

CUISINE DE NOEL... CUISINE NOSTALGIE

Notre cuisine est une riche combinaison des cuisines des trois communautés qui se côtoyaient en Algérie Française. Musulmane, juive et chrétienne. On y retrouve des apports de la cuisine maghrébine (arabe et berbère), orientale (turque), juive berbère et séfarade, européenne latine (française, maltaise, espagnole et italienne). Des plats simples et typiques existaient pour la région d'Oran, celle de la côte avec Philippeville et Bône, l'Algérois, le Constantinois, la Kabylie et les territoires du Sud.

Tout dépendait de l'origine des premiers colons ainsi que des immigrants venus d'Europe à leur suite, même si la présence espagnole à Oran était bien antérieure à 1830. Cette gastronomie peut s'étendre à l'ensemble des autres Français d'Afrique du Nord, venus du Maroc et de la Tunisie.

Pour beaucoup de pieds noirs, beaucoup d'entre nous, elle reste le seul lien inextinguible avec le soleil et les senteurs de notre terroir d'origine, représentative d'un « régionalisme sans terre »¹, au contraire de celle des autres Français. C'est l'exode massif de 1962 qui a fait connaître cette cuisine à l'ex métropole, la table restant un lieu de convivialité, d'hospitalité, de joie de vivre où la famille méditerranéenne se retrouve.

Cette tradition culinaire, fixée par les grands-mères et leur tour de main et sans cesse transformée et améliorée dans les familles, risque de disparaître quand les derniers pieds noirs seront décédés. Il existe quelques livres dédiés à cette cuisine même si beaucoup de recettes continuent à se transmettre de façon orale.

De nombreux plats (briks, merguez, couscous, tajines...) sont originaires de la cuisine du Maghreb qui est la composante principale de cette cuisine.

La cuisine pied-noir « latine » (chrétienne) est un mélange de cuisine française méridionale, catalane et espagnole en grande partie (la longanisse, les pelotas, les cocas, le gazpacho pied-noir, les migas, le cocido, le potaje viudo, les albondigas, la frita, l'arroz caldos, le vin d'orange, les rollicos, les pastisos, les pasteles de moñatos...) avec un apport évident de la cuisine italienne du sud (pizza napolitaine, timbale de macaronis, cannellonis aux herbes...).

La cuisine juive pied-noir a aussi des origines espagnoles (car si certains Juifs d'Afrique du Nord ont des origines berbères, beaucoup ont aussi des origines séfarades espagnoles qui remontent au XV^e siècle, quand ils furent expulsés en masse en 1492, à la suite du décret de l'Alhambra).

On s'en aperçoit dans ces spécialités, comme les recettes de « poyo i gayna » (poulet et poule), les « pichkados » (poissons), les « salatas » (salades), tous les plats avec « uevos » (œufs) et les plats dit « al orno » (au four) et bien d'autres.

Avant l'indépendance, la vie quotidienne a permis les échanges culinaires entre communautés, pendant les fêtes religieuses (Ramadan, Pâques juives ou chrétiennes, Noël)... Les plats et desserts s'échangeaient entre voisins, symboles d'hospitalité, parfois aussi pour services rendus. La minorité de Pieds Noirs, parlant l'arabe dialectal car nés et ayant vécu dans le bled en Algérie, souvent dans des fermes, s'est imprégnée des cuisines arabes et kabyle.

Le marché, les mozabites, restaient le lieu privilégié d'échanges Tous ces plats se consommaient à la maison, dans la rue, en pique-nique à la campagne (à la Saint Couffin pour la Pâques), à la sortie de la messe ou à la plage le dimanche, dans des restaurants, dans des gargotes ou dans les cafés maures pour le café du même nom et pour le thé à la menthe.



