



La cuisine judéo-arabe de Tunisie

Pastèques gorgées de soleil, bricks à l'œuf et au thon, poulet au citron arrosé de *boukha*... Autant de bonheurs quotidiens qui font de la cuisine tunisienne une fête des sens.

GUY CHEMLA *

Il est des moments dans la vie où, profitant d'une pause, on se retourne un instant pour esquisser un bilan des années écoulées. Ressurgissent alors, pêle-mêle, une foule d'images, de lieux, de sensations, d'odeurs de ma Tunisie natale, qui fut pour moi une terre d'éveil, et des rues de Tunis. Comme pour tous les enfants d'Afrique du Nord, la rue était mon terrain de jeu. J'y ai appris la vie. J'aimais, la peur au ventre, en compagnie de deux garnements de mon âge, m'aventurer dans les souks et me perdre dans leurs dédales de ruelles.

© Isabelle Rozenbaum.
Monique, France.

Parmi les souvenirs les plus agréables, il y a celui du grand marché de Tunis, le dimanche dans la fraîcheur du petit matin. Dès sept heures et demie, j'accompagnais mon père dans les courses hebdomadaires. Pour rien au monde je n'aurais manqué ce moment ! Nous commençons par faire un tour du marché afin d'avoir une idée de l'offre et des prix. Tous les sens en éveil, je marchais lentement derrière lui entre les étals débordants de fruits et de légumes d'une fraîcheur irréprochable. L'air résonnait des cris des marchands et embaumait du parfum lourd des melons mûrs, des vapeurs anisées et enivrantes du fenouil, des épices – carvi, coriandre, harissa fraîche – qui donnent tant de personnalité à la cuisine d'Afrique du Nord. Devant chaque étalage, nous étions systématiquement interpellés, arrêtés pour louer la qualité et la fraîcheur des produits vendus. Joignant le geste à la parole, les marchands saisissaient une tomate, une pêche ou du raisin pour nous les faire goûter... Certains allaient même jusqu'à entailler un melon ou à fendre en deux une pastèque dont la peau épaisse craquait sous la lame du couteau. Je revois les pouces de leurs mains plonger au cœur d'un abricot, en déchirer la chair épaisse et le tendre, gorgé de soleil, en deux oreillettes pour nous l'offrir. “*Ndouk, ndouk-!*”¹ insistaient-ils. C'est précisément ce moment que j'attendais: celui de pouvoir mordre à pleines dents dans un de ces produits d'une qualité exceptionnelle.

1 “Goûte, goûte-!” (NDA – Toutes les notes sont de l'auteur.)

La jubilation se poursuivait au retour du marché, au moment de ranger les courses. Là, le contact physique avec les produits me procurait un plaisir intense, sensuel, prélude à un long moment de magie: celui de faire la cuisine avec ma mère. Me serais-je intéressé avec autant de curiosité à la cuisine s'il n'y avait eu, en cette terre de rencontres, depuis ma plus tendre enfance, son travail de sensibilisation au goût et aux produits ? Française juive pied-noir d'origine italienne, la cuisine était son domaine. Ouverte à tous les goûts, elle excellait dans la préparation de plats simples dans lesquels se mêlaient harmonieusement des influences franco-italo-judéo-arabes. Malgré une “bonne” (comme on disait à l'époque) à demeure, nourrir sa famille relevait de la seule responsabilité de ma mère, c'était une de ses missions les plus nobles, au même titre que l'éducation, et elle souhaitait nous transmettre ce savoir-faire. C'est ainsi que j'ai appris à cuisiner: naturellement, comme elle-même l'avait appris, en regardant faire, en aidant – et perpétuant en cela la tradition orale, car la cuisine “*ça se dit et ça se fait avec les mains*”. Avec les mains, mais aussi avec l'œil pour mesurer et mémoriser la consistance ou

C'est ainsi que j'ai appris à cuisiner: naturellement, comme elle-même l'avait appris, en regardant faire, en aidant – et perpétuant en cela la tradition orale, car la cuisine “se dit et se fait avec les mains”.

l'élasticité d'une pâte, la couleur d'un mélange d'épices... Ce savoir-faire ne s'acquiert qu'au bout d'un long apprentissage, d'une longue imprégnation quotidienne, et relève parfois un peu du rituel. Jamais de véritables mesures – une poignée, deux verres, trois cuillérées avec *chéchia*, un peu de sucre... Autant d'imprécisions qui rendaient encore plus improbable, voire inacces-

sible, l'imitation et la réussite de la recette.

