les brasseries. Le client se tient d'un côté et consomme debout. Il est servi par les garçons qui se tiennent de l'autre côté du comptoir. *Alla Kéfa* à la gare de Ramleh, était conçu sur ce modèle.

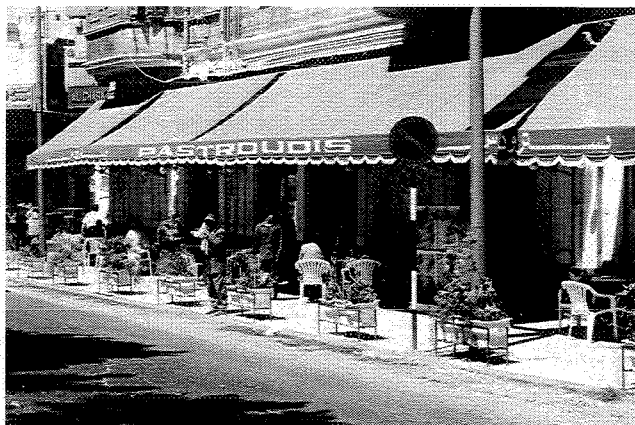
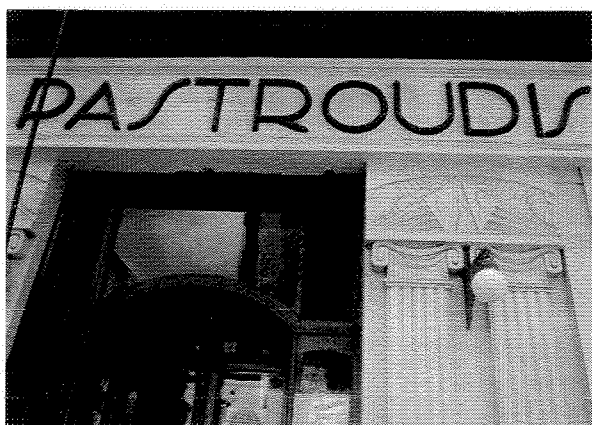
⁴⁸ Une couche de pâtes au fond du plat, la viande hachée au milieu et, au-dessus, une couche de pâtes, le tout au four. Pas de béchamel pour rendre l'ensemble moelleux, mais des oeufs et du fromage râpé qui rigidifiait le cube extrait de la *sanéia*.

⁴⁹ *Filo* ou *philo* signifient *feuille* en grec. Je ne sais donc pas comment dire une feuille de *filo* sans être redondant.

surface, marquant l'union culinaire d'Orient et d'Occident. Quand en 1864, les habitants des îles Ioniennes sont devenus Grecs après quatre siècles de domination vénitienne, ils ont gardé le goût des pâtes. En s'éloignant de sa base, la sauce dite *bolognaise* a perdu un peu de sa viande de veau et de ses épices d'origine en faveur de l'agneau et d'une pincée de cannelle. D'autres métissages culinaires ont vu le jour ce qui a conduit les guides d'Europe à citer tel restaurant qui permettait de faire le "tour du monde gastronomique en servant des feuilles de vigne farcies, du pot-au-feu ou des Broggionini à l'italienne..."

Un réseau important d'influences... les marques étrangères

L'influence occidentale était visible dans les pâtisseries qui faisaient des gâteaux comparables aux meilleurs gâteaux d'Occident. Les Alexandrins prétendaient que leurs pâtisseries étaient supérieures à ceux du Caire et que les gâteaux d'un *Tseppas* n'arrivaient pas à la cheville des superbes gâteaux d'*Athinéos*, de *Pastroudis*, de *Délices*, de *Baudrot*. "Les gâteaux grands, gros, épais (qu'ils me semblèrent petits, maigrichons, en Europe) : les mille-feuilles, les babas au rhum, les éclairs, les tourtes au chocolat, aux amandes aux noix", écrit un Caireote⁵⁰.



Les Suisses d'Égypte préféraient *Fluckiger* et ses *clo-clo* (glaces). Même influence dans les épicerie de luxe qui avaient des rayons entiers de conserves alimentaires américaines, d'alcools écossais, de boîtes de biscuits salés ou sucrés fabriqués en Europe. On y trouvait les huiles d'olive *Sasso* et *Bertolli* venues d'Italie, les olives *calamatas* mises en petits bidons en Grèce, du foie gras des meilleures maisons de France dans des emballages tronç-coniques. Mais cette influence allait s'estomper durant les années de guerre avec la disparition des *piselli al naturale* italiens, du très grec brandy *Metaxa*, des fromages *Nestlé* (et autres denrées suisses), des tablettes de chocolat *Cadbury* fabriqué à Bournville en Angleterre.

Kaha, *Démardache* ou l'éveil de l'industrie alimentaire égyptienne

La pénurie des produits importés a stimulé l'industrie alimentaire locale puisque le principal atout du pays était l'agriculture. On vit apparaître des boîtes en fer blanc portant la marque *Kaha* avec des tranches de mangues au sirop que l'on n'avait jamais connues avant. Des confitures de marque *Démardache* remplacèrent les confitures européennes absentes. Cette marque fit rire ceux qui parlaient français quand un malin a fait remarquer que la racine *merde* convenait mal à des produits alimentaires. Après quelques ratés au démarrage, ces confitures s'avèrent d'une qualité convenable. On découvrit des nouveautés : confitures de figues, de goyaves ou de dattes... Les grandes fermes appartenant aux Gianacis et autres Jabès essayèrent d'imiter certains fromages frais pseudo-européens, mais les quantités vendues restèrent confidentielles. Les chocolats *Ica*, les bonbons *Nadler*, déjà fabriqués en Égypte, connurent des années fastes. Des unités de déshydratation des légumes ont permis

⁵⁰ Ilios Yannakakis - *Adieu Alexandrie*.

d'exporter beaucoup d'oignons délestés de leur eau. La culture du coton trouva des débouchés alimentaires par la fabrication d'huiles de graines de coton. Durant la guerre, les desserts étaient aussi présents à la maison et dans les pâtisseries que durant les années de paix. On continuait à vendre de la *halva* ou *halawa* à la coupe, confiserie à base de graines de sésame dont la haute teneur en sucre était atténuée par des pistaches et des noix incorporées dans le bloc. Les *halawa* avaient plusieurs textures, avec en tête, pour son degré de douceur, la *halawa tahineïa*, plus liquide. Mais trop douce ou pas assez, la *halva* a toujours été une confiserie aimée par les enfants et les adultes, facile à obtenir, ses ingrédients, sésame et sucre de canne étant produits en Egypte.

L'émergence des pâtisseries orientales et la diffusion de leurs produits

C'est dans la même direction que s'est développée une pâtisserie locale pour clientèle huppée. Ici, *baklava*, *konafa*, *gorayeba* étaient petites, avec moins de sirop de sucre faisant mieux ressortir le goût des pistaches et des noix. La gastronomie attribue aux préparations de petite taille une meilleure notation gustative que celles de grand format. De plus, l'équilibre des ingrédients (sucre-noix-pistaches) faisait de ces marchands des champions ès pâtisserie. On faisait la queue devant le comptoir de la marchandise à emporter, mais en Egypte nombreux étaient ceux qui essayaient de resquiller. On faisait goûter pour que les clients s'assurent encore plus de la qualité. Les employés avaient transformé en ballet le transfert de la grande *saneïa*⁵¹ à la boîte individuelle, des mini rouleaux de cheveux d'ange, des mini biscuits de pâte sablée (*gorayéba*), des mini gâteaux à base de pâte feuilletée. La *korabieh* (ou *gorayéba*) de la taille d'une bouchée, saupoudrée de sucre avec un clou de girofle planté à son sommet se retrouvait en rangs serrés dans la boîte. Il fallait peser avant d'emballer, car le prix des *gorayéba* comme celui des autres pâtisseries était calculé au poids, alors que les gâteaux dits occidentaux se vendaient à la pièce. D'autres *saneïa* pleines remplaçaient celles qui se vidaient. En jouant sur la taille, l'équilibre des ingrédients, la qualité des pistaches, leur texture et le temps de cuisson, ces pâtisseries offraient des gâteaux peu comparables avec ces "mêmes" gâteaux débités dans les quartiers populaires.

Les pâtisseries orientales ont toujours séduit les Occidentaux

Comment expliquer que les Alexandrins qui se prenaient pour des Occidentaux (sans avoir jamais mis les pieds en Europe) fréquentaient ces pâtisseries haut de gamme ? C'est que les plats sucrés ont toujours exercé une forte attirance sur les gens d'Egypte et cet attrait a converti les résidents dits étrangers. N'a-t-on pas répété que "*celui qui a construit l'Egypte était un pâtissier*" ? Le langage populaire s'en est fait l'écho par des compliments en direction, par exemple, de la dulcinée que l'on courtise en la qualifiant de "sucre et de miel". Cet attrait pour les douceurs orientales, les Occidentaux l'ont eu de tout temps : "*Bien des mets révèlent une saveur sucrée, de toute évidence fort appréciée. Les recettes de pâtisseries et de confiseries que donnent les livres abondent. La qualité et la quantité de douceurs émerveillent les voyageurs européens dans les pays arabes. Ils ne tarissent pas d'éloges sur les pâtisseries et les sucreries qui achèvent les repas. (...) Nombre de gâteaux et de beignets sont imbibés, une fois cuits, de miel et aspergés d'eau de rose, également utilisée, en confiserie pour parfumer le sucre et les amandes*"⁵². D'autres historiens rapportent que dès le neuvième siècle, le goût des douceurs a été apporté aux Egyptiens par les Fatimides qui, accessoirement, embellirent selon le *Larousse*, le pays de plusieurs mosquées. Les Turcs auraient consolidé la greffe, la preuve étant que l'on retrouve ces mêmes gâteaux au Caire, à Alexandrie, à Beyrouth, à Izmir ou à Athènes à côté de goûts importés de gâteaux au chocolat et à la crème. On pense même que le *strudel* austro-hongrois est inspiré de la *baklava*, avec des pommes ajoutées à la farce. La

⁵¹ Plateau d'un grand diamètre venant de l'arrière boutique et recouvert de mini gâteaux rangés les uns près des autres.

⁵² Bernard Rosenberger - *La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne dans L'Histoire de l'alimentation* - Fayard (1996).

Grèce a des gâteaux appelés là-bas, *kataifi* et *trigona* et il était normal de les retrouver en Egypte. Pour ceux qui vivaient à Alexandrie, la question de l'origine ne se posait pas et l'on pouvait rencontrer le "fabricant local" des cheveux d'ange (*Konafa*) qui opérait en plein air. "Il se tenait debout devant une plaque chaude de grand diamètre et avait dans une main un pot percé de dizaines de trous minuscules"⁵³ qu'il remplissait à la louche, d'une pâte liquide et onctueuse. La pâte s'échappait des trous et était répartie par le geste circulaire de l'opérateur sur la plaque chaude où elle se figeait pour devenir des cheveux fins et souples. Le support de la *konafa* était prêt à être vendu au poids à la ménagère. La pâte à *fila*, n'était pas "fabriquée" en plein air, mais dans la boutique. En d'autres termes, c'étaient des produits ayant acquis la nationalité égyptienne par le biais d'un empire ottoman omniprésent par pâtisseries interposées. Chez ces mêmes pâtisseries, l'on trouvait le bon *lokoum*⁵⁴ recouvert de sucre, fait avec de la fécule. Il était débité en cubes agrémentés de morceaux de noix, bien séparés les uns des autres. Mon choix se portait plutôt sur les "tubes" de *lokoums* farcis de cerneaux de noix dont l'âpreté compensait le caractère ultra sucré du tube. ...Et la *boghatcha*, était-elle turque avec sa pâte en feuilles de *fila* ? Occidentale, par sa crème pâtissière ? Peu importe, ici aussi, nous avons une passerelle au-dessus de la frontière entre est et ouest de la ville.

La main à la pâte ou les recettes de la cuisine métissée de Ramleh

Quand la guerre coupa les contacts avec la France, la fixation d'imiter ce qui se faisait là-bas est devenue plus forte. La sortie du livre, (en français), *Petit traité de cuisine humoristique et pratique : La Main à la pâte*⁵⁵ par la baronne Rosette de Menascé illustre bien en effet, l'attrait qu'avait la cuisine française (quelque peu métissée) sur les gens de Ramleh. Dans sa préface, Max Prime passa en revue des plats célèbres, "la truite au bleu, le confit d'oie exquis en sa graisse, le foie gras de Strasbourg, la poularde à la crème", etc.. Il cita des fromages comme, le "camembert prenant l'air penché, le brie orgueil de la fromagère, le roquefort, tout de bleu taché..." Il compara enfin la baronne, à *Brilla-Savarin* (!).

Ecrire un livre sur la cuisine française en Egypte avec ses recettes de *tripes à la mode de Caen*, de *blanquette de veau*, de *cassoulet* et d'autres plats pourrait paraître tout à fait légitime. Mais pourquoi s'attacher à placer ces recettes dans le contexte égyptien en faisant des pirouettes comme ce gâteau à la *Baballah*, ce foie gras *Moharrem Bey* ? Ne fallait-il pas plutôt faire une allusion au *foul médames*, aux pigeons farcis de *férik*, à la *molokhéia* ? Mais de telles digressions auraient été hors sujet dans un milieu essentiellement attiré par ce qui venait d'Occident. Sans le dire explicitement, Rosette de Menascé laisse entendre que son œuvre est plus ludique qu'éducative, ce qui lui évite de parler de ce que l'on mangeait à Alexandrie. Mais... chasser le naturel, il revient au galop comme ces poids en *okes* (!) ce mélange, poids et prix avec cette *petite piastre* perdue dans un contexte de plats des régions de France. Par contre, son livre allait permettre à ses lecteurs d'égrener les noms des restaurants de France lors de conversations entre gens bien de Ramleh.

Antony, décembre 2001

Maurice Bensoussan

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

⁵³ Jacques Hassoun - *Juifs du Nil* - Le Sycamore.

⁵⁴ Dont l'origine apparaît en clair dans le nom anglais de *Turkish delight*.

⁵⁵ Rosette de Menascé, *La main à la pâte* - Schindler Editeurs, Le Caire 1944. Préface de Max Prime, célèbre pour ses mots croisés.