

La table marocaine

Fatéma Hal

DANS **LA PENSÉE DE MIDI 2004/3 N° 13** , PAGES 26 À 29
ÉDITIONS **ACTES SUD**

ISSN 1621-5338

ISBN 2742749322

DOI 10.3917/lpm.013.0026

Date de mise en ligne : 01/05/2009

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-la-pensee-de-midi-2004-3-page-26?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Actes Sud.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [Cairn.info/copyright](http:// Cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

La table marocaine

Merveille de saveurs et de parfums, la cuisine marocaine, dans sa volonté d'accueillir l'Autre, a développé un véritable art de la table, où l'on goûte à l'avance les mets en se délectant de leurs couleurs et de leurs arômes.

FATÉMA HAL *

Jetons un regard vers le passé et souvenons-nous avec délice d'Al Andalus, l'Andalousie, où, dès le XII^e siècle, des hommes et des femmes s'étaient entendus pour vivre ensemble au-delà de leurs différences. D'obédience musulmane, l'Espagne d'alors ne risquait pas la crise de nerfs et a développé un art de vivre complexe et délicat qui parvint jusqu'à nous sous la forme de poèmes délicieux et de traités culinaires qui émoustillent encore nos papilles gustatives quelques huit siècles plus tard.

Les Berbères Almoravides, et plus tard les Almohades, ont franchi le détroit de Gibraltar pour établir les fondements d'une dynastie qui restera en place jusqu'en 1492. C'est durant cette période que cette région opéra un brassage de diverses traditions culinaires. C'est à partir du XIII^e siècle que les spécialistes enregistrent les principaux traits de la gastronomie méditerranéenne. Par la route des épices, les aromates et les techniques de préparations transitaient sur les rives de la Méditerranée, enfantant des mets tous plus surprenants les uns que les autres. Certains d'entre eux sont parvenus jusqu'à nous, certains ont évolué jusqu'à devenir méconnaissables, et d'autres ont tout simplement disparu.

Prenons l'exemple des pâtes. Leur origine nous est encore inconnue. On a souvent entendu ici et là qu'elles n'ont connu la consécration que dans la botte de l'Italie. Rappelons que l'immensité du monde musulman, qui s'étendait du Maroc actuel au fleuve Indus, a probablement généré un échange, une transmission sans discontinu d'une denrée si facile à réaliser et à conformer à son goût. Il serait absurde de repousser l'existence d'une production à la fois domestique et artisanale au Maghreb et dans le royaume d'Al Andalus. Avicenne¹ et Ibn Razin Tujibi, auteur d'un traité de gastronomie arabo-andalou daté du XIII^e siècle, le *Fudalat al-Khiwan*, ont tous deux

¹ Ibn Sinâ (980-1037), dit Avicenne, est un médecin et philosophe d'origine iranienne, commentateur d'Aristote. On peut lire aujourd'hui de ses écrits *Le Livre de la guérison* et son *Canon de la médecine*, qui est une somme claire et ordonnée de tout le savoir médical de son temps, enrichi de ses propres observations (NDLR).

ont décrit des modes de préparation de pâtes spécifiques au Maghreb. Bien que nous nous soyons convertis aux pâtes sèches, la cuisine marocaine possède dans son répertoire nombre de recettes de pâtes fraîches originales. Au XII^e siècle, il existait autant de préparations de pâtes que de manières de faire le couscous ! Et bien qu'on fabrique aujourd'hui moins de pâtes qu'hier, des femmes perpétuent encore l'art des *mkatfa* (vermicelles), *berkoukech* (plombs), *douida* (grains de riz), *drihmat* (petits carreaux), *fdaouch* (spaghettis) et autre *tarchta* (tagliatelles).

Ces préparations présentent l'avantage d'offrir un aliment nourrissant et bon marché. Alors pourquoi l'usage de ces pâtes a-t-il pratiquement disparu au Maroc ? L'une des explications avancée serait l'extrême proximité des pâtes avec le couscous. Les matières premières, les ustensiles, la cuisson sont identiques. Seuls les gestes varient. En effet, ces deux aliments ont des propriétés très voisines – la plupart des grands médecins arabes ayant relevés les vertus diététiques des pâtes et du couscous –, au point d'être interchangeables. Avec le temps, le couscous a presque totalement éclipsé les pâtes. Mais que ce soit en Chine, en Europe ou dans le monde arabe, les pâtes connurent un réel succès, et il est grand temps de sauvegarder des recettes plusieurs fois centenaires avant qu'elles ne disparaissent définitivement de notre culture.

On dit que les femmes sont les meilleures gardiennes de la tradition. C'est dans le secret des cuisines que la culture passe de mère en fille. On répète les gestes immuables, on commente les dosages qui assurent l'équilibre d'un plat, on parle d'amour.

On dit que les femmes sont les meilleures gardiennes de la tradition. Quel que soit l'endroit où l'on se trouve sur Terre, les qualités culinaires d'une femme sont si appréciées qu'elles lui confèrent une véritable aura. C'est dans le secret des cuisines que la culture passe de mère en fille. On répète les gestes immuables, on commente les dosages qui assurent l'équilibre d'un plat, on parle d'amour.

A Fès par exemple, cette ville aux accents éternels, il arrivait que les notables choisissent comme quatrième femme une *dada* – esclave domestique, concubine, cuisinière et nounou à la fois. Quoi d'étonnant à cela ? Tout d'abord, l'une des principales particularités de la cuisine arabe réside dans l'attention réservée à l'ensemble des plaisirs sensoriels et aux soins corporels qu'elle suggère. Dans les recettes de cuisine, une attention considérable est accordée à leur aspect visuel. Le plaisir de manger est provoqué par l'appel des mets dont le goût se devine à travers leurs couleurs et leurs arômes. En un mot, on goûte à l'avance le plaisir de manger moyennant ceux de la vue et de l'odorat. Il est tout aussi fréquent de trouver dans les traités des chapitres entiers consacrés aux parfums et leurs combinaisons. Dès lors, on comprend que la cuisine n'est pas uniquement l'endroit où l'on prépare la nourriture, mais aussi le centre de production des soins corporels.

Par ailleurs, la nourriture ne peut être séparée d'une tradition médicale. Rappelons que la cuisine était alors synonyme de santé. Remarquez la place

qu'occupe le régime crétois et tous les efforts accomplis par les nutritionnistes pour rappeler aujourd'hui les bienfaits des mets d'antan !

Au IX^e siècle, pour vaincre le dégoût ressenti par l'absorption d'un remède, on eut l'idée d'enrober les médicaments d'une fine couche de sucre. Ce procédé s'appliqua également aux préparations culinaires pour améliorer la conservation des aliments. On connaissait depuis l'Antiquité l'action naturelle du soleil pour le séchage des graines. On découvrit plus tard l'usage de la graisse, puis celui du sel. De ces pratiques de conservations naturelles sont nées des merveilles de saveurs et de parfums. Et l'emploi du sucre pour la préservation des mets donna lieu à de nouvelles aventures gustatives. L'exemple de la *mourouzia* est révélateur de l'évolution d'un art culinaire en constante mutation. D'abord mets salé à base de viande de bœuf, elle se transforma en une subtile préparation d'agneau cuit dans le miel parfumé aux vingt-sept épices que l'on a consommée après la fête de l'Aïd el-Kébir jusque dans les années 1980. L'Europe découvre depuis quelques années la cuisine asiatique et ses tonalités salées-sucrées. Depuis toujours, le Maroc se situe au carrefour du Nord et du Sud, du sel et du sucre. Il est donc normal que sa cuisine associe les deux !

L'art de vivre s'étend jusqu'à l'art de la table. Vaisselle traditionnelle façonnée au tour par les potiers de Salé, arabesques jaune d'or peintes sur les bols d'Assafi, bleu profond des faïences de la ville de Fès ou plats ghotar aux

L'art de la table témoigne d'une indéniable volonté d'accueillir l'Autre avec tout le respect qu'on lui doit. Autour de la table se joue le spectacle étonnant de qui sait recevoir.

motifs inspirés du Cachemire vert et turquoise, tout ceci témoigne d'une indéniable volonté d'accueillir l'Autre avec tout le respect que l'on lui doit. Les mets sont servis à foison. Autour de la table se joue un spectacle étonnant de qui sait recevoir. L'eau de fleur d'oranger jetée en fines gouttelettes à l'aide d'un lance-parfum pour rafraîchir les invités, l'encens qui se consume en volutes de fumée odorantes, les nappes parsemées de pétales de roses, les énormes plateaux en cuivre ciselé... Comme dit le proverbe : "*Si tu as trois sous, garde un sou pour le pain et deux pour le jasmin !*"

Mais le progrès a mis les pieds dans le plat et le Maroc s'est laissé séduire par les sirènes de la modernité. L'aiguière traditionnelle a disparu du cérémonial, puisque la plupart des logis sont équipés d'éviers. Sur les tables trônent désormais couteaux et fourchettes. Les épouses travaillent et consacrent de moins en moins de temps à la cuisine. Pour gagner du temps, on achète des produits préparés. Mais le progrès prend parfois des allures étonnantes. Ainsi, il n'est pas rare de voir aujourd'hui sur la table des familles bourgeoises les plats les plus simples. L'*hergma* (soupe de pieds de veau aux haricots), la *bissara* (sorte de bouillie de fèves), le plat des indigents par excellence, le couscous *tchicha* (bouillon à base d'orge), naguère réservé aux habitants des campagnes... Leur vertu est intacte et ils restituent sa mémoire au palais.

Des plats ont totalement disparu de notre patrimoine, qui reposait presque exclusivement sur une tradition orale. Et ils resurgissent ailleurs : sur les tables des restaurants ouverts comme des comptoirs par une immigration venue en masse dans les dernières décennies, ou dans les dernières créations de grands chefs étoilés. En France, il n'est pas rare de déguster un couscous en famille. Les tajines et leurs formes inédites ont investi les brasseries et les grands magasins parisiens. La présence des immigrés dans les pays européens favorise les échanges gustatifs. Ils apportent des saveurs inconnues reprises en chœur par des cuisiniers inventifs et gourmands.

* Née au Maroc en 1951, Fatéma Hal s'installe en France en 1969. Malgré des conditions difficiles, elle parvient à créer, à Paris, un restaurant dédié à la cuisine marocaine, *La Mansaouira*. Ce dernier connaît un réel succès, et Fatéma Hal peut aussi lancer en 2003 une gamme de produits gastronomiques. Elle a publié aux éditions Stock *Les Saveurs et les gestes* (1995) et *Le Livre du couscous* (2000).

© Ymane Fakhir. Dîner de mariage à Safi, août 2000.

