

الصفحة الجديدة

# مختارات الصحف

NRP Avril 2022 N° 61

LA NOUVELLE  
REVUE DE  
PRESSE

Édition française

## « Voyage dans les traditions culinaires algériennes »

### Economie

«Le modèle alimentaire en Algérie :état des lieux et perspectives d'évolutions

*Hamidi Ouheb*

### DROIT

Pouvoir d'achat: Deuxième jour de grève dans la fonction publique

*M. Azziza*

### Culture/Médias

Comment Oum Walid a séduit les Algérien(e)s avec ses recettes de cuisine

*KHADIDJA H.*



# Sommaire

N° 61, Avril 2022

## Dossier

### « Voyage dans les traditions culinaires algériennes »

**La préservation du patrimoine gastronomique Algérien, Levier pour le développement du tourisme durable,** *Ratiba BAOUALI, Amel BAZIZ, Ali HADJIEDJ.* P.4-5

**Un Zéphyr Ottoman dans l'art culinaire algérien,** *Radhia TCHOKETCH-KEBIR,* P.5

**Le patrimoine culinaire algérien, aussi séculaire qu'inépuisable,** P.6  
En Algérie, chaque région a sa cuisine, quelle est votre préférée ? P.6-7

**Les 10 plats algériens à goûter au moins une fois dans sa vie,** *Soraya Amiri,* P.7

**Le classement du couscous, patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco : Il donne des idées à la Chef Hedjila,** *M'hamed H.,* P.8

**Saveurs d'Algérie : ces mets venus d'ailleurs. Episode 1: la Garantita,** *Hadia Beghoura,* P.8

**En Algérie, le chef Rabah Ourrad veut revisiter la cuisine de son pays,** *Zahra Chenaoui,* P.9

**Un Algérien nommé sous-chef du Hoxton Paris,** *Ranime Metersi.* P.9

**Yennayer, le jour de l'an Amazigh qui réconcilie les algériens avec leurs racines,** *Fatma Bendahou.* P.10

## Economie

**Le modèle alimentaire en Algérie : état des lieux et perspectives d'évolutions,** *Hamidi Ouheb,* P.11

**Quel potentiel gazier prêté à l'Algérie ?,** *Aboubaker Khaled,* P.12

## Droit

**Oran : les carcasses d'ânes et mulets découvertes dans un marché,** *Ania Boumaza,* P.13

**Pouvoir d'achat: Deuxième jour de grève dans la fonction publique,** *M. Azziza,* P.13

## Culture/Médias

**"Mémoire culinaire de l'Algérie", aux origines de l'art culinaire algérien,** P.14

**Comment Oum Walid a séduit les Algérien(e)s avec ses recettes de cuisine,** *KHADIDJA H.,* P.15

## Bibliographie

*La NRP est la nouvelle formule de la « Revue de presse », créée en 1956 par le centre des Glycines d'Alger.  
[Attestation du ministère de l'information: A1 23, 7 février 1977]  
Revue bimensuelle réalisée en collaboration avec le :*

cdesoran@yahoo.fr

CENTRE DE DOCUMENTATION ECONOMIQUE ET SOCIALE  
3, rue Kadiri Sid Ahmed, Oran • Tel: +213 41 40 85 83 •  
Site web: [www.cdesoran.org](http://www.cdesoran.org) / Facebook : Cdes Oran

### Ont collaboré à ce numéro

Ryad CHIKHI, Bernard JANICOT, Leila TENNCI, Ghalem DOUAR, Omar AOUAB  
Sid Ahmed ABED, Adnane BELAIDOUNI, Sofiane BELKACEM, Redouane ARZOUR, Leila MOUSSATI

## Editorial



***Un chef cuisinier quand il nous fait un plat, il raconte une histoire qui permet de voyager et ça commence par l'observation car on admire souvent par le regard avant la dégustation.***

***Pour arriver à ce résultat il faut avoir de bons ingrédients et ça ne manque pas car chaque région a ses propres produits et saveurs.***

***La cuisine algérienne reflète son histoire, ce qui constitue un patrimoine qui nous permet de voyager de l'est à l'ouest et du nord au sud.***

***Aujourd'hui il est difficile de choisir une cuisine pour représenter toute l'Algérie.***

***L'identité passe aussi par une marmite, en effet, car il ne s'agit pas seulement de mélanger les épices et les saveurs dans un plat. C'est plutôt une histoire, une tradition à l'échelle sociale et culturelle pour la future génération. L'identité socio-culturelle est à l'origine de la tradition culinaire de chaque région.***

***Le voyage ne s'arrête pas : la cuisine algérienne est inspirée de l'art culinaire Turc depuis l'époque ottomane ; on ressent effectivement une similitude des plats et saveurs entre les deux pays.***

***La société Algérienne est très attachée à la tradition culinaire et pour le préserver, il y a tout un travail de réflexion et d'apprentissage ? C'est le rôle des chefs cuisiniers qui est primordial à travers des plans de formation pour les futures générations.***

***Dans ce numéro de la NRP, non seulement vous voyagez mais vous allez saliver par les plats entre salés et sucrés qui sont proposés un peu partout en Algérie !***

***L'Algérie n'a pas une cuisine mais tout un art culinaire représenté par les différents plats et saveurs pour tous les goûts ; c'est une valeur pour une histoire racontée hier et aujourd'hui et demain.***

***Pour cette raison l'équipe de NRP vous propose ce numéro consacré aux traditions culinaires***

**Belkacem Sofiane**

## La préservation du patrimoine gastronomique Algérien,

### Levier pour le développement du tourisme durable

...L'intérêt renforcé de la population pour les ressources culturelles et patrimoniales surtout le tourisme culinaire qui agit de plus en plus comme un catalyseur de la mondialisation par l'intensification des relations économiques, sociales et culturelles à travers les frontières. Ce type de tourisme développe des repères identitaires, des valeurs refuges que l'on souhaite mieux connaître, visiter, faire partager et surtout protéger afin de les transmettre aux générations futures...Malgré la ri-

chesses du patrimoine gastronomique algérien, la promotion du tourisme culinaire est extrêmement variable d'une destination à une autre, mais globalement elle reste faible dans la majorité des destinations observées et ce pour plusieurs raisons. Tout d'abord l'offre en question est souvent insuffisante pour en faire un axe stratégique du marketing touristique. Le tourisme culinaire reste marginaliser dans la politique globale de développement du secteur du tourisme...L'Algérie dispose d'un patrimoine matériel et immatériel riche et de sites exceptionnels. La valorisation du patrimoine gastronomique et culturel à travers notamment le tourisme culinaire doit donc embrasser toutes ces dimensions et envisager la protection et la valorisation de tous les éléments constitutifs de ce patrimoine à savoir : le folklore, l'artisanat, la gastronomie ou fêtes gastronomiques locales voire les manifestations culturelles. La curiosité gastronomique peut-être un motif de déplacement touristique, il

arrive qu'elle justifie à elle seule le voyage. La plupart du temps, la gastronomie se combine avec bonheur à d'autres centres d'intérêt...En Algérie, l'art culinaire traditionnel, produit d'un brassage culturel multiple est un indicateur supplémentaire. Il témoigne d'une hospitalité avérée et nullement surfaite. Des produits du terroir de très haute qualité, qui font la renommée des plaines et des piémonts à l'image de la Mitidja et Médéa, contribuent dans une large mesure à l'élaboration de cette diversité oasiens et systèmes sahariens. Ils constituent par leur richesse, des réserves pour la cuisine algérienne méditerranéenne et saharienne. Elle offre une composante de mets variés selon les régions et selon les saisons, ce qui donne une palette culinaire très diversifiée. Cette cuisine qui fait appel à une multitude de produits, reste tout de même celle des légumes et céréales qui depuis toujours sont produites avec abondance dans le pays, autrefois appelé « Grenier de Rome » puis « Grenier de l'Europe ». De plus, le passé riche de l'Algérie a contribué à l'acheminement d'une abondance de mets originaire de différentes périodes et régions du monde. En effet, les conquêtes du territoire algérien ont été l'un des principaux facteurs d'échanges entre les différents peuples (berbères, arabes, turcs, juifs, andalous, français et espagnols). Parmi toutes les spécialités dont dispose l'Algérie, les plus fameuses sont le couscous, reconnu comme plat national, et aussi les pâtisseries traditionnelles qualifiées de « pâtisseries orientales » dans les pays occidentaux. En tout point exquise, la cuisine algérienne bénéficie des raffinements de la cuisine arabe, berbère et ottomane ainsi que de quelques influences étrangères. Elle découle de ses origines nomades avec la présence de viande grillée (méchoui) de ses origines agricoles avec la présence de céréales, légumes et fruits et aristocratique comme en témoignent le façonnage délicat de farcis, des feuilletés et des desserts. La cuisine algérienne est aussi reconnue pour sa grande variété de pains qui sont présents sur toutes les tables algériennes. La saveur de l'ingrédient principal du plat est mise en valeur grâce aux sauces préparées à base d'épices comme le paprika, le Ras El Hanout, le curcuma, le cumin, la cannelle, le safran, les Herbes aromatiques, les condiments et épices, sont utilisées avec originalité. Compte tenu de sa situation géographique et de sa superficie, l'Algérie regroupe la plupart des spécialités maghrébines, auxquelles s'ajoutent des spécialités typiques, se déclinant en différents saveurs en fonction des régions et de leurs traditions. L'huile d'olive est consommée en grande quantité en Kabylie. En Algérie, il existe plus de 150 préparations de couscous. Ce plat de convivialité que tous partagent, s'il est présent



culinaire parmi lesquels nous pouvons citer le couscous qui fait aujourd'hui partie des habitudes alimentaires des français et autres plats à base de semoule de blé, et le méchoui auxquels s'ajoutent des spécificités locales: Chakhchoukha, Doubara...Le Tafsit « les Couleurs du Printemps » à Tamanrasset Fête de trois jours, célébrant le printemps et précédant l'arrivée des grandes chaleurs estivales et des vents de sable. Tafsit est devenue au fil des années « une kermesse géante » où les touristes se retrouvent en pèlerinage. Dans la tradition populaire Tafsit – qui veut dire printemps – est une occasion pour organiser de nombreux concours comme ceux du meilleur chameau ou du meilleur plat et d'assister à des soirées musicales animées par des troupes locales...La diversité de la gastronomie algérienne est fortement liée à la diversité naturelle. Cinq riches écosystèmes de natures différentes sont présents sur le territoire algérien: littoral, steppe, montagnes, systèmes

sans viande, est de plus gros calibre que celui avec une sauce à base de tomates ou légumes... A partir d'un environnement naturel donné, le tourisme culinaire sollicite un grand nombre de branches économiques, qui participent à la création puis au fonctionnement des infrastructures et équipements touristiques. En plus, il contribue à donner naissance à un climat socioculturel plus favorable à l'introduction des facteurs de progrès, élargissent des échanges informels, propagation de l'information, etc... Des développements précédents, il ressort que, au regard de ses caractéristiques, le tourisme culinaire en Algérie peut être valorisé au profit des économies et des populations locales.. L'Algérie peut appuyer sa mise en tourisme non seulement sur le riche patrimoine culturel et historique mais aussi sur de nombreuses fêtes nationales et locales traditionnelles riches et variées (waâdas,

mawassim, kaadat, Sbiba, Tafsit, Sboue, fêtes du mouton, du bur-nous, du cheval, des olives, des cerises,...). L'effort doit porter une mise en scène à grande échelle et faire de l'événement restreint un événement de grande portée tant au plan de la thématique qu'au plan de l'image, L'Algérie est sous-équipée au regard de la demande potentielle, qu'elle soit nationale (nationaux résidents et Algériens non résidents) ou internationale (étrangers d'origines diverses). Les fêtes gastronomiques restent un événement qui assure une veille permanente, un marquage « immortalisation » dans la mémoire du visiteur. Ces fêtes sont également des supports possibles à la valorisation d'un tourisme culturel et culturel ou de mémoire et porteurs d'image positive générant des flux touristiques, des centres d'intérêt et d'attractivité authentiques. Chose qui va permettre à l'Algérie de pro-

mouvoir une économie alternative et de substitution aux hydrocarbures. L'économie touristique entretient un rapport étroit avec le territoire, lieu d'expression de l'histoire et de la diversité culturelle. Ce sont les éléments constitutifs du patrimoine territorial (humain, naturel, climatique, historique, etc...) qui fondent son image, son attractivité, son positionnement et sa production. C'est sur le territoire que le touriste se déplace, produit et consomme. Ce sont les acteurs du territoire dans leur multiplicité et leur diversité (publics, privés, associations, etc.) qui contribuent à la production touristique.

**Ratiba BAOUALI, Amel BAZIZ,  
Ali HADJIEDJ**



**El Bahith, N°2, Volume 12, 2020**

## Un Zéphyr Ottoman dans l'art culinaire algérien

La cuisine ressemble à une symphonie musicale composée de distinctes notes conviées de plusieurs époques, où la cuisine est un atelier d'art, ainsi que le cuisinier n'est qu'un artiste passionné. La gastronomie algérienne est toute une tradition florissante, héritant de chaque histoire des saveurs à étourdir. L'art culinaire de la Terre des Berbères est, de nos jours, l'un des plus dégustés, exquisément, dans les quatre coins du monde.

Connue par son astre du jour méditerranéen, et son suave atmosphère, l'Algérie a su harmoniser ses délicieux plats salés et sucrés, grâce à maintes cultures et civilisations d'origine, berbère, arabe, juive, ottomane, espagnole, française... Un souffle d'Orient et d'Occident ! Le plaisir de la table algérienne est une toile de mosaïques aromatisées. Il est ainsi, d'une manière figurée, estimé par des dégustateurs spécialistes de différentes provenances. Cependant, il est nécessaire de noter qu'une brise orientale, stricto sensu, une touche ottomane s'avère concrète, au sein de notre gastronomie, qui a emprunté des épices et des condiments de La Sublime Porte, afin de parfumer ses plats, ainsi que ses gâteaux. C'est la raison pour laquelle, la majorité des recettes algériennes sont très fragrances, agréablement, de cannelle, voire d'eau de fleur d'oranger, à titre d'exemple :

M'halbi, et Tajine Lahlou. De même, les fruits secs, notamment, les amandes et les pistaches, en compagnie du miel, ornent, en majeure partie, la pâtisserie algérienne, dite orientale, Tels : Baklava, Kadaïf, Loukoums, Halva, Tcharak baptisé «



Soltan El-Maida», ainsi que d'autres sucreries à découvrir. Ces délices hérités de l'Empire Ottoman relatent, apportant dans leurs valises, tantôt des histoires palpables, tantôt des contes légendaires. Ces douceurs raffinées ôtent l'âme, la laissant voguer, sur un tapis magique, vers l'univers des Sultans, des Beys, et des Pachas.

L'art culinaire algérien se distingue, singulièrement, par sa diversité, lors des cérémonies, des festins, des occasions, des menus du mois sacré ou ceux du quotidien... Une harmonie de civilisations se manifestent, en se pavanant, au-dessus de cette table

algérienne. Le Zéphyr Ottoman attire les attentions, spontanément, quand il s'agit de Börek, et de Chorba, pour les entrées. Alors, qu'il excite l'odorat, par la magie du safran, de la cardamome, des graines d'anis et de sésame, du piment rouge, d'origan séché, du cumin, du gingembre, du clou de girofle, de la menthe... Ces aromates témoignent de la sublime alliance gastronomique algéro-turque. En admirant les multiples recettes, servies tel plat principal, comme : Dolma, Kofte, Hamsi Tava (sardines grillées), Kuru Fasulye (haricots blancs), Pilav (riz turc), Sis Kebap (barbecue), Fatayer, Feuilles de vigne à la viande, et Kofta H a s a n Pacha... L'imagination navigue, illico, s'étendant jusqu'à l'époque, où les chefs des Sultans ottomans choisissaient le meilleur des assaisonnements, afin de fleurer leurs chefs-d'œuvre culinaires ; entre autres procurant le safran du Moyen-Orient, et le poivre noir d'Asie du Sud...

**Radhia TCHOKETCH-KEBIR**



**09 Avril 2021**

## Le patrimoine culinaire algérien aussi séculaire qu'inépuisable

ALGER - Le patrimoine culinaire algérien, aussi séculaire qu'inépuisable, est d'une variété proportionnelle à l'étendue géographique de ce pays-continent, tel que l'illustre la Chef-cuisinière, Yasmine Sellam, qui s'échine, inlassablement, à déterrer et à promouvoir des pans méconnus de cette dimension de l'identité culturelle nationale.

"La richesse de notre patrimoine culinaire est à la mesure de l'étendue géographique de notre vaste pays.



C'est un art culinaire ancestral et d'une variété incroyable. C'est pourquoi, je m'attache à déterrer de l'oubli et à sauver de la disparition ce qui peut l'être encore", déclare à l'APS Mme Sellam, une passionnée de l'art culinaire algérien, en particulier celui du terroir...

Et de citer, entre autres "précieuses trouvailles", le "Tadjera", allusion au saladier en céramique posé sur des braises et dans lequel mijotent viandes et légumes de saison dans du jus d'oranges. De même que le "Senhadj", une recette raffinée, festive et héritée des Andalous par la tribu berbère des "Senhadja", et dont le principe consiste à faire cuire "toutes les viandes possibles avec des légumes de saison", ce qui en fait un plat "particulièrement énergétique", explique-t-elle, évoquant, en

comme des inventions de grands Chefs occidentaux, n'est parfois qu'une appropriation de civilisations antérieures", a-elle relevé.

Et de poursuivre, à ce propos: "Contrairement à l'idée galvaudée, le 'Tadjine' est présent dans tout le Maghreb. Son ancêtre serait le grec 'Tajenon' ou le perse 'Tahjin'", assurant avoir retrouvé en Algérie une recette datant de 25 ans après JC, dénommée "le poulet à la Numide"... Soucieuse de "rétablir certaines vérités", Mme Sellam évoque "un bien précieux que l'Algérie gagnerait à bien rentabiliser", à savoir les milliers d'hectares d'arganiers poussant à Tindouf, insistant sur "la rareté" de ces plants. "L'arganier a été signalé pour la 1ère fois en Algérie en 1921 par le botaniste français, Henri Lemaire. C'est un plant qui ne fleurit que dans ce microclimat spécifique", dira-t-elle, faisant état de plats traditionnels concoctés à Tindouf avec de l'huile d'argan... Par ailleurs, cette formatrice de la jeune génération de chefs-cuisiniers insiste sur l'impératif de la formation afin de "bien véhiculer la richesse de notre patrimoine à l'étranger", tout en la conviant à "apprendre par elle-même" les arcanes de l'art culinaire.



12 Janvier 2022

### En Algérie, chaque région a sa cuisine : quelle est votre préférée ?

La Cuisine algérienne est sans doute aussi diversifiée que sa population. Les recettes traditionnelles n'ont pas pris une ride, et sont toujours cuisinées dans les foyers. Les Algériens sont fiers de ce patrimoine qui n'a jamais été perdu...

#### Faire la différence à travers la cuisine

Justement cette diversité algérienne vient de son histoire et des différentes populations qui ont peuplé l'Algérie. Ottomane, andalouse, romaine, arabe, européenne, toutes ces influences ont marqué notre cuisine.

La harira du sud, le méchoui de Laghouat, la chekhchoukha biskria

La cuisine du sud est également très riche et variée... mais si méconnue. Cette région reculée reste encore une grande inconnue pour beaucoup d'Algériens. Pourtant c'est à Laghouat que la viande de mouton est la meilleure d'Algérie...

Autre particularité : la fameuse harira du sud. Cette soupe d'origine andalouse arrivée en 902 en Algérie, fait désormais le quotidien des habitants du sud durant le ramadan. Légèrement épicée, cette soupe est complète et très nourrissante.

Enfin on ne pouvait pas échapper à la fameuse chekhchoukha biskria, et ses pâtes accompagnées de légumes variés en sauce rouge. Pimen-

tée elle ne gâche pas pour autant le goût des courgettes, carottes, pommes de terre et pois chiches qui viennent se poser sur des feuilles de m'semen.

#### Les plats blancs algérois

Alger n'est pas en reste. La Capitale a également ses particularités. Sa cuisine très méditerranéenne dans laquelle se mêlent souvent tomates, poivrons, et oignons, mais c'est surtout ses sauces blanches qui font sa spécificité culinaire...

#### Les tajines de l'ouest

L'ouest est réputé pour ses plats en sauce, et ses épices variées héritées des andalous. Les soupes ont la part



nels. La mkartfa ou trida, la chouchoukha, sont des plats locaux à base de pâtes et agrémentés d'une sauce rouge à base d'oignons, tomates et pois chiches. Avec poulet viande d'agneau, ces plats peuvent être servis pour les grandes occasions, comme des mariages mais aussi pour les fêtes familiales comme l'aïd. Constantine, en revanche est surtout connue pour ses douceurs comme le makroudh, baqlawa, ktayef, taminat ellouz, ghribia qui sont préparés une dizaine de jours avant la fin du ramadhan...

L'Algérie n'a pas une cuisine, mais des cuisines, pour tous les goûts et les envies. Difficile d'élire le plat ou la recette parfaite algérienne, toutes ont une valeur culinaire, historique ou familiale. Pour juger selon vos papilles, il ne vous reste plus qu'à faire le tour du pays. A vos fourchettes !

**AF ALGERIE FOCUS**

26 Juin 2014

belle dans cette héritage, ainsi la harira est également une spécialité typiquement de l'ouest, mais ce sont surtout les tajines qui font la réputation de l'ouest. Dans cette région frontalière au Maroc on manie l'art du sucré-salé à merveille. On connaît surtout le m'hamar, qui peut se faire au citron vert. Cette viande en sauce, avec des olives, des oignons, et légèrement réhaussée par de la cannelle se joue de nos papilles, qui ne savent plus si le plat est doux ou fort.

Le cherchem bel fliou est également un plat traditionnel de l'ouest. Il est fait à base de gras, de blé et de légumes secs comme des pois chiches, lentilles, haricots, fèves... et de viande de mouton...

### Piquant et douceurs de l'est

L'est est également très réputé pour sa cuisine. Sétif, Batna, Constantine font la force de cette région. Les premières pour leurs plats salés, la seconde pour ses gâteaux tradition-

## Les 10 plats algériens à goûter au moins une fois dans sa vie

La gastronomie algérienne est très riche grâce aux différentes cultures culinaires de ses régions. La cuisine algérienne reflète son histoire et grâce aux noms de ses plats et aux saveurs ressenties à chaque repas on devine l'héritage métissé de l'Algérie...

### Chakhchoukha biskria

Le sud-est algérien regorge de traditions culinaires, mais nous avons un faible pour la célèbre chakhchoukha de Biskra, un plat complet et généreux. Ce plat est composé de feuilles légères que l'on retrouve aussi dans le msemen et d'une sauce rouge relevée avec de l'agneau ou du poulet et accompagnée de nombreux légumes tels que la courgette ou les carottes. Ce plat se partage, il sera donc souvent servi dans un grand plat central où chaque convive se servira...

### Couscous rose

Le couscous devait forcément trôner dans notre liste tant il représente la cuisine algérienne et nord-africaine dans son ensemble. Le couscous rose nous semblait intéressant à découvrir, car il est peu cuisiné et il est unique dans toute la région du Maghreb.

Tradition de Miliana, le couscous rose doit son nom aux grenades que l'on

cuisine avec une semoule très légère. Rose aussi pour l'eau de rose qui parfume le couscous. Désormais on trouve également des versions avec de la fleur d'oranger.

### Mesfouf

Une autre variante du couscous est le mesfouf très apprécié dans toute l'Algérie. Le mesfouf est un couscous



sucré qui se consomme sans sauce mais avec la semoule seule et raisins secs accompagné d'un bon verre de L'ben. Sa spécificité est qu'il se consomme froid à l'inverse des traditionnels couscous en sauce rouge et blanche...

### Rechta

Poulet, on y ajoute pois chiches, courgettes et navets. Le plat bien que

copieux est léger et se mange sans fin. La rechta aurait des origines turco-mongoles et une personnalisation algérienne. Rechta viendrait du mot perse "rista" qui signifie "fil", pour qualifier les fines pâtes qui composent ce plat.

### La mechmachia mâamra

Notre préférence est pour la mechmachia mâamra, un tajine de viande de mouton ou d'agneau accompagné d'abricots ou de nèfles et parfumé au safran et à la fleur d'oranger. Tlemcen située à l'extrême ouest algérien propose une cuisine très variée, en raison de ses diverses influences : berbère, andalouse et arabe.

### L'ham Lahlou

L'ham Lahlou est un plat qui réunit toute l'Algérie. Il s'agit d'un tajine qui réunit à nouveau le sucré-salé, que l'on consomme lors de cérémonies comme le mariage ou pendant le ramadan en second plat ou en fin de repas, il prend la place d'un plat dessert. Lham Lahlou qui est consommé dans tout le pays a plusieurs visages...



Soraya Amiri

22 Juillet 2021

# Le classement du couscous, patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco : Il donne des idées à la Chef Hedjila

A présent, le couscous, le plat traditionnel algérien, fait désormais partie du patrimoine culinaire mondial, classé par l'Unesco à la fin du mois de décembre 2020.

En effet, ce plat traditionnel est consommé depuis des lustres et couramment par les familles des pays du Maghreb. ....

La Chef H'Djila reconnaît que son défunt mari l'encourageait dans son labeur, afin qu'elle puisse laisser éclater l'esprit créatif dans ce créneau relatif à l'art culinaire. Il donnait ses avis après avoir évalué le goût et la saveur des aliments. La pandémie de la Covid-19 a freiné les mouvements de Hedjila. «Le classement du couscous par l'Unesco comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité nous donne déjà des idées», dit-elle. Elle avait réalisé son 1er couscous, alors qu'elle était âgée de 12 ans, en 1967. Que de chemins parcourus par Hedjila devenue une heureuse grand-mère. Il existe ... variétés de couscous. «Il faut savoir rouler le couscous, être observatrice et patiente dans la préparation de ce plat bio», précise-t-elle. Il suffit d'une petite quantité de semoule de blé, qu'il faut ajouter à d'autres aliments mous, tels que la caroube, l'orge, le gland, les lentilles, les pois chiches,

le riz, le pois cassé. ....

Le couscous aux légumes et fruit cuits à la vapeur (raisins secs, fèves, petits pois), le couscous au miel pur,

d'une région à une autre», nous indique la Chef Hedjila. Le lait caillé et le petit lait (leben, ndlr) accompagnent le plat traditionnel.



...Le développement social, culturel et touristique, inévitablement un créateur d'emplois et de richesses, peut compter sur l'apport d'un plat qui vient d'être classé par l'Unesco. Les nombreux chefs algériens des wilayas du pays comptent absolument susciter l'intérêt des citoyens pour mieux connaître les multiples recettes du couscous que chaque région du pays sera en mesure d'offrir à ses hôtes. Un voyage dans le temps, une histoire à travers la variété du couscous.

.... Le couscous, une fois mis en valeur, sera le détonateur des mouvements des personnes en quête de voyages et de découvertes de ce plat, le couscous aux multiples facettes, par le biais de ses senteurs, ses couleurs, ses saveurs....

sont autant de variétés de couscous qu'il faut ajouter à la liste.

Une richesse. Le couscous est un plat disponible pour toutes les familles, selon leurs bourses. «Les préférences des légumes qui garnissent le couscous et les sauces varient

M'hamed H.

**El Watan**  
LE QUOTIDIEN INDÉPENDANT

09 Janvier 2021

## Saveurs d'Algérie : ces mets venus d'ailleurs. Episode 1: la Garantita

Saveurs, couleurs, parfums, la cuisine algérienne raconte des cultures, des territoires, des coutumes et un art de vivre. Turques, espagnoles, françaises, autant de conquêtes de l'Algérie qui ont laissé leur empreinte sur la cuisine algérienne jusqu'à ce jour. Chaque plat, mets, entremets nous fait le récit d'une histoire propre à lui. De son invention à son intégration à l'art culinaire algérien, l'histoire de ces spécialités sera contée dans la série « Saveurs d'Algérie : ces mets venus d'ailleurs » ...

### La Garantita : le mets caliente en Algérie

Lepetitjournal.com édition Alger ouvre sa série ... par la Garantita. Farine de pois chiches, eau et huile, rien de plus simple pour préparer une bonne Garantita qui se mange toujours chaude !

#### Origine du nom Garantita

Garantita, Calentica, Karantika ou Karantita, beaucoup sont d'accord pour dire que l'appellation Garantita

vient du mot « calentita » en espagnol et qui veut dire « chaud ». En Oranie, on l'appelle Calentica, « ica » étant une variante propre à deux communes d'Espagne, l'une au sud, l'autre au nord du pays.

#### D'où vient la Garantita ?

La Garantita, ou plus communément appelée Calentica à Oran, est originaire de cette ville mais inventée par les Espagnols. La légende dit qu'elle serait une préparation issue d'un hasard. Des militaires espagnols, présents au fort de Santa Cruz au XVIIIème siècle, auraient un jour manqué de provisions. Il ne leur restait que de la farine de pois chiches, de l'eau et de l'huile. Face à cette situation, le cuisinier a eu l'idée de mélanger ces aliments, ce qui a donné un plat chaud d'où le nom qui lui a été attribué.

#### Comment mange-t-on la Garantita en Algérie ?

Les Algériens apprécient de la déguster dans une demi-baguette de pain,

saupoudrée de sel, de poivre et de cumin. Pour les amateurs du goût relevé, ils y ajoutent de la Harissa... La règle est que la Garantita se mange toujours chaude et jamais froide ! Pour un menu complet, une bonne limonade ... serait l'idéal !

#### Où la trouve-t-on ?

On peut en trouver partout en Algérie. Originaire... d'Oran, elle est vendue dans les quatre coins de la ville. A Alger, plusieurs fast-foods ou gargotes préparent la Garantita. Tous les Algériens vous diront qu'elle est meilleure achetée que préparée à la maison. En effet, il y a pour habitude, principalement à la pause déjeuner, de prendre un sandwich Garantita. Elle arrive à s'imposer au milieu des hamburgers, pizzas et autres préparations de la restauration rapide car toujours aussi appréciée par les Algériens.

Hadia Beghoura

 **LEPETITJOURNAL.COM**

L'ACTUALITÉ LOCALE ET INTERNATIONALE POUR LES  
EXPATRIÉS FRANÇAIS ET LES FRANCOPHONES

21 Février 2021

## En Algérie, le chef Rabah Ourrad veut revisiter la cuisine de son pays

Célèbre rappeur, diplômé en littérature française, ce bourreau de travail au parcours insolite tente d'insuffler de la créativité dans les traditions culinaires algériennes.

... Car si le Mim, le restaurant du M-Suite Hotel à Algerson est fermé au public depuis le 21 mars, le chef prend malgré tout les commandes de ses fourneaux plusieurs fois par semaine pour enregistrer des recettes pour les réseaux sociaux. Avec ses légumes en croûte de sel, son



adaptation du taboulé d'Antioche, vue par plus de 400 000 personnes, Rabah Ourrad, est l'une des vedettes de cette période de ramadan confinement.

... Les passionnés algériens d'émissions de cuisine l'ont découvert juré de l'émission « Master Chef Algérie », entre 2016 et 2018. Mais à Londres, où il a travaillé pour le double étoilé Ledbury et le très connu Momo's, il était déjà populaire pour avoir fondé, en 2014, le restaurant Wormwood, à Notting Hill. Un lieu salué par les critiques culinaires londoniens, ...

Repartir de zéro

..., Rabah Ourrad, qui avait étudié l'ingénierie mécanique à l'université de Bab Ezzouar, décroche cette fois une licence de littérature française à l'université Paris 8 avant, au détour d'un rendez-vous à l'Agence nationale pour l'emploi, de s'inscrire en CAP cuisine.

Depuis sa formation d'Aubervilliers, il part faire ses armes dans les grandes brasseries parisiennes puis, alors que les chefs espagnols commencent à faire parler d'eux sur la scène internationale, il file à Barcelone. Si la barrière de la langue l'empêche d'intégrer de grands restaurants, il met l'expérience à profit pour repartir de zéro, apprendre les bases de la cuisine catalane, l'espagnol et le catalan.

En 2009, une autre porte s'ouvre grâce à son grand frère, Mohamed, chef cuisinier également. Et cette fois, le voilà au Sketch, le restaurant du Français Pierre Gagnaire, même s'il lui faut partir à Londres, accepter de recommencer en bas de l'échelle des cuisines. Rabah Ourrad fait comme il en a l'habitude : il fonce, ...

« L'envie de revenir en Algérie »

Rabah Ourrad semble savoir aussi encaisser les coups. Comme le racisme qu'il subit en cuisines. Sa philosophie se veut pragmatique : « Apprendre à ne pas prendre les choses personnellement et à aimer l'humain. »

Aujourd'hui encore, il dit rêver de maîtriser mieux les cuisines des différentes régions d'Algérie, en revisiter les recettes grâce aux « protocoles de créativité qui existent », déterrer « les perles qui ont été perdues » et en faire un livre. Apprendre, toujours plus. C'est comme ça qu'il approche la vie. « Je suis devenu chef, non pas parce que je faisais des choses en cuisine, mais parce que je m'intéressais aux produits », analyse-t-il.

Rabah Ourrad parle vite. Il a ces tics de langage des gens qui maîtrisent plusieurs langues parfaitement. Le chef cite Gabriel Garcia Marquez, Averroes, Balzac, explique qu'il profite du confinement pour apprendre l'italien et donne, au téléphone, un conseil de montage à une collaboratrice entre deux questions.

Au Mim, il encadre désormais une dizaine de jeunes : « Ce qui m'a manqué, quand j'étais plus jeune, c'est un modèle qui pouvait nourrir mes neurones. » Il tente, entre deux techniques, d'aborder la philosophie, la science et l'art... Cette année, il rend public un nouvel album de rap ainsi qu'un album acoustique, enregistré avec des amis musiciens espagnols. Il s'appellera Mouqawama (résistance).

Le Monde.fr

Zahra Chenaoui

24 Mai 2020

## Un Algérien nommé sous-chef du Hoxton Paris



Le restaurant de la prestigieuse chaîne d'hôtels Hoxton accueille à Paris un nouveau membre derrière ses fourneaux. Et il est Algérien ! Né et parti d'Algérie il y a 4 ans, l'Algérien Amine Guedada est désormais sous-chef au Hoxton de Paris. Une nouvelle aventure qui s'annonce pour le cuisinier algérien, qui après 4 ans d'exil en France et de dur labeur, se retrouve dans les cuisines de l'hôtel 5 étoiles. Après une carrière débutée dans la communication, passant par les agences Allégorie ou Ubik, Amine s'abandonne à sa passion de la cuisine, avant de se professionnaliser dans ce domaine. Aujourd'hui, il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et entend apporter de ses origines dans la cuisine du Hoxton.

Connue pour transformer des parkings désaffectés ou de très anciens immeubles en hôtels, la chaîne hôtelière du Hoxton redonne vie aux vieilles bâtisses empreintes d'histoire et apporte un souffle nouveau aux constructions récentes.

Elle est entre autres présente à Paris (depuis 2017), mais également à Amsterdam, Londres, New York, Portland, Chicago, Los Angeles ou encore Rome.



Ranime Metersi

04 Novembre 2021

## Yennayer, le jour de l'an Amazigh qui réconcilie les algériens avec leurs racines



« Asseggas Ameggaz ! » Cette expression amazighe (Berbère) qui signifie « bonne année » est sur toutes les lèvres en Algérie, à la veille de la célébration, ce mercredi 12 janvier, de Yennayer (1er jour de l'an du calendrier agraire berbère). Fêté aussi dans la majorité des pays d'Afrique du Nord et dans la région du Sahel, cet événement est célébré de manière particulière par les Algériens. Dans tout le territoire national, de l'est à l'ouest et du nord au sud, l'Algérie vit au rythme de festivités en tous genres : cérémonies officielles, expositions sur les us et coutumes ancestrales, et étalage de l'art culinaire et vestimentaire local, allant du couscous au poulet aux différentes formes de gâteaux. Les familles algériennes ne ratent pas ce rendez-vous, dont l'appellation diffère aussi selon les régions. Si Yennayer est le plus utilisé dans le pays, on l'appelle aussi « Ayred » dans la région de Tlemcen, à l'extrême ouest de l'Algérie, ou « Aam 3rab (l'an arabe) dans certaines régions arabophones. Mais la signification reste la même. Pour les Amazighs d'Algérie qui fêtent l'an 2972, cet événement symbolise l'attache-

ment de l'agriculteur et de l'éleveur à la terre. C'est une occasion pour souhaiter une nouvelle année agricole fertile et abondante, tant les Berbères étaient attachés, pendant des millénaires, au travail de la terre. Reconnue officiellement comme une journée nationale chômée et payée, depuis janvier 2017, le nouvel an berbère est aussi un symbole identitaire et historique. Il renvoie à une appartenance à une langue et une culture qui ont résisté au temps et aux différentes colonisations et invasions de l'Algérie et de l'Afrique du Nord en général. D'où vient cette fête ? Si elle faisait partie des coutumes nord-africaines, son institution en tant que « nouvel an amazigh » est très récente. Elle est le fait de l'Académie berbère, fondée à Paris par un groupe de militants de la cause amazighe. C'était en 1980. Et c'est Ammar Negadi qui mit en avant un calendrier berbère, fondé sur un événement marquant dans l'histoire du peuple amazigh, un fait historique incontestable pour en faire le point zéro du calendrier. Son choix s'est porté sur l'an 950 avant Jésus-Christ qui correspond à la date où le roi berbère Sheshonq Ier (orthographié également Chichnaq ou Chichneq) fut intronisé pharaon d'Égypte et fonda la XXIIe dynastie qui régna sur l'Égypte jusqu'à l'an 715 av. J.-C. Ce roi berbère avait réussi à unifier l'Égypte pour ensuite envahir le Royaume d'Israël. On dit de lui qu'il s'empara des trésors du temple de Salomon à Jérusalem en 926 avant Jésus-Christ. Mais il a fallu des dizaines d'années de lutte des militants amazigh pour que les autorités algériennes reconnaissent officiellement cette date et l'inscrivent comme journée nationale officielle.



Fatma Bendahou

11 Janvier 2022

## Le modèle alimentaire en Algérie : état des lieux et perspectives d'évolutions

[..] le modèle méditerranéen dont fait partie le régime alimentaire des Algériens apparaît comme l'un des plus intéressants. Sa pratique est associée à une moindre prévalence des maladies cardio-métaboliques et du cancer. Ce modèle de base loué par tous les spécialistes aurait pu être le socle de la pratique alimentaire algérienne, si ce n'est la déviation induite par les politiques publiques, et notamment les subventions. Partis d'une volonté de réduire la pauvreté en augmentant la ration alimentaire des Algériens, [..]

Un lien direct est établi entre les interventions de l'Etat sur les prix et le changement du modèle alimentaire des Algériens. Ce changement amorce une nouvelle phase de transition qui s'approche du modèle occidental en matière de pratiques et habitudes de consommation, ce qui n'est pas sans conséquences sur la santé des citoyens.

Qu'est-ce qu'un modèle alimentaire ?

Signalons d'abord qu'il n'existe pas de définition officielle du modèle alimentaire. Toutefois, les spécialistes s'accordent sur le fait que le modèle alimentaire est un système élaboré à partir d'un ensemble de règles, de choix et de pratiques d'ordre technique, social, symbolique et politique et va bien au-delà de la nature des aliments consommés. Il se trouve au confluent de la culture du pays dont l'identité et les valeurs de la société et des individus qui la composent, de sa situation économique, de la politique publique de l'État, des revenus des ménages et de l'état sanitaire de la population.

Qu'en est-il de l'Algérie ?

Il n'y a pas si longtemps, l'Algérien s'alimentait des produits agricoles cultivés dans nos terroirs, avec un régime alimentaire à base de blé dur (couscous, chakhchoukha, kasra), agrémentés de légumes, peu de viandes et des fruits locaux. C'est le modèle de la pyramide méditerranéenne.

[..] Ce modèle originel est loué par tous les spécialistes comme un régime hautement bénéfique au vu de

ses vertus nutritionnistes. Reconnu par l'OMS et la FAO comme un modèle alimentaire de qualité, sain et durable, [..]

Facteurs à l'origine de l'évolution du mode de consommation alimentaire

[..] Pour l'Algérie, l'évolution des pratiques alimentaires est indissociable de l'engagement de l'Etat dans des politiques publiques volontaristes. La politique alimentaire a été articulée autour des plans de développement initiés par l'Algérie après l'indépendance. Elle avait comme objectif premier, de corriger les défaillances ali-



mentaires et nutritionnelles héritées de la période coloniale et en second lieu d'augmenter le degré d'autosuffisance en matière d'approvisionnement en assurant à la population une disponibilité alimentaire stable. [..]

L'Algérie, un pays en pleine transition du modèle alimentaire

Le mode de vie des Algériens a changé, probablement de manière irréversible. Une transformation sociale profonde avec une urbanisation croissante, un changement dans les habitudes vestimentaires et culinaires, est nettement perceptible.

Nous voyons bien que le modèle prévalant actuellement est celui du fast-food, du chawarma, de la « malbouffe » en somme. Nous passons d'un modèle où les produits du terroir étaient la première source de nutrition, vers un autre où les produits sont majoritairement importés à grands frais en devises. La faible diversification des produits consommés rend le régime alimentaire des Algériens qualitativement déséquilibré. Les Algériens ont délaissé la semoule au profit de la farine, et l'huile d'olives au profit de l'huile de soja. La ba-

quette et la pizza, ont pris la place du pain maison à base de semoule. Les sucres et les graisses ont supplanté les apports en protéines végétales et entraîné la prolifération des maladies cardiovasculaires, du diabète, du surpoids et de l'obésité. [..]

Conclusion

[..] L'Algérie vit actuellement une période de transition nutritionnelle, qui peut basculer définitivement. Les consommateurs construisent leur nouvelle identité alimentaire à partir de plusieurs références, métissant les éléments de plusieurs répertoires. Ce brassage combine des comportements issus de la modernité (acheter des repas prêts, manger au fast-food...) et de la tradition. En plus des changements de comportements, les Algériens s'orientent vers la consommation des produits transformés sans valeur nutritionnelle ajoutée, comme la baguette, le sachet de lait ou la pizza.

Ce basculement est source de plusieurs problèmes : En termes de santé publique en premier lieu et en second lieu une facture alimentaire très lourde sur les finances publiques. D'où l'intérêt qu'aurait l'État à revoir ses politiques économiques publiques.

Le premier levier sur lequel l'Etat doit intervenir est la révision de sa doctrine de subvention massive des produits alimentaires, et l'adoption de politiques de subvention plus ciblées [..]

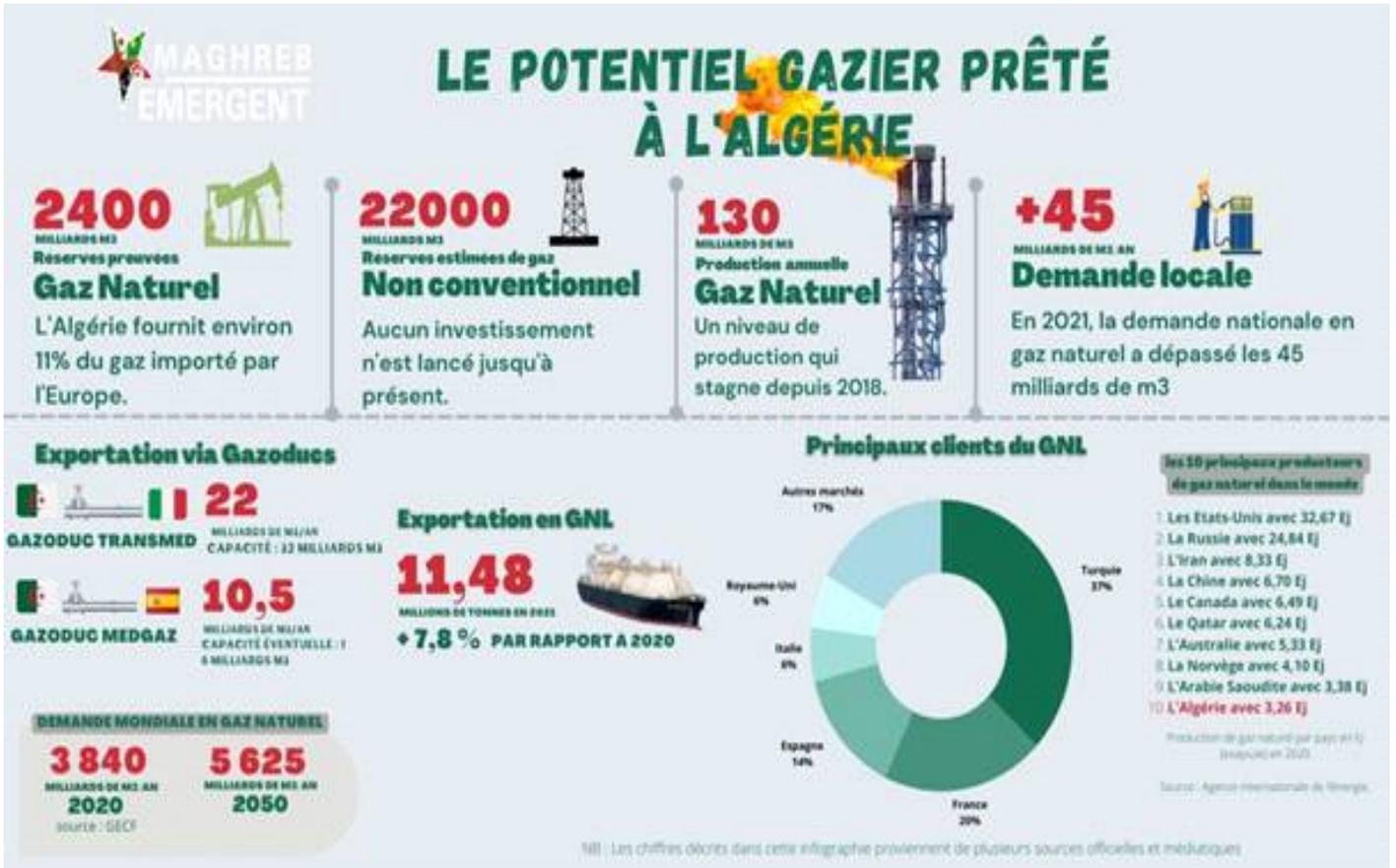
Ceci ne signifie nullement la remise en cause de la politique sociale menée par le pays. Sa réforme est cependant indispensable et doit être entreprise dans le contexte d'une démarche globale visant à restaurer la viabilité des finances publiques du pays. [..]

**Hamidi Ouheb, consultant en finance,  
fondateur et rédacteur en chef du site  
[www.algeriabusiness.info](http://www.algeriabusiness.info) dédié à  
l'économie Algérienne**

**FRIEDRICH  
EBERT  
STIFTUNG**

27 Juillet 2021

# Quel potentiel gazier prêté à l'Algérie ?



L'Algérie est le 10e plus grand producteur de gaz naturel dans le monde, avec un potentiel de production de 130 milliards de mètres cubes (M3) par an. Une capacité qui n'a pas évolué depuis 2018 en raison d'une sous évaluation des réserves existantes et du coût très onéreux des investissements.

L'Algérie exporte environ 61% de sa production gazière, dont 39% est destinée à répondre à la demande locale. Les exportations du gaz naturel algérien passent principalement

via deux gazoducs pour alimenter l'Europe : le MedGaz qui relie Arzew à Almeria (Espagne), avec un volume de 10,5 milliards de M3 par an, et le TransMed, qui relie l'Algérie à l'Italie, avec un volume d'exportation de 22 milliards de M3/an.

En plus de ces deux pipelines, l'Algérie exporte près de 11,5 millions de tonnes de gaz naturel liquéfié (GNL), vers plusieurs pays. La Turquie est le principal client du GNL algérien avec environ 37% des exportations, suivie de la France avec 20% et de l'Espagne avec 14%.

Depuis l'invasion russe de l'Ukraine, le 24 février dernier, le marché mondial du gaz et des hydrocarbures en général a connu une des pires situations, jamais vécue auparavant. La Russie, premier fournisseur d'Europe en gaz (Allemagne, Italie, Belgique...), a vu son économie sévèrement sanctionnée par les pays de l'OTAN, en représailles à son invasion de l'Ukraine.

Pour se protéger d'une éventuelle coupure ou baisse d'approvisionnement en gaz russe, les pays d'Europe se sont rués vers d'autres sources alternatives afin de pallier au fournisseur russe. L'Algérie figure parmi les pays sollicités, notamment par l'Italie, l'Espagne et la France, qui espèrent voir le volume d'exportations et de production de gaz algérien augmenté

**Aboubaker Khaled**



15 Avril 2022



## Oran : les carcasses d'ânes et mulets découvertes dans un marché

depuis le début de ce mois sacré de ramadan, les prix les différents produits alimentaires occupent les discussions et les débats, et pour cause, ces derniers on connu une flambée des prix sans précédent. L'un des produits touchés est la viande rouge, cette dernière est devenue à le limite de l'inaccessible pour de nombreux foyers algériens. C'est pour cette raison que l'Etat avait annoncé plusieurs mesures pour faire face à cette situation...

Les gens malveillants en profitent pour vendre des viandes d'ânes ou de mulets...c'est le cas à Oran qui a été secouée, ce vendredi 18 avril 2022, par un scandale concernant le vente de la viande d'âne, après que les squelettes et les têtes d'ânes et



de mulets on été retrouvés dans les zones isolées et vides près de santa Cruz, selon les médias sociaux. Les enquêtes sur le terrain, menées par les agents de l'organisation de protection les consommateurs on mon-

tré que cela était devenu une menace pour la santé des consommateurs

Algérie 360°

Ania Boumaza  
20 Avril 2022

## Pouvoir d'achat: Deuxième jour de grève dans la fonction publique



La grève nationale dans la fonction publique, initiée par plusieurs syndicats du secteur, s'est poursuivie, hier, pour le deuxième jour consécutif, avec une mobilisation ayant connu une hausse dans certains secteurs, selon les concernés. C'est ce qu'a affirmé à notre journal, le président du Conseil des enseignants des lycées d'Algérie (CELA), Zoubir Rouina, en précisant que tous les représentants des syndicats se sont réunis au siège de l'UNPEF, hier, pour faire le point de la situation. Pour rap-

pel, au premier jour de la grève, les initiateurs du mouvement ont indiqué que le suivi de la grève a été plus élevé dans deux secteurs, à savoir : l'Education et la Santé. Ils ont évoqué un taux de suivi variant entre 60 et 80 % dans le secteur de l'Education.

Les syndicats ayant appelé à la grève protestent contre la dégradation du pouvoir d'achat des fonctionnaires et de la classe dite moyenne... Pour rappel, les syndicats grévistes réclament

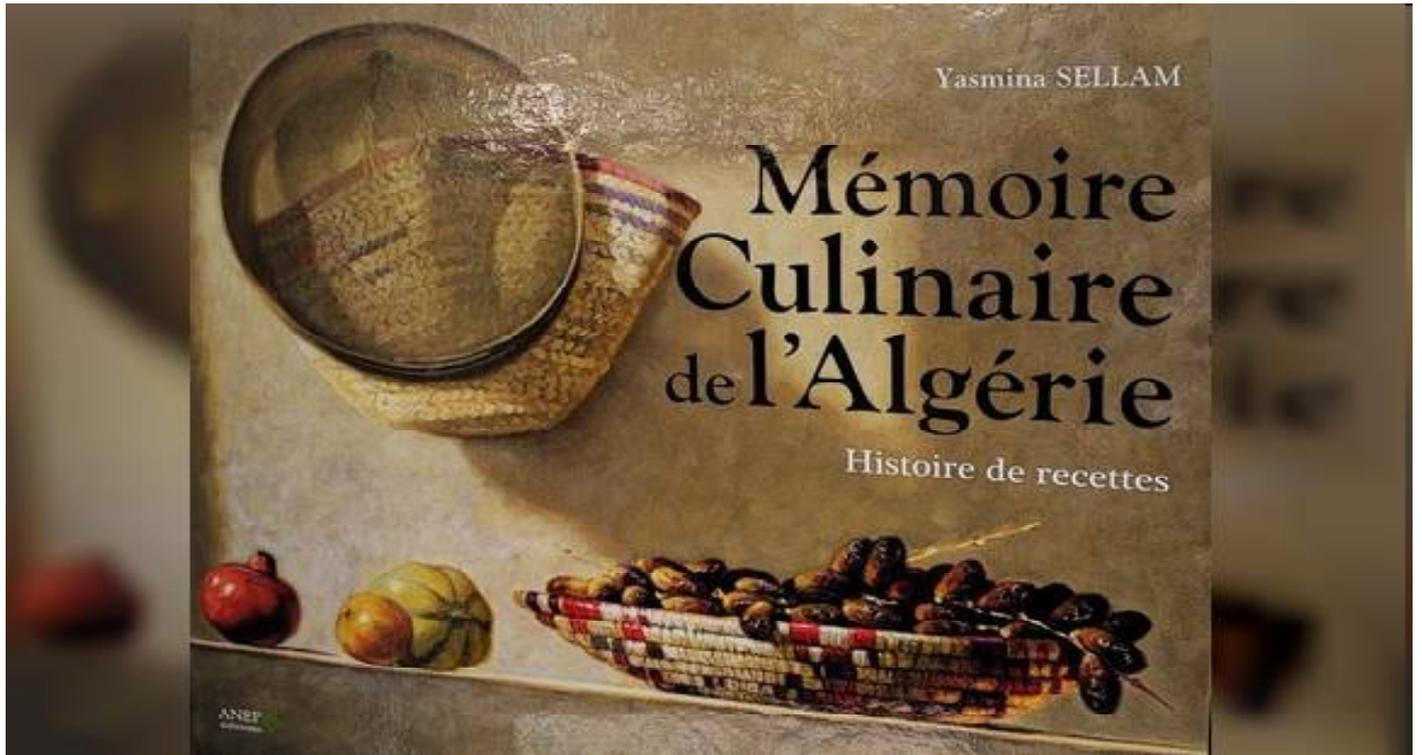
une révision de la valeur du point indiciaire de 45 à 100 DA, ainsi que la révision du régime indemnitaire. Ils revendiquent en outre, la mise en place d'un observatoire national du pouvoir d'achat.

M. Azziza

**Le Quotidien**  
Edition Nationale d'Information D'ORAN

28 Avril 2022

## "Mémoire culinaire de l'Algérie", aux origines de l'art culinaire algérien



ALGER - Dans son ouvrage intitulé "Mémoire culinaire de l'Algérie, histoire de recettes", Yasmina Sellam propose à ses lecteurs d'explorer la gastronomie algérienne par le prisme de l'histoire de l'alimentation, de la littérature gastronomique universelle et par celui de l'authenticité d'un riche patrimoine local enrichi au fil du temps, tout en remontant jusqu'à la gastronomie de l'antiquité.

Publié aux éditions Anep à l'occasion du 25e Salon international du livre d'Alger (Sila), tenu récemment, ce beau-livre de 110 pages se base sur un riche travail de documentation sur l'histoire de l'alimentation depuis la préhistoire et les règles d'une nourriture saine dans l'Empire de Chine de Confucius (5 siècle avant notre ère) ou la Rome de Apicius, jusqu'au potentiel de l'art culinaire contemporain.

L'auteur a fait le choix de publier ce que mangeait nos lointains ancêtres et de redonner aux lecteurs l'envie d'explorer cette alimentation en considérant "qu'un plat est l'histoire d'un terroir (...) et que la richesse gastronomique de l'Algérie est le résultat du génie local et des empreintes des autres civilisations". Yasmina Sellam qui s'est éloigné du simple li-

vre de recette, s'interroge sur les raisons qui ont laissé ce patrimoine légué de génération en génération "complètement méconnu".

Cette agronome de formation expose également des résumés d'écrits antiques sur l'art culinaire à l'exemple des tablettes babyloniennes datées de 400 ans avant notre ère, considérées comme les premiers documents culinaires, et qui donnent des "recettes réalisables de nos jours".

L'auteur cite également "Kitab Al Tabkh" de Ibrahim Ibn El Mahdi, premier livre de cuisine en langue arabe malheureusement disparu et un autre livre éponyme de Ibn Sayyar El Warrak qui est "le premier livre à parvenir intégralement jusqu'à nous".

Yasmina Sellam propose de remonter le fil de l'art culinaire algérien, en se basant d'abord sur les plus anciens ustensiles découverts sur les quelques écrits et recherches disponibles qui renseignent sur l'alimentation des numides ou sur l'héritage Omeyyade, Abbasside, andalous ou encore ottoman.

En matière de recettes, l'auteure propose les plus anciennes réalisations connues de l'art culinaire algérien comme "Le poulet à la numide" et "les dattes farcies", citées par

Apicius, figure de la haute société romaine, et le couscous algérien dont la diversité, l'authenticité et les origines ne sont plus à démontrer depuis son classement au patrimoine mondial de l'humanité.

Une petite sélection de recettes authentiques sont également proposées par Yasmina Sellam qui a fait le choix de mettre également en avant l'enrichissement de l'art culinaire algérien par différentes sous l'influence de différentes cultures.

Ingénieur agronome de formation et enseignante à l'école normale supérieure, Yasmina Sellam a ouvert sa table d'hôtes en 2011, après sa retraite, avec l'objectif de faire connaître la cuisine traditionnelle typiquement algérienne. Membre du jury du concours "Master Chef Algérie", elle intervient également dans de nombreuses émissions télévisées pour transmettre un patrimoine culinaire méconnu ou oublié et une cuisine saine basée sur des connaissances académiques.

## Comment Oum Walid a séduit les Algérien(e)s

### avec ses recettes de cuisine

Oum Walid, cuisinière préférée des Algériens, s'est forgée une célébrité phénoménale grâce à sa spontanéité, sa simplicité et sa modestie qu'elle met en scène dans ses vidéos de cuisine. Voici le portrait de cette femme aux doigts de fées.

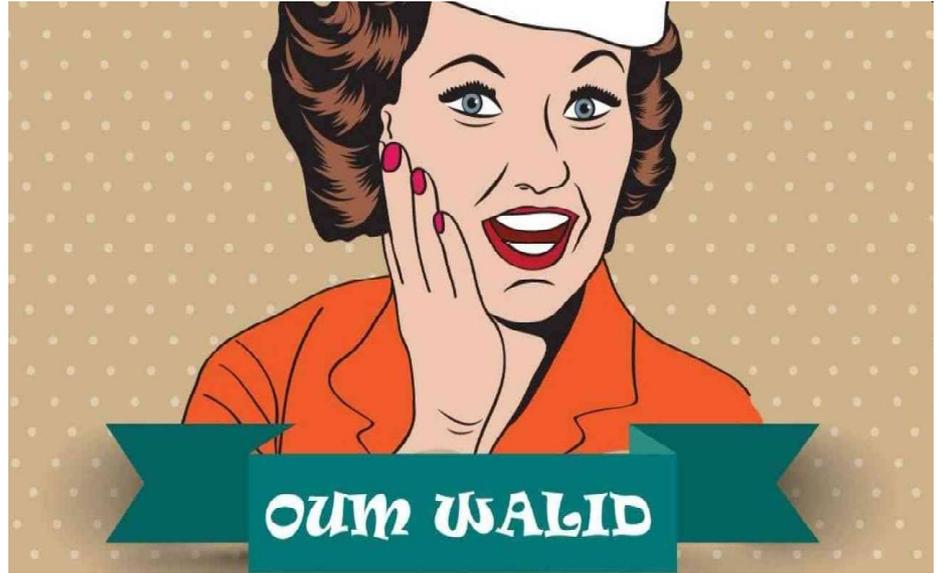
Depuis sa première vidéo, publiée il y a cinq ans, la chef aux recettes simples, économiques et bluffantes est un véritable phénomène. Et son attitude n'y est pas pour rien. Complètement invisible dissimulant son visage, la cuisinière est parvenue à générer du trafic sur sa chaîne YouTube en exposant uniquement ses deux mains. Oum Walid a su capter et conquérir le cœur des Algériens à travers ses envoûteuses vidéos de recettes de cuisine.

En effet, jusqu'à nouvel ordre et depuis qu'on entend parler de cette reine des fourneaux, soit depuis 2017, on ne connaît toujours pas sa véritable identité. En revanche, on sait qu'elle est Algérienne et un véritable génie de la cuisine nord-africaine. Une chose est certaine, c'est que la surnommée Oum Walid, n'a toujours pas fait le choix de révéler son vrai nom ni son visage d'ailleurs.

Plusieurs années à conserver son secret. Ça forge le respect ! Vu le succès fulgurant qu'elle rencontre, son identité est l'objet de spéculations infinies. Ses idées recettes traditionnelles et modernes qu'elle revisite ingénieusement lui ont valu une renommée considérable au plan national. Hommes, femmes, célibataires ou mariés, tout le monde se donne à cœur joie de voir et revoir ses publications sur la chaîne YouTube.

#### **Oum Walid : La recette de l'excellence !**

Loin de la superficialité et l'égoïsme de certains adeptes des réseaux sociaux, Oum Walid est l'une des rares influenceuses à montrer la réalité. Cela bien derrière les clichés qui font rêver. La femme algérienne



opte pour des plats conviviales et gourmands à la portée de tous.

À l'aide de simples ustensiles, souvent d'une fourchette et une petite cuillère, la personnalité bien-aimée des internautes, réalise de somptueux gâteaux. Des pâtisseries et viennoiseries à en avoir l'eau à la bouche ! C'est justement ce naturel qui séduit de plus en plus de gens. Ils sont nombreux à vouloir essayer ses tutoriels avec des ingrédients généralement faciles à trouver et à petit prix.

Le nombre d'abonnés sur sa chaîne est en forte croissance. Oum Walid détient le record algérien actuel avec sept (7) millions d'abonnés. Ses vidéos dépassent le seuil de 400 millions de vues. L'influenceuse et mère d'enfants s'est focalisée sur le monde culinaire. Son amour pour la cuisine et le partage des saveurs l'amène à rencontrer en vidéo de grands passionnés et gourmands comme elle.

#### **Une discrétion qui suscite la curiosité et attire de la foule**

Effectivement, Oum Walid est la seule à avoir cassé les codes de la télévision algérienne. Elle est l'unique présentatrice et superstar sans nom et sans visage à cumuler les meilleures audiences. Elle a même réussi à redresser la barre de la chaîne

gastronomique, Samira TV en l'occurrence.

La youtubeuse aborde ses idées et réalisations culinaires dans une émission quotidienne qui porte son nom « Les recettes d'Oum Walid ». Fascinés par ses compétences et son aisance relationnelle, les téléspectateurs la nomment « la mystérieuse magicienne chef cuisinière ».

Ils ne sont pas les seuls à être complètement sous son charme. La journaliste d'Al Jazeera Net a elle aussi exprimé son admiration pour celle qu'on idolâtre. « Sa délicatesse et sa retenue sont captivantes. C'est d'ailleurs ça qui a convaincu Samira TV à se soumettre à ses conditions », prophète Nawel Daach.

Il faut savoir que Oum Walid a beau être une cuisinière indétrônable, elle n'en reste pas moins une personne engagée pour l'environnement. Elle incite ses fans à lutter contre le gaspillage alimentaire à travers ses vidéos. L'icône de l'art culinaire pousse ses suiveurs à dépenser moins et à protéger la planète en faisant moins de déchets.

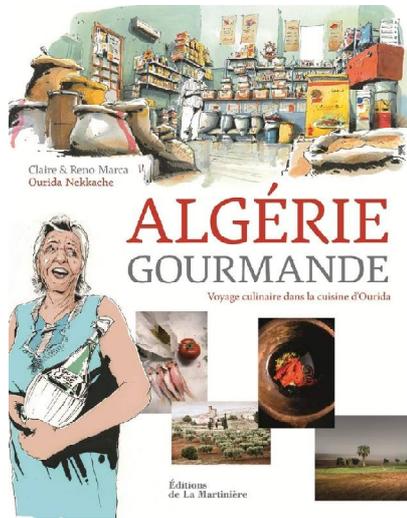
**KHADIDJA H.**



**20 AVRIL 2021**

## [BIBLIOGRAPHIE]

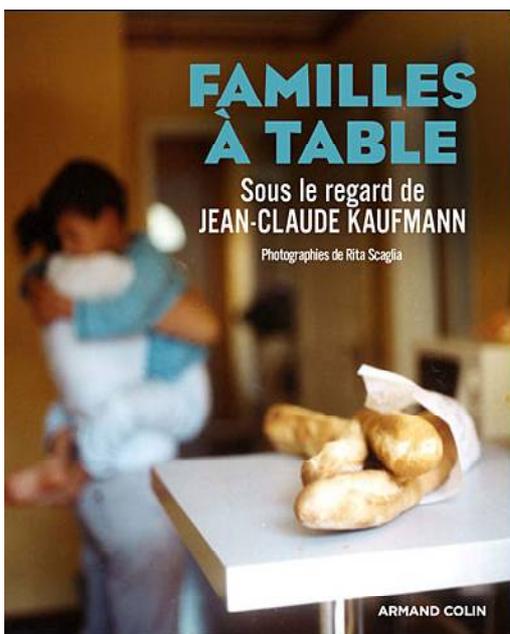
Claire & Reno Marca et Ourida Nekkache  
**Algérie gourmande. Voyage culinaire dans la cuisine d'Ourida**  
Editions de La Martinière Paris, 2016



Livre de cuisine itinérant ou récit de voyage cuisiné, Algérie Gourmande est une aventure culinaire vivante et riche. Un voyage savoureusement épicé de rencontres à travers le terroir algérien avec 60 recettes emblématiques.

**Jean-Claude Kaufmann**  
**Familles à table**

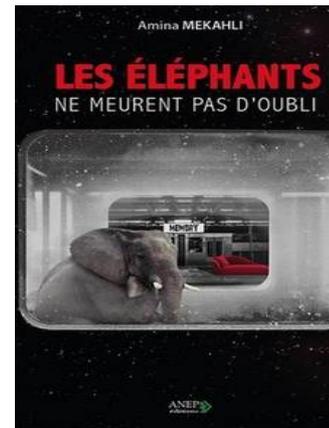
Editions Armand Colin Paris, 2007



7 familles d'aujourd'hui se mettent à table sous l'œil de Jean-Claude Kaufmann. Le sociologue du quotidien épingle le sens des petits riens, révèle le piment de chaque étape, des courses à la vaisselle, en passant par la cuisine et le repas.

En hommage à ... Amina Mekahli  
**Les éléphants ne meurent pas d'oubli**

Editions ANEP Alger, 2018



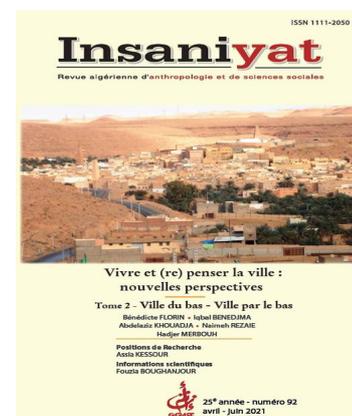
Sept vies, sept nouvelles, sept ruptures. Chacune d'elles nous révélera des personnages qui semblent venir d'un monde disparu dans le brouillard de l'oubli

## [REVUE]

**Insaniyat**

**Vivre et (re)penser la ville : nouvelles perspectives - 2**

Éditeur : CRASC Oran, 2021



## [MUSIC]

**Rabie Houti Band**