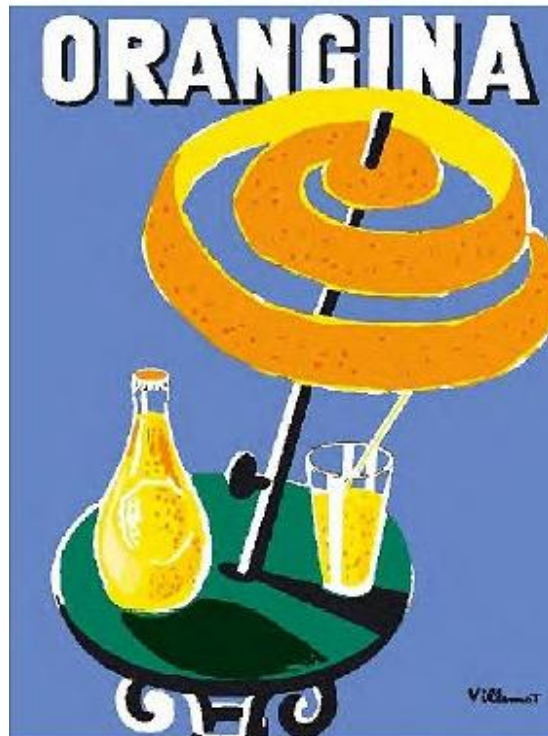
Incontournable à l'apéritif, à base d'anis vert et d'autres plantes, l'anisette.

Dont les marques les plus connues sont l'anisette Gras, Phénix (anisette kasher), Cristal Liminana ou le Super Anis Galiana. Elle composait la mauresque avec le sirop d'orgeat, la tomate avec la grenadine, le poivron ou le perroquet avec le sirop de menthe



L'anisette est accompagnée de la *Kémia*⁷ (*petite dose en arabe*),
Autre boisson à l'apéritif : le Picon ou l'Amer Picon, élaboré en 1837 par
Gaétan Picon, soldat de l'armée d'Afrique, avec l'installation d'une distillerie
à Philippeville.





Les jus de fruits : l'Orangina créé par Léon Beton à Boufarik en 1936, l'agualemon, l'antésite, la citronnade, le coco, le jus de pastèque, la limonade, le sélecto, le soda judor. Les sirops : menthe, grenadine, citron, citron vert (Tchina).

L'origine de l'Orangina

Jean-Claude Beton est le fils de Germaine Deraï et de Léon Beton, qui élabore et commercialise des [huiles essentielles de lavande](#) et de géranium près d'Alger et qui recherche à cette époque des débouchés pour la production d'oranges de la région. Sa visite de la foire de [Marseille](#), à l'automne [1935](#), lui fera faire la rencontre de sa vie et la fortune de son fils.

En effet Léon Beton rapporte à Boufarik, dans la plaine de la Mitidja, la précieuse formule à l'origine d'Orangina, inventée par un pharmacien de [Valence](#) en Espagne.

Le docteur Trigo Mirallès vient en effet de mettre au point un concentré de jus d'orange, qu'il a appelé *Naranjina*, « *petite orange* » en espagnol. La bouteille de Naranjina est un flacon ventru qui contient du concentré d'orange. Au lieu d'un bouchon ordinaire, elle est fermée par une fiole renfermant elle-même de l'huile essentielle d'orange.

En [1936](#), c'est ce concentré, additionné d'eau sucrée puis gazéifié, que le docteur Trigo baptise « **Orangina, soda de Naranjina** » et que Léon Beton présente avec un succès immédiat à la foire d'Alger. Jean-Claude, âgé alors de onze ans, accompagne son père et observe.

La bouteille n'a pas encore trouvé sa forme définitive. Léon Beton, confiant dans le potentiel de la formule, rachète celle-ci au pharmacien espagnol.

Il faudra encore attendre quelques années pour que le potentiel de la recette soit exploité. En effet, en [1939](#), le déclenchement de la guerre entraîne l'arrêt de toute tentative de création d'entreprise.

Jean-Claude Beton a terminé ses études d'[ingénieur agronome](#) et son service militaire en Allemagne [dans le secteur d'occupation française de l'Allemagne](#). Malgré son jeune âge, il décide à son retour en Algérie de relancer la marque **Orangina**, avec l'aide de ses deux oncles maternels Lucien et Edmond Derai, lesquels lui avancent avec son père les fonds nécessaires.

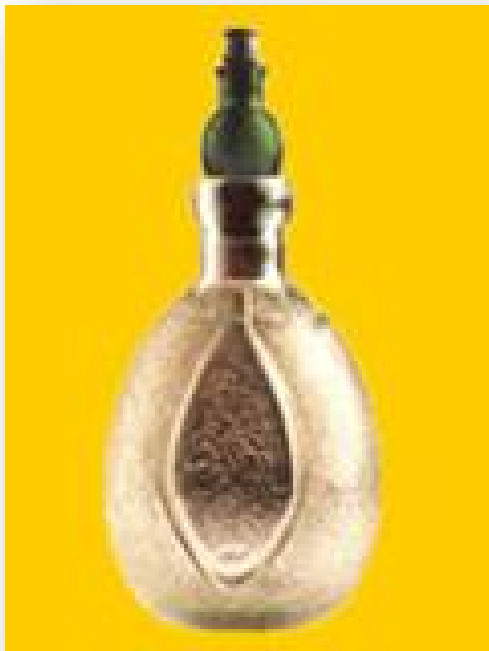
Les [années 1950](#) : Jean Claude Beton, à 26 ans, fonde le [23 janvier 1951](#) la Compagnie Française des Produits Orangina (CFPO). Convaincu que l'avenir de ce soda est tout tracé du fait de la médiocre qualité des produits distribués à cette époque, il commence par redessiner la bouteille en lui donnant cette forme unique qui deviendra célèbre, et il s'attache immédiatement à conquérir le marché algérien.

Tandis qu'il produit à Boufarik les concentrés, il accorde à deux embouteilleurs, les Ets Marin et les Ets Montserrat, des licences de fabrication et de distribution d'Orangina en Algérie. Il s'efforce de mettre en œuvre des méthodes commerciales modernes, pratiquant ce qu'on n'appelait pas encore couramment le *marketing*. Jean-Claude Beton comprend tout de suite qu'il doit s'attacher à gérer sa marque et sa communication.

Sa formule commerciale n'est pas sans rappeler la méthode d'[une célèbre maison américaine de soda aux extraits végétaux](#), lorsqu'il fournit le concentré qu'il fabrique et dont il a le secret à un réseau de concessionnaires embouteilleurs. Par la suite ce système lui permettra de se développer rapidement sur plusieurs territoires à la fois en ne disposant en propre que d'une infrastructure légère.

Tout en demandant aux embouteilleurs de participer aux investissements, il les encadre et les encourage à mettre en place le produit en priorité dans les bars, mais aussi dans les stades, les casernes, les bals, et d'une façon générale en toute circonstance possible, lors des fêtes populaires, des événements sportifs ou culturels. Il faut partout occuper le terrain et être visible par le consommateur. Doté d'un fort charisme et d'un sens relationnel incontesté, Jean-Claude Beton est vite adopté par la profession. Les nombreux producteurs d'orange de la région voient en lui et en son entreprise un nouveau débouché pour écouler les récoltes et développer la production.

Les débuts sont néanmoins difficiles pour Jean Claude Beton, qui doit relever trois défis : il n'est pas facile de faire accepter aux cafetiers la bouteille boule. Par ailleurs la concurrence est vive ([Pschitt](#) orange et citron, [Vérigoud](#), [Vittel](#) Délice, Crusch, ainsi que de petites marques bien implantées localement). Le dernier handicap est le manque de notoriété que doit surmonter tout nouvel arrivant.



Après avoir bien installé sa marque en [Algérie](#), au [Maroc](#) et en [Tunisie](#), il décide de traverser la [Méditerranée](#) pour promouvoir Orangina en [métropole](#).

Jean Claude Beton signe un accord de distribution en France avec les sociétés Fruidam à [Paris](#), Denni à [Strasbourg](#), Milles à [Perpignan](#) et la Rhodanienne de boissons à Marseille créée à l'occasion par lui-même, ce qui

donne à la marque une stature nationale. C'est ainsi que l'on trouve, dès 1953, des bouteilles Orangina en vente sur les Champs-Élysées.

En [1952](#), [Jean Giraudy](#), qui est à la tête d'un puissant réseau national d'affichage, présente à Jean-Claude Beton un peintre affichiste en devenir : [Bernard Villemot](#). Les deux hommes sympathisent et le jeune industriel demande à l'artiste de lui proposer la maquette d'une future affiche. Il faut qu'y figure en gros plan la petite bouteille ventrue et la formule « à la pulpe d'orange ».

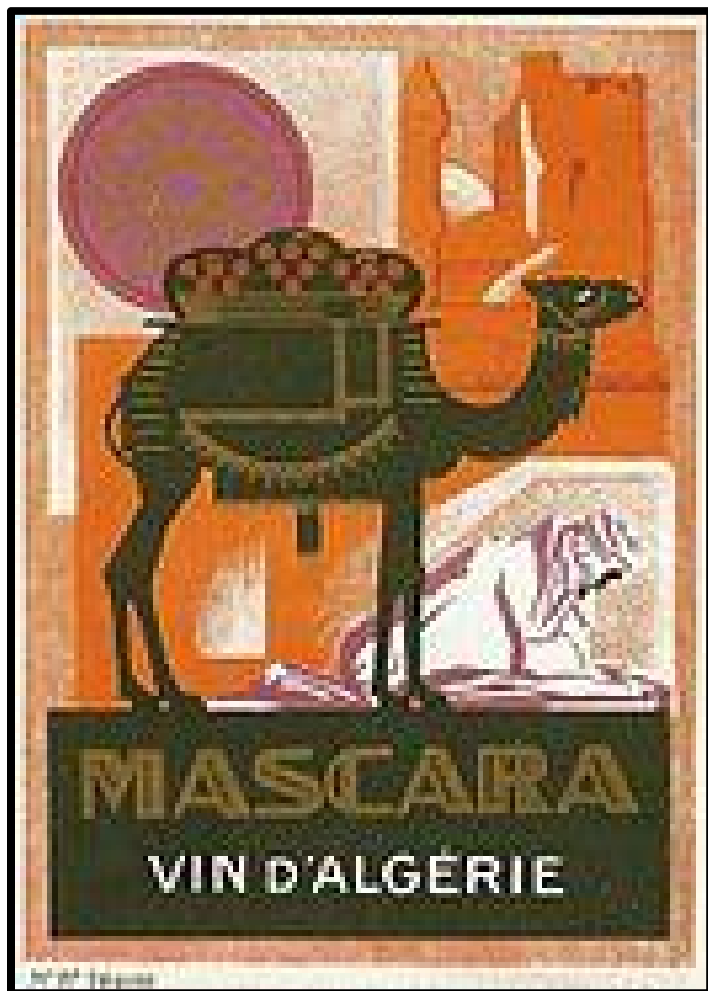
Ainsi Jean-Claude Beton a su tourner avec ingéniosité la réglementation qui interdit aux sodas de représenter le fruit dans leur publicité : il montre la bouteille, mais sa bouteille à la forme et la couleur du fruit ! Pour compléter le portrait de cette bouteille-orange, Villemot ajoute un zeste d'orange en guise de parasol. L'idée, géniale parce que simple et novatrice, explique en partie le succès de l'affiche, du produit et de l'entreprise.

La première [campagne](#) de 1953 est un succès. Elle obtient le grand prix de l'affichage et une longue collaboration va s'engager alors entre l'artiste et le jeune capitaine d'industrie. Plus de vingt-cinq affiches verront le jour. Cette collaboration ne s'arrêtera qu'à la mort de l'artiste en 1989. On reconnaît là un trait du caractère de Jean Claude Beton : sa fidélité à ceux qu'il apprécie.

Les [années 1960](#) : Jean Claude Beton communique sur tous les médias : les radios, la presse, l'affichage, le cinéma. Il organise des caravanes publicitaires et lance, au retour d'un voyage aux États-Unis, un nouvel emballage de six bouteilles en verre perdu, le cluster pack.

Il s'intéresse à la publicité télévisée dès ses commencements en France et réalise en 1969 son premier spot.

Les [années 1970](#) : Pour accompagner la montée en puissance de la grande distribution, Jean Claude Beton lance de nouveaux conditionnements et travaille avec de grands noms pour la création de nouveaux films publicitaires à succès. Il crée la Confrérie de l'orange



Issus de cépages importés de la métropole au XIX^e siècle, la culture de la vigne était très importante avant l'indépendance de l'Algérie et était présente surtout dans l'Algérois et l'Oranie.

On buvait des vins rouges, blancs, rosés, muscats, le taux d'alcool étant compris entre 13 et 17 degrés. Les vins les plus connus étaient le Boulaouane, le Guébar, le Mascara, le Royal Kebir, le Sidi Brahim.

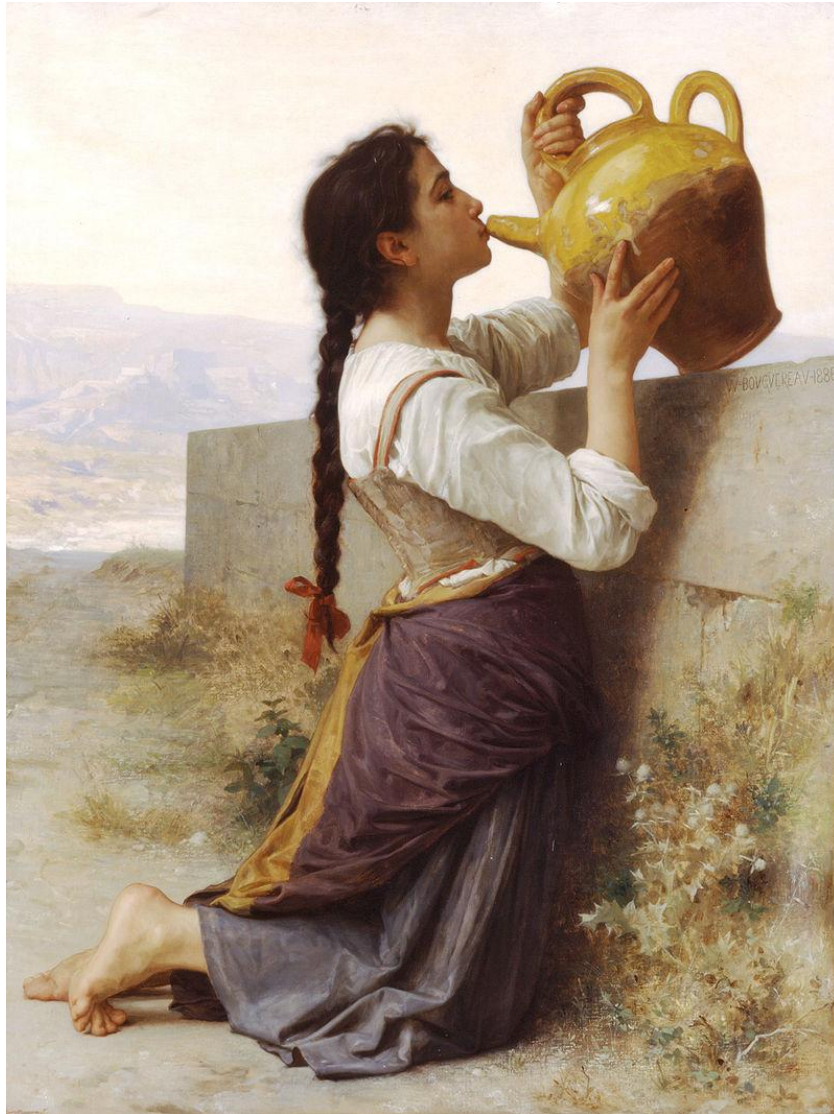


Il demeure encore quelques vignobles en Algérie. D'autres vins continuent à être produits au Maroc (une variété de Sidi Brahim) ou le Thébar en Tunisie.

La bière : des brasseries malteries existaient avant l'indépendance à Oran, Philippeville et Alger.

La plus ancienne était la **brasserie Wolf** créée en 1868 à Constantine. La bière la plus célèbre était la 33 Export.

L'eau, denrée rare en Algérie, était gardée au frais dans des gargoulettes.



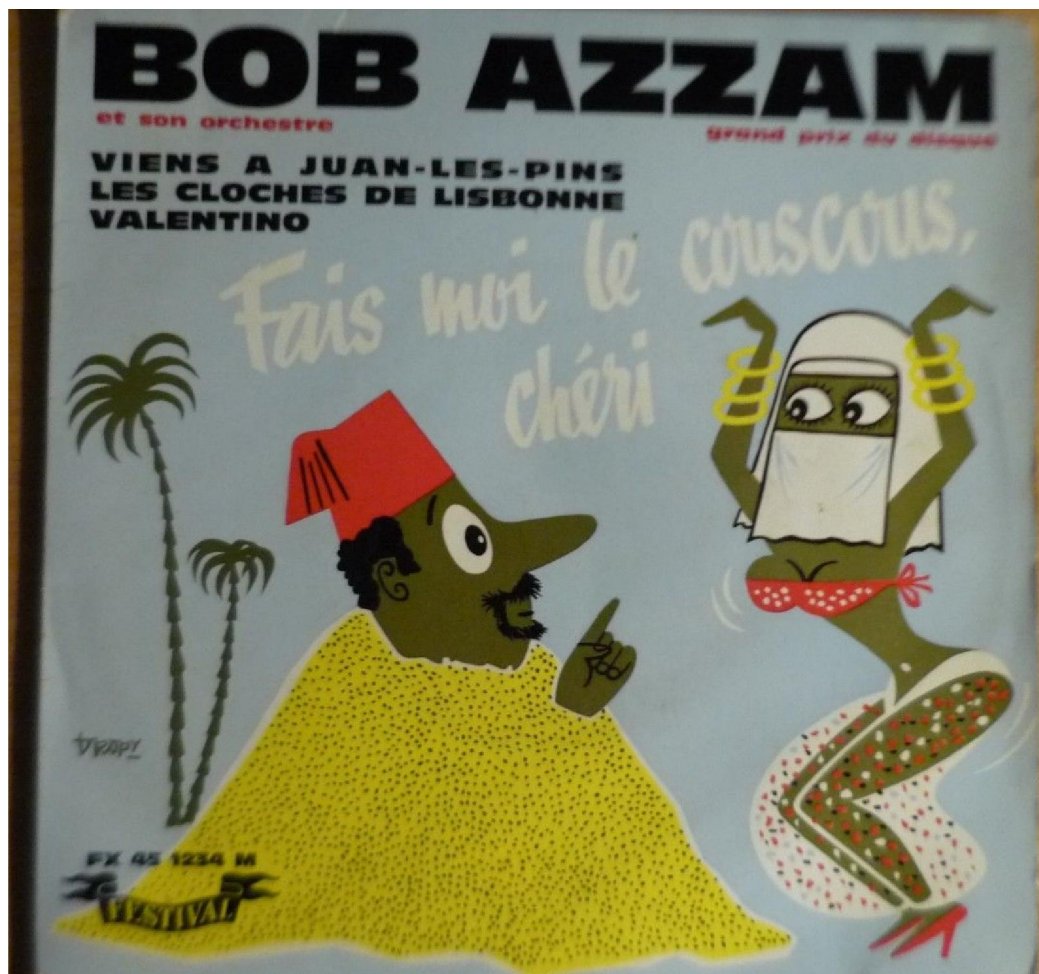
Le champoreau : à base de café noir ou au lait auquel on ajoute du vin, de la liqueur ou autre alcool fort.