Il est d'autant plus difficile de fixer cette cuisine séfarade tunisienne en des recettes précises que, outre l'illettrisme du départ, elle porte en elle les habitudes alimentaires des pays par lesquels la communauté juive a migré (Italie, Espagne, Turquie...) et reflète les influences des nombreuses cultures (tunisienne, française, italienne, maltaise, sicilienne...) qui cohabitaient harmonieusement dans le pays. La dominante méditerranéenne de ces cuisines leur donnait – tant en raison des contraintes du climat que des productions agricoles – de nombreux points communs et de multiples occasions de se féconder. Il était ainsi frappant de voir chez ces différents groupes tout à la fois la similitude et la diversité des plats obtenus en mélangeant, suivant les cas, des tomates, des oignons, des courgettes et des aubergines. Ratatouille, piperade, basquaise, *caponate*², *roba in acetto*³, *chakchouka*⁴, *makbouba*⁵... tous ces plats d'origines différentes étaient de consommation courante chez nous.

Ces cuisines sont également toujours longues à préparer car tout y est fait à la main. La cuisine tunisienne comporte ainsi beaucoup de nettoyage d'herbes, d'épluchage de crudités et de légumes, de découpes méticuleuses et spécifiques à chaque préparation (bâtonnets, cubes plus ou moins gros...), jusqu'au hachage à deux couteaux de certaines farces ou salades, comme la *slata mechouia*⁶, pour laquelle l'onctuosité et le mélange des saveurs ne s'obtiennent qu'avec cette technique archaïque.

Les cuissons, elles aussi, sont longues, souvent à base de fritures astreignantes, si bien qu'à peine le déjeuner terminé, la mère de famille pense déjà au dîner du soir qui, souvent, mijote dès le matin ou le début de l'après-midi sur le coin du fourneau. C'est cette perpétuelle activité qui fait de la cuisine la pièce centrale de la maison, celle où il se passe toujours quelque chose, par laquelle le détour est obligé pour soulever discrètement le couvercle du fait-tout et se réjouir par avance du repas à venir. C'est aussi pourquoi flotte en permanence, à l'intérieur des maisons d'Afrique du Nord, une douce et chaleureuse odeur de cuisine qui embaume l'air au point que, de l'extérieur, avant même de rentrer à la maison, je m'amusais à deviner ce qu'il y aurait à dîner.

Cette cuisine juive tunisienne est également faite d'interdictions. Cependant, contrairement aux tenants de la tradition, aucun interdit religieux n'est jamais venu dicter sa loi chez nous – pas plus pour le shabbat que sur la consommation de porc. Et ce n'est que par le seul intermédiaire du plat traditionnel que l'on suivait, de très loin, les fêtes religieuses (*msoki*⁷ de la Pâque ou poule farcie de Kippour...). Pourtant, par la force des habitudes alimentaires, ces émotions culinaires on ne peut plus laïques ont été un lien identitaire et ont scellé les tréfonds d'une famille, la maintenant malgré tout attachée à la tradition et à son groupe ethnique d'origine. Il n'empêche que toutes les cuisines avaient le même droit de cité à la maison. Et malgré le "*Tu ne cuiras pas le chevreau* [pas plus que le veau] *dans le lait de sa mère*" (Deut., XIV, 21), la blanquette était souvent le plat dominical, en alternance avec le poulet rôti ou l'agneau sur son lit de pommes de terre, d'oignons et de carottes que l'on portait à cuire dans le four du boulanger après sa dernière fournée.

2 Recette sicilienne faite d'oignons, d'aubergines frites, de céleri et de tomates auxquels on ajoute du vinaigre et des câpres.

3 Mélange de courgettes et de poivrons frits dans une sauce tomate.

4 Oignons, poivrons, tomates et pommes de terre cuits ensemble et sur lesquels on casse généralement des œufs et on ajoute des merguez.

5 Les tomates et les poivrons sont cuits avec des gousses d'ail, à l'étouffée, jusqu'à être confits.

6 Salade de tomates et de poivrons grillés sur les braises du *canoun* et simplement assaisonnés d'ail, de sel, d'huile d'olive et de citron. Elle est la fois très légèrement amère (grillée) et acide (citron), mais aussi très moelleuse (légumes confits et huile d'olive), avec un caractère affirmé (ail), ce qui la rend goûteuse et rafraîchissante.

7 C'est, par excellence, le plat de la Pâque juive séfarade qui célèbre le renouveau du printemps – fête païenne à l'origine – en mélangeant à de la viande d'agneau tous les légumes nouveaux ajoutés au fur et à mesure, suivant leurs besoins de cuisson : carottes, petits pois, fèves, artichauts, navets... Juste avant de servir, on y laisse gonfler les *maïsoït*, galettes de pain azyme (sans levure) pour commémorer la sortie d'Égypte. On sert également, avec le *msoki*, de l'*osbène*, une saucisse de tripes mélangées à des épinards et du riz et très parfumée (ail, oignon persil, menthe, coriandre).

En Tunisie, la nourriture était partout. Chaque moment de la journée était prétexte au plaisir alimentaire. Comment résister, lors de la collation de dix heures, à du pain frotté à l'ail, arrosé d'huile d'olive et recouvert de tomate – et, à plus forte raison, à un sandwich tunisien⁸ ? Comment résister à un morceau de *boutargue*⁹ avec du pain ou à un *bomboloni*¹⁰, dont le sucre craque sous la dent ? Même se désaltérer d'une vraie citronnade ou d'un verre de véritable sirop d'orgeat fournissait toujours l'occasion d'y tremper des *croquants*¹¹, des *caques*¹² ou un morceau de biscuit (pain de Gênes ou pain d'Espagne).

C'est le repas du soir qui concentrait toutes les attentions. Des crudités, un peu de charcuterie italienne nous servaient quelquefois d'entrées. La soupe était relativement fréquente : à base de légumes variés comme en France, un minestrone italien ou encore une soupe plus typée, comme une *bissara* (soupe de fèves ou de pois cassés) ou un *lablabe* (soupe de pois chiches au cumin). Souvent, il s'agissait d'un simple bouillon de poulet dans lequel on jetait quelques pâtes à la semoule (*nikitouche*, *hlaillem*) ou à la farine (*reuchta*). Elle était parfois suivie d'un *makoud*¹³ ou de bricks, spécialités tunisiennes par excellence. Ces feuilles diaphanes pliées en deux (brick à l'œuf) ou en triangle (brick à la pomme de terre et au thon) prenaient, une fois frites, un tel croquant qu'il n'y en avait jamais assez.

Quant au plat principal, il déclinait soir après soir tous les classiques – suivant la saison, le marché, les grandes fêtes religieuses et l'humeur de ma mère. Les plats revenaient au fil de l'année, sans lasser, tant leur variété était grande. Nous passions ainsi allègrement du canard à l'orange au poulet aux petits pois et du lapin ou de la langue aux olives aux "alouettes sans tête" (paupiettes) aux gnocchis à la pomme de terre (que je roulais sur les dents d'une fourchette pour les former). Mais ce qui revenait le plus souvent, pour notre plus grand plaisir, c'étaient les spécialités tunisiennes : tajine d'artichauts cardons et pommes de terre, foie au cumin et à la harissa, poisson *hraïmi*¹⁴, *keftas* (boulettes de poisson), poulet au citron *msir* (confit) et mille autres plats. J'avais une préférence pour certains tajines, comme le *ganaouia*¹⁵, le *pkaila*¹⁶, le *psall* ou *loubia*¹⁷, et une tendresse toute particulière pour la *melohia*¹⁸. De couleur vert foncé presque noire – et d'un aspect souvent repoussant pour les personnes qui n'y sont pas habituées –, ce plat épais surprend par son goût très particulier et abondamment parfumé (ail, harissa, coriandre). On le mange, comme tous les tajines, avec du pain – beaucoup de pain – que l'on roule à plaisir dans la sauce. Pour cette fonction, le pain italien à la mie dense fait admirablement l'affaire.

Et puis, il y avait le couscous du vendredi soir : le vrai couscous de légumes avec boulettes et *osbène* (saucisse de tripes mélangées à des épinards et du riz et très parfumée), accompagné d'une ronde de salades (*ajlouke* de courgettes, carottes bouillies à l'ail et au cumin, navets à la harissa...) qui parfumaient merveilleusement la graine et accentuaient le moelleux du plat. Il revenait toutes les semaines et personne ne s'en plaignait. Chacun avait ses habitudes pour mélanger (ou ne pas mélanger) les différents ingrédients dans son assiette creuse, mouiller plus ou moins la graine de bouillon... C'était toujours aussi bon !

Une orange maltaise, une salade de fruits de saison ou encore des dattes et

8 Sorte de pain bagnat, garni de *slata jida*, une salade de crudités avec des olives, du thon émietté, des œufs durs et de petits morceaux de pommes de terre.

9 Il s'agit de la laitance du poisson mullet femelle qui est salée, séchée et conservée dans une enveloppe de paraffine.

10 Beignet de pâte levée frite roulé dans du sucre.

11 Pâtisseries dérivées du *boulou*, un pain de farine aux amandes et aux noisettes grillées.

12 Petits gâteaux secs circulaires faits d'un mélange de semoule fine et de farine.

13 Pain d'œufs qui permet d'utiliser les restes de poulet ou de viande.

14 Ce qui signifie poisson "malin". Il cuit dans une sauce tomate.

15 Ragoût de gombos (petits légumes verts et pointus), que l'on fait cuire dans une sauce tomate et dont le gluant donne du liant à la sauce.

16 Ragoût d'épinards frits et de haricots blancs. A la viande de bœuf on ajoute de la peau de veau à la consistance très gélatineuse et de l'*osbène*. On déguste souvent le *pkaila* avec de la graine de couscous.

17 Sorte de cassoulet tunisien : il s'agit d'un ragoût d'oignons (*psall*) et de haricots blancs (*loubia*).

18 La *melohia* est faite avec des feuilles de coriandre réduites en poudre.

19 Petits rouleaux de pâte à base de semoule, farcis de dattes, que l'on frit avant de les enrober d'un sirop au miel.

20 Fines bandes de pâte (farine) que l'on frit en les roulant progressivement autour d'une fourchette pour leur donner la forme d'une rose et que l'on passe ensuite dans un sirop au miel.

21 Boudins de pâte formés en rond qui sont frits et roulés dans un sirop au miel.

des noix terminaient le repas. Cependant, malgré des plats roboratifs et des repas copieux, il y avait plusieurs fois par semaine un dessert "surprise". Comment résister à une tarte, à des éclairs au chocolat, une *boca di dama* (financier), une brioche avec un sabayon et plus encore à des *makrouds*¹⁹, des *manicottis*²⁰ ou des *yoγos*²¹ ? Et puis il y avait la *farka* ! De la graine de couscous cuite et sucrée par un sirop, légèrement parfumée d'un peu de cannelle et mélangée à une purée de dattes, des amandes et des cerneaux de noix concassés-! Tassée dans des assiettes creuses, cette merveille se découpe en parts et se déguste quelle que soit l'heure de la journée-!

Les dimanches de printemps étaient souvent l'occasion de sortir un peu de Tunis, soit pour visiter le pays, soit pour passer la journée au bord de la mer, quand le temps le permettait, sur une des vastes plages, encore désertes à l'époque, qui ourlent le littoral tunisien. C'était toujours une expédition avec tente, couffins et glacières en vue du pique-nique – car, c'est bien connu, la plage ouvre l'appétit et il ne fallait surtout pas manquer. Poissons pêchés sur place que nous faisons griller comme des Robinsons, timbale de pâtes à la sauce, poulet rôti, salade de riz au thon accompagnée des inévitables œufs durs... Rien ne manquait. Mais ce qui faisait surtout mon bonheur, c'étaient les fricassés-: de merveilleux petits sandwichs moelleux de pâte levée, frite puis fendue en deux et remplie de *mechouia*, de thon, d'œufs durs et d'olives. Un régal, malgré quelques grains de sable récalcitrants qui crissaient parfois sous la dent.

L'été nous passions les mois de juillet et d'août au bord de la mer, à Kherredine. Le soir, quand l'air chaud commençait à être brassé par une douce brise marine, c'était l'heure de la promenade apéritive, sur la jetée de La Goulette ou dans une des villes environnantes. Où que l'on fût, l'air se chargeait progressivement d'une odeur de braise de charbon, très vite relayée par celle,

Où que l'on fût, l'air se chargeait progressivement d'une odeur de braise de charbon, très vite relayée par celle, plus appétissante, des grillades-: l'heure était venue de choisir une terrasse pour dîner.

plus appétissante, des grillades-: l'heure était venue de choisir une terrasse pour dîner. A peine étions-nous installés qu'un garçon apportait des *kakis* (une sorte de gressin, nature ou au sésame) et, dans de petites soucoupes de tasse à café, une série d'amuse-gueules (pistaches et amandes salées, olives...), que mes parents accompagnaient d'un peu de *boukha* (alcool de figue) ou de vin. Très vite, cela était suivi d'une dizaine d'autres petites assiettes de crudités (concombre, radis, fenouil, artichauts crus...) et de salades variées, froides ou tièdes – *ajlouke* (purée) de courgettes ou d'aubergines, carottes à l'ail et au cumin, pommes de terre ou fèves au cumin, pois chiches... –, toutes copieusement arrosées d'huile d'olive et de citron (que l'on presse sur tout en Tunisie). Venaient ensuite une assiette tunisienne²², un poisson complet²³, des grillades ou des merguez (toujours servies avec un mélange d'oignons et de persil hachés, des demi-citrons et, dans un petit ramequin, de la harissa diluée dans un peu d'eau) accompagnées de grosses frites épaisses coupées au couteau. Quant au dessert, il venait plus tard, et il

22 Plat complet avec thon à l'huile, anchois, œufs durs et différentes salades crues et cuites.

23 Tranches épaisses de poisson frit (du mullet le plus souvent), accompagnées d'un œuf sur le plat, de chips et, surtout, de la *tastira*, un mélange de poivrons frits pelés et hachés avec une sauce tomate.

n'en était que meilleur, car cela prolongeait la soirée. C'était le plus souvent, prise chez un glacier italien, une *granité* fraise-citron servie dans un pot en carton que nous dégustions en marchant. Là, c'était le "kif", un plaisir un peu égoïste, intense et jubilatoire. Nous rentrions à pied, lentement, dans la nuit étoilée, emplie du parfum douceâtre et délicieusement enivrant qui se dégageait du bouquet ou du collier de jasmin que nous portions, suivant le cas, à l'oreille ou autour du cou.

C'est ainsi que s'écoulait notre vie, de façon un peu insouciant. Elle était faite de petits bonheurs quotidiens simples, parmi lesquels la table occupait une grande place, tant par les plaisirs gustatifs que par la convivialité qu'elle offrait. Ces plats, puisés à toutes les cultures, nous procuraient à tous autant de plaisir, et ils font aujourd'hui partie de mon panthéon gourmand.

Même si notre tradition familiale n'était pas pleinement orthodoxe en raison de l'absence de la dimension religieuse, elle fait pleinement partie de la culture populaire et du patrimoine culinaire de cette petite communauté des Juifs de Tunisie²⁴.

Tout comme notre langue était faite de nombreux emprunts et mélangeait allègrement le français avec des mots et des expressions arabes, italiens..., cette généreuse et goûteuse cuisine judéo-arabe tunisienne, qui résulte d'influences multiples – le simple nom des plats évoqués plus haut en témoignent –, est une belle expression du métissage des traditions culinaires méditerranéennes et mêle délicieusement parfums d'Orient et saveurs d'Occident

Siciliens, Italiens, Arabes tunisiens, Français, pieds-noirs, ou encore juifs, musulmans, catholiques, nous vivions ensemble, mangions, dormions les uns chez les autres, participions tous aux fêtes des autres. C'était un éveil, une sensibilisation quotidienne à la différence.

De quelle meilleure école du respect peut-on rêver-?

* Guy Chemla est professeur de géographie et d'aménagement du territoire à l'université Paris IV-Sorbonne. Il a, entre autres, étudié les marchés et la géographie de l'alimentation à Paris. Il est notamment l'auteur des *Ventres de Paris: les Halles, la Villette et Rungis. L'histoire du plus grand marché du monde* (Glénat, 1994).

24 De ce patrimoine, je n'ai malheureusement recueilli qu'une infime partie. En effet, ce n'est qu'à l'extrême fin de sa vie que ma mère, à ma demande, a commencé à transcrire dans un cahier, de sa belle écriture ronde mais tremblotante, une quinzaine de recettes qu'elle a ainsi pu sauver de l'oubli.