

Retrouver ce titre sur Numilog.com

Fatéma Hal

LES
SAVEURS
& LES
GESTES

Cuisines et Traditions du Maroc

PRÉFACE DE TAHAR BEN JELLOUN



STOCK



PHOTOGRAPHIE IRMELI JUNG

Fatéma Hal est licenciée de littérature arabe et a fait des études d'ethnologie à l'École pratique des Hautes Études. Elle a publié des travaux pour l'Unesco et la CEE et a été conseillère technique auprès du ministère des Droits de la femme. Elle a créé son restaurant, La Mansouria, en 1985.

[Retrouver ce titre sur Numilog.com](#)

[Retrouver ce titre sur Numilog.com](https://www.numilog.com)

[Retrouver ce titre sur Numilog.com](https://www.numilog.com)

[Retrouver ce titre sur Numilog.com](#)

DL 27 FEV. 96 08264

Tous droits réservés.

© 1995, Éditions Stock, Paris.

[Retrouver ce titre sur Numilog.com](#)

LES
SAVEURS
& LES
GESTES

Cuisines et Traditions du Maroc

EL 4° V
3982



2126746

Fatéma Hal

64

LES
SAVEURS
& LES
GESTES

Cuisines et Traditions du Maroc

PRÉFACE DE TAHAR BEN JELLOUN

Photographies de
Jean-Pierre Lagiewski

STOCK



Lettre d'amour à Fatéma Hal

par TAHAR BEN JELLOUN

Si quelqu'un a créé la nuit pour engendrer les rêves, nos mères ont investi les cuisines pour garder notre amour. Fatéma Hal n'est pas notre mère. Elle est notre amie, la grâce qui nous conduit à la diversité, la finesse et l'élégance d'une nourriture qui nous rend sereins et heureux.

Préparer un plat est à la portée de n'importe qui. Donner de l'amour dans le sillage des épices, des saveurs et de la subtilité n'est à la portée que de celles qui se mettent à la hauteur des rêves engendrés par la nuit.

Aimer c'est partager. On dit de deux hommes qui aiment la même femme qu'ils partagent la même souffrance.

Mais nous sommes nombreux à aimer Fatéma et nous ne partageons que le plaisir, la joie et le bonheur d'être à sa table, de l'entendre parler de ses « dadas », de ses voyages, de ses dernières trouvailles ou plus exactement de ses redécouvertes. Avec elle l'art de la cuisine passe par les émotions amoureuses.

Manger c'est aimer. Prendre le temps d'attendre le tajine qui mijote tranquillement ; savoir attendre ; savoir repérer les parfums, les identifier et surtout les poser sur des souvenirs d'enfance jusqu'à retrouver la passion avec laquelle nos mères nous enrobaient.

La table de Fatéma est une rencontre, une scène où la vie est par semée de gestes beaux parce que gratuits, simples et sans discours. C'est un espace où l'amitié se forge et se renforce. Des lois secrètes tissent les liens et entrent dans le songe. La cuisine est le repère de ces lois. Il ne faut surtout pas chercher à percer tous ces secrets.

Le mystère est une victoire sur l'illusion de la transparence. Une cuisine qui se décline en fiches et cartes perd de son âme. C'est pour cela que le livre de Fatéma n'est pas un recueil de recettes. C'est autre chose, un voyage au pays des origines, là où la tradition de la table est aussi ancrée dans les mentalités que la musique andalouse du xv^e siècle ou l'architecture mauresque de la même époque.



La cuisine marocaine n'a plus besoin de défenseurs acharnés. Elle a sa place dans le monde et elle ne risque pas d'être pervertie par des innovations plus ou moins osées. Elle a besoin d'amour et de patience. Elle est installée dans la lenteur, c'est-à-dire dans la durée qui fait son travail. Elle n'est menacée que par l'ignorance et la prétention. Mais cela est valable aussi pour les autres cuisines mondialement reconnues comme étant les premières, la chinoise et la française. La marocaine a trouvé sa place à côté de ces deux cuisines qui appartiennent au patrimoine de l'humanité.

On définit la culture d'une société par ses monuments, sa relation avec le passé, par son ancrage dans l'histoire et aussi par sa cuisine. Des sociétés sans passé n'ont pas de cuisine. Ils ont une cuisine d'emprunt sans subtilité, sans finesse. D'autres au passé troublé par les passages et les échanges ont une cuisine hybride, certes intéressante mais qui manque d'unité et de cohérence. Dis-moi ce que tu cuisines ou comment tu cuisines, je te dirai qui tu es, d'où tu viens, etc.

Un des chapitres de ce livre est consacré à la cuisine de l'immigration. C'est vrai ce qu'écrivit Fatéma : « La cuisine, quand on vit à l'étranger, c'est la dernière chose qui nous reste. Avec la langue

maternelle. Il y a la langue qui parle et la langue qui goûte ». Mais la question qui se pose est la suivante : « Est-ce qu'une cuisine voyage ? ». Bien sûr. Si on s'en tient uniquement aux mets préparés, toutes les cuisines voyagent et s'exportent.

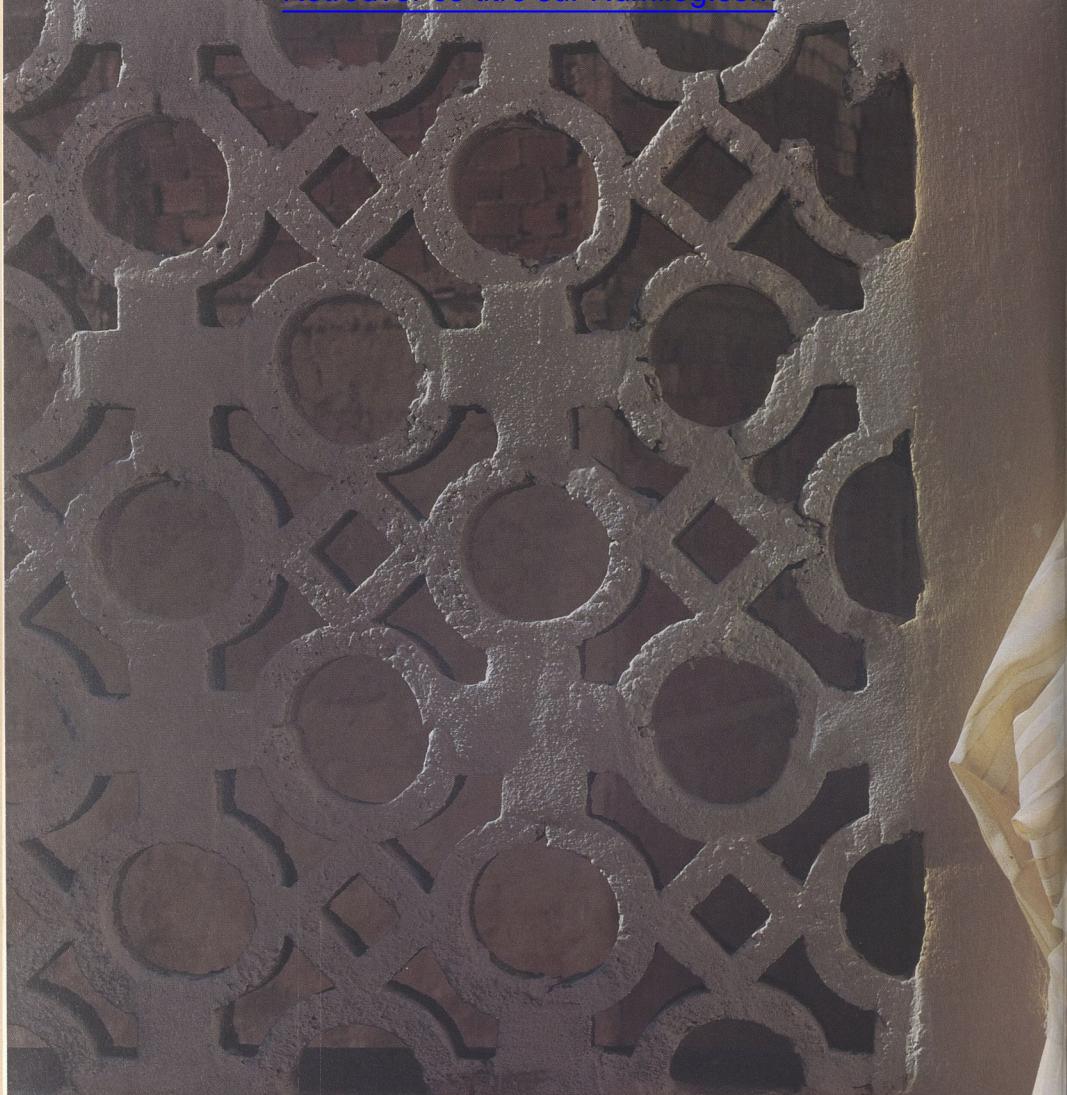
Mais si on pense que la cuisine c'est plus que des plats servis à table, on doute de la capacité d'un pan important de la culture à se déplacer et surtout à être totalement lui-même. Il y a l'importance de l'eau, la qualité des légumes, leur saveur particulière, l'origine des épices et puis il y a les mains, et ces mains appartiennent à des dadas qui ne peuvent pas créer avec la même énergie, le même amour si elles ont été déplacées et si elles ne se sentent pas dans leur élément. Il paraît que les difficultés de l'exil et du déracinement sont apaisées par la cuisine du pays natal.

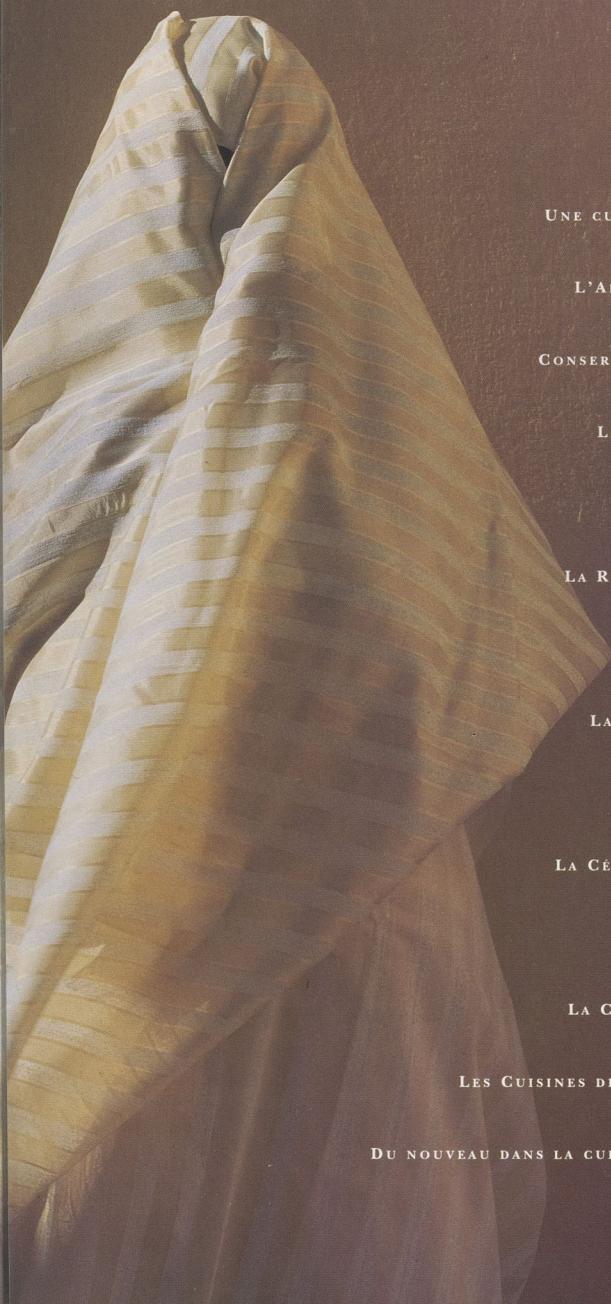
On ne peut pas transporter sur son dos la maison, l'olivier et la source d'eau. On essaie de recréer un espace qui reproduit les repères manquants. La cuisine a un effet quasi thérapeutique sur les nostalgies bercées de larmes. C'est pour cela que nos mères nous envoient des plats cuisinés à chaque fois que quelqu'un part à l'étranger. Ce sont les médicaments de l'âme blessée. Au début j'avais honte de voyager avec un couffin plein de nourriture préparée par ma mère. J'avais beau refuser elle insistait et fourrait des paquets à mon insu dans les sacs. C'est qu'elle pensait qu'aucune femme ne pouvait me nourrir c'est-à-dire m'aimer !

Aujourd'hui Fatéma nous ouvre ses portes, celles de son cœur et de ses cuisines. On apprend beaucoup de choses en arpentant ce territoire vaste et divers. C'est plus qu'un témoignage, c'est un conte où l'imagination se libère, où le goût se forme, où le palais se développe, où l'amour et l'amitié nous entourent de leurs émotions et de leurs rêves.



[Retrouver ce titre sur Numilog.com](#)





INTRODUCTION / 13

UNE CUISINE AU FÉMININ / 17

L'ART ET LA MANIÈRE / 43

CONSERVER LES ALIMENTS / 61

LE CRU ET LE CUIT / 73

SUCRÉ-SALÉ / 91

LA ROUTE DES ÉPICES / 103

LES COUSCOUS / 115

LA MAIN À LA PÂTE / 131

LES BOISSONS / 151

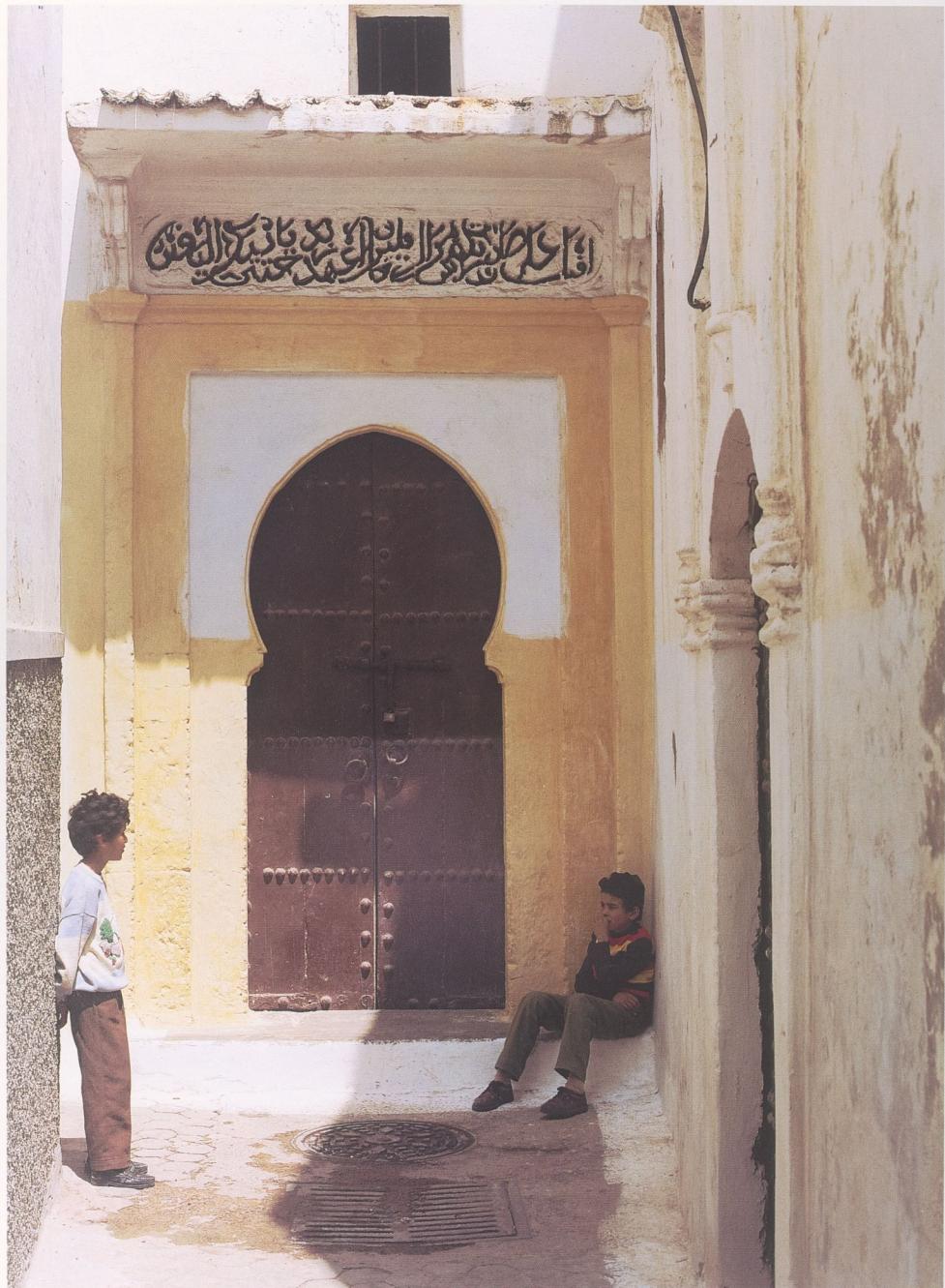
LA CÉRÉMONIE DU THÉ / 163

COULEUR CAFÉ / 179

LA CUISINE DES RUES / 189

LES CUISINES DE L'IMMIGRATION / 209

DU NOUVEAU DANS LA CUISINE MAROCAINE / 221



À Mansouria, ma mère.

— À Loubna, Larbi, Soraya.

J'ai toujours rêvé de raconter l'histoire du Maroc.

Une histoire pareille à celle que j'écoutais, assise près du tajine qui mijote, celle que les femmes racontent en malaxant entre leurs doigts un morceau de pâte comme si elles ne devaient jamais s'arrêter, comme si la vie même dépendait de ce geste.

Une histoire qui ne sera jamais lettre morte parce que, chaque jour, des rives de la Méditerranée jusqu'aux portes du Sahara, on continue à rouler la semoule pour le couscous, à découper les citrons confits, à enrober de miel et de sésame les tresses d'un chabakia doré. Une histoire du Maroc à travers sa cuisine.

Effeuiller une bastilla, n'est-ce pas revenir en Andalousie avant

la chute de Grenade ? Le ras-el-hanout, miraculeuse alchimie des épices, n'est-il pas une invitation au voyage, un retour vers un temps où les hommes s'en allaient en guerre pour quelques grains de poivre et des poussières de safran ?

Les briouaties ne sont-elles pas les cousines des samosas de l'Inde et les proches parentes des boreks de Turquie ? A-t-il vraiment fallu attendre les Ottomans avant de goûter les saveurs épicées des zaalouks, pour que la coriandre tente de conquérir la chair suave des aubergines ?

Il suffit de soulever le couvercle pour sentir que l'histoire du Maroc n'a pas été à l'image d'une sage saga.

Ses parfums nous emportent dans les tourbillons d'une épopée, on devine les bouillonements des passions, les caravanes en



partance pour les terres lointaines, le brassage des civilisations...

Et dans les soubresauts de cette histoire sans cesse en mouvement, la cuisine marocaine a su devenir une cuisine unique, elle a su prendre et donner. Avec tout ce qui était à l'intérieur, avec tout ce qui venait de l'extérieur, les Marocains ont su composer des recettes qui n'existent nulle part ailleurs.

Mais à quoi tient ce goût, ce goût du Maroc ?

Ces riens indéfinissables qui, à la première bouchée, nous disent tout ? L'accord parfait de ses parfums ? Ses salades entre le cuit et le cru ? Ses saveurs sucrées-salées ?

La cuisine, même écrite en toutes lettres, doit garder une part de son mystère. Il n'y a pas de recettes...

Paradoxe ? Non, car ce n'est pas un livre de recettes que je veux écrire. La transmission d'une connaissance telle que la cuisine ne se limite pas à une science exacte. La cuisine, pour moi, c'est la vie,

c'est plein de choses imparfaites, inachevées. Il ne suffisait pas de prendre des notes, de collecter un corpus de recettes comme un anthropologue qui resterait prudemment en dehors du cercle de son objet d'étude. Il faut goûter, manipuler, palper, sentir... Quand on ne touche pas la matière,

on ne peut pas faire la cuisine. Mais il me semblait capital pour notre avenir que cette cuisine, transmise par nos mères et nos grands-mères, par nos « dadas » – nos cuisinières venues d'Afrique noire –, ne disparaisse pas. Les cultures de la parole



s'effacent. Et j'ai bien peur que notre héritage soit emporté dans le raz de marée de la fausse modernité. Aujourd'hui, ne risquons-nous pas de troquer notre patrimoine contre une mode de l'allégé ?

La génération cocotte-minute gommera-t-elle l'ère des tajines en terre ? Faut-il rappeler que les surgelés, tout pratiques qu'ils sont, ne pourront jamais rivaliser avec de bons produits frais ?

Nous engouffrerons-nous dans une voie déjà dépassée en France ?

Bien sûr, il ne me viendrait pas à l'idée de reprocher à qui que ce soit d'acheter la pâte à briouatte fabriquée à la machine.

Il ne s'agit pas de se priver du progrès mais, comme nos anciens l'ont si bien fait, de recréer à partir d'éléments nouveaux.

Est-il vraiment nécessaire de détourner la bastilla ? D'un feuilletté aérien, on finit par faire un pâté indigeste à mi-chemin entre le nem et le gâteau de riz... Le nouveau ne doit pas tuer l'ancien.

Plus de sept années ont passé depuis que j'ai entrepris d'écrire ce livre. J'ai exploré des cuisines, rencontré des cuisinières marocaines, recommencé des centaines de fois ces plats pour qu'ils me dévoilent leurs secrets. Mais la cuisine est comme un conte des Mille et Une Nuits...

Il y aura encore des histoires, encore des recettes, encore des mystères.

Mon rêve s'arrête là, au seuil de ces pages.

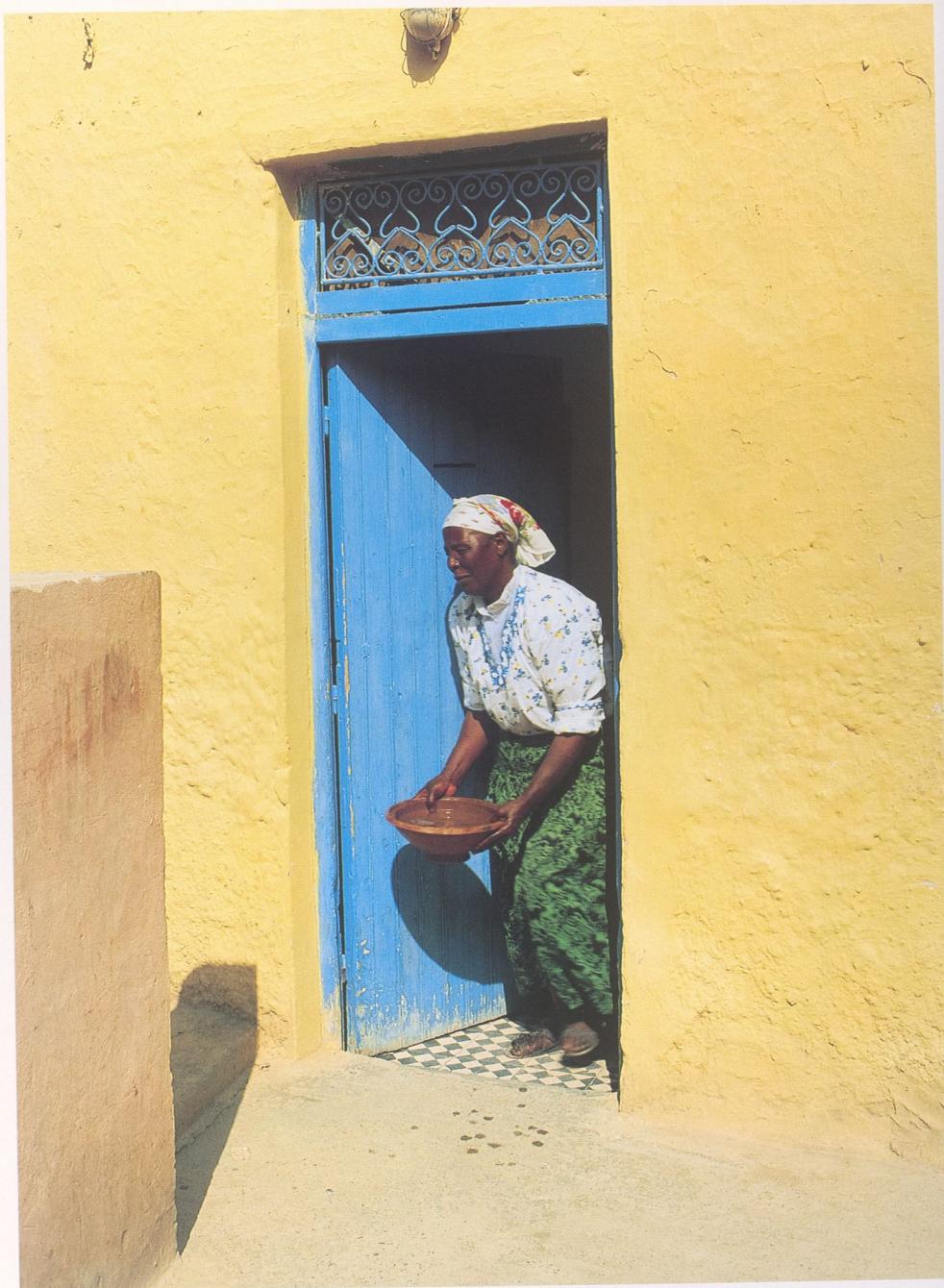


Retrouver ce titre sur Numilog.com

[Retrouver ce titre sur Numilog.com](https://www.numilog.com)

U N E C U I S I N E A U F É M I N I N







U N E
C U I S I N E
A U
F É M I N I N

Z

a cigarette à la main, elle sirotait un café à la terrasse d'un bar. Cette simple phrase suffit, au Maroc, pour signaler une anomalie : le signe que quelque chose ne tourne pas rond, c'est « elle », c'est le féminin. Un « il » n'aurait fait froncer le sourcil de personne. En l'occurrence, elle, ce n'était pas n'importe quelle femme, c'était « Bent el caïd », la fille du caïd. « C'est une folle, la pauvre ! » murmuraient les gens sur son passage. Personne ne connaissait son prénom. Elle fumait, elle parlait, elle parlait aux hommes, elle parlait toute seule.

Mais pourquoi l'appelait-on la fille du caïd ? Les uns disent qu'elle venait d'une famille très riche, que son père était un caïd. Les autres qu'elle était fière, méprisante, comme les filles de caïd. On la plaignait mais on la respectait : ni femme, ni homme, elle était un être libre. Sa folie la mettait à l'écart de la société des femmes et de leurs contraintes. Heureuse folie, peut-être...

« Mais comment vit-elle ? Où trouve-t-elle l'argent pour acheter ses cigarettes ? Pour s'offrir des cafés ? » demandaient toutes les petites filles à leurs mères qui invariablement répondaient : « Retrousse tes manches et fais la vaisselle. Si tu ne veux pas devenir comme elle, apprends à tenir une maison, à faire la cuisine... »

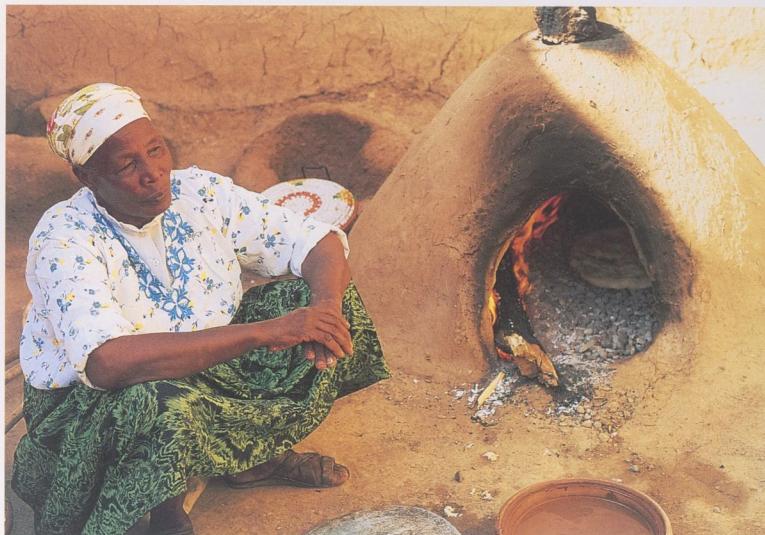
Au Maroc, la cuisine est une affaire de femmes. Et la condition sine qua non pour accéder au statut de femme. Les hommes sont exclus des cuisines. En dehors de la maison, c'est différent. Les hommes sont les cuisiniers du maghzen, le palais royal. Les caïds, les pachas, les hauts dignitaires ont souvent à leur service des cuisiniers. Dans des domaines très particuliers, les hommes font la cuisine. C'est l'extérieur, là où les femmes ne vivent pas. Sauf peut-être « les filles folles du caïd ».

Mais les merveilleuses recettes qui illustrent aujourd'hui le grand art culinaire marocain sont nées des femmes. Femmes modestes qui, comme partout, préparent la cuisine au quotidien pour toute la famille. Cette cuisine-là, celle de la mère, est la plus émouvante, faite de gestes qu'on copie consciencieusement avant de s'affranchir du modèle, pleine de saveurs, de parfums qu'on n'oublie

Dada Zohra
portant de
l'eau pour la
préparation
du pain à
Taroudant.



jamais, qu'on recherche plus tard, quand à son tour on fait la cuisine. Ainsi se transmet, se transforme, l'héritage culinaire marocain, génération après génération. Mais il serait trop simple de réduire ce patrimoine à une transmission linéaire purement intime et familiale. Il n'y a pas si longtemps, à Fès, Rabat ou Marrakech, les noms des grandes cuisinières étaient parfaitement connus du public :



La silencieuse attente devant le four à pain.

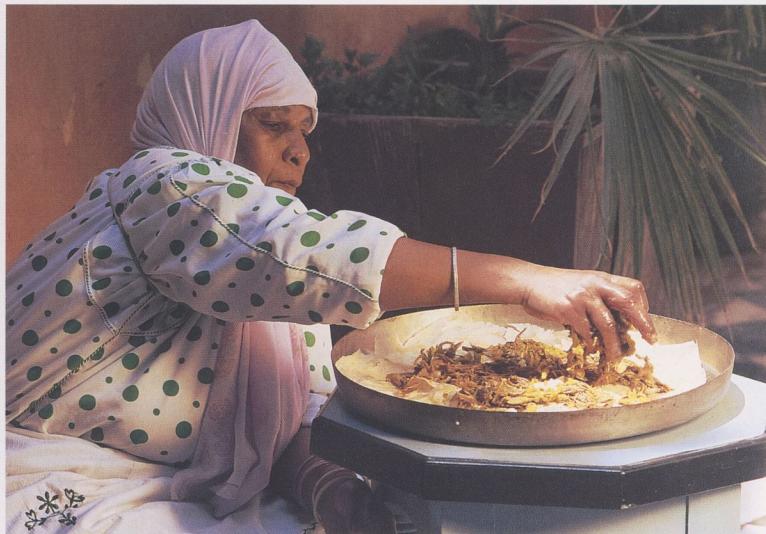
pour être « chefs » d'un Michelin sans étoiles, elles n'en étaient pas moins de véritables stars. Avec leurs grandes spécialités et leurs petites manies. Ces femmes, ce sont les « dadas ».

D'où viennent-elles, ces gardiennes du foyer, ces femmes à la peau noire qui connaissent les secrets de la cuisine marocaine ? Sujet tabou, les dadas appartiennent à la face cachée du Maroc. Leur existence même touche un point sensible de notre société : l'esclavage. On dit que leurs lointaines aïeules ont été ramenées des



U N E
C U I S I N E
A U
F É M I N I N

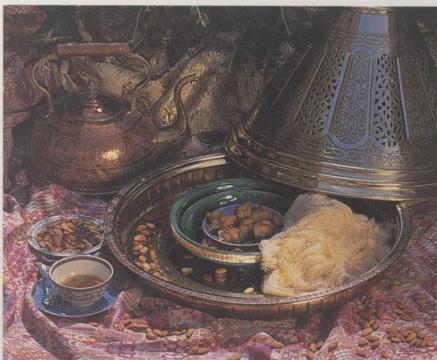
royaumes de l'ancien Soudan conquis par l'Empire marocain. Au XVII^e siècle, le sultan Moulay Ismail a recruté, dans les États du Sahel, jusqu'à 150 000 esclaves qui constituent l'origine de la « garde noire chérifienne ». Les femmes devinrent domestiques et demeurèrent dans la maison, beaucoup furent concubines, quelques-unes devinrent épouses, d'autres furent affranchies.



Dans la Fès impériale, il arrivait que les hommes des grandes familles choisissent comme quatrième femme une dada. Leur tâche ? Veiller sur les enfants et diriger la cuisine, deux postes clefs dans une société dont l'organisation est centrée autour de la cellule familiale. Les enfants qu'elles eurent de leurs époux et maîtres furent souvent reconnus et portent le nom de leur père.

Saura-t-on jamais pourquoi elles sont appelées dadas ? On a émis l'hypothèse que ce sont les enfants qu'elles élevaient qui leur ont

*Dada
Toumia
déposant
délicatement
le pigeon sur
les feuilles de
la bastilla.*



Si la cuisine est un art, au Maroc elle est aussi une manière d'être, un signe d'identité, un rite de passage balisé de gestes millénaires et de saveurs exquises. Ici, c'est à un voyage au bout des délices que nous convie Fatéma Hal, ethnologue distinguée et divine cuisinière, après avoir recueilli, portées par des voix de femmes venues du fond des âges, mille et une recettes qui sont autant de cérémonies.

Car c'est avec la grâce et la lenteur du sacré que la cuisine marocaine décline ses délicates variations sur le cru et le cuit, le salé et le sucré, dans tous leurs états de mariage aux épices de l'Orient. Voici des tajines qui ne finiront jamais de dévoiler tout à fait leurs mystères, des couscous qui garderont toujours un grain de secret... Voici un livre fait pour enchanter les sens et l'esprit.

A standard linear barcode representing the ISBN of the book.

9 782234 044425



BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE

37502 01772906 4

95 X
54-4442.7
20,00 FF TTC

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX^e siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en accord avec l'éditeur du livre original, qui dispose d'une licence exclusive confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012.

Avec le soutien du