Le vin d'oranges : à base de peaux d'oranges macérées.

Le petit lait : *leben*, boisson accompagnant les bradges ou le couscous dans le bled. C'est le résidu aigre du lait qui reste après la transformation de la crème en beurre dans une baratte. Le lait de poule....

Les épices... On retrouve l'anis, le cumin, la coriandre, le basilic, la ciboulette, le clou de girofle, le fel-fel (piment rouge), l'ail, l'oignon, le safran, la menthe verte, la noix de muscade, le ras-al-hanout (mélange de cumin, paprika, cannelle, grains de fenouil). Les sauces sont : la harissa, l'escabèche, l'aïoli, la béchamel, la dersa (sauce piquante), la sauce tomate. La semoule de blé est aussi une base de l'alimentation : fine, moyenne ou grosse (Smid). L'Algérie de l'Antiquité à l'indépendance a toujours été un grenier à blé. La marque la plus célèbre de cette même semoule avant 1962, était Ferrero Ricci, créée à Alger en 1907. Il existe aussi différentes sortes de pain : fougasse, kesra, pain arabe, pain juif (azyme), pain de semoule à la levure, petits pains aux dattes et aux noix. **Le plat le plus frugal** : une tranche de pain avec de l'huile d'olive et grattée avec de l'ai

Le couscous... au mouton, à l'agneau, au poulet, aux boulettes de viande, au poisson aux tripes de mouton (barboucha). Il est garni de différents légumes suivant l'origine géographique des familles : aubergines, cœurs d'artichauts (rorchas), cardes, carottes, chou, courgettes, petites fèves, navets et pois chiches (Hamous), piments rouges ou verts (fel fel).



Les entrées : salade aux aubergines, salade d'œufs aux anchois, salade de poivrons (passés au four ou sur un kanoun ce qui les rend plus digestes car on les épluche) et de tomates, salade de pois chiches, salade orientale, salade juive, salade de fèves au cumin, œufs mimosa.



Les soupes : chorba, potaje, soupe à la semoule, soupe aux fèves, soupe de poissons, soupe à la tomate. **La charcuterie :** boutifarre, jambon cru, longanisse, merguez, saucisses, soubressade (chorizo), pieds de porc au persil.

Les plats de résistance autres que le couscous : Les légumes sans viande : avec pâte à pain ou pâte feuilletée ou encore pâte brisée.

Artichauts aux petits pois et fèves ou aux pommes de terre, aubergines frites, briks, calentita¹², cardes, carottes au cumin, chou-fleur gratiné, coca (petits chaussons) ou coca familiale, courgettes frites, frita, fenouil au cumin, gratin de pommes de terre, migas, oignons frites, poivrons (passés sur le kanoun ou au four), pizza à pâte épaisse (pizz' pour les Constantinois), ratatouille, tchoutkcouka (avec un œuf au plat dessus).

Les beignets et omelettes : beignets (aux aubergines, à la cervelle, aux courgettes, à la morue, aux sardines). Omelettes à la soubressade, aux champignons, aux courgettes, aux pommes de terre ou aux tomates. Pâtes et semoule : cannellonis, macaronis, gratin de macaronis, migas, tagliatelles, pâtes constantinoises, poulinte (la semoule de blé a remplacé la semoule de maïs de la polenta), raviolis, semoule frite.

Les poissons, mollusques et crustacés : anchois marinés, barbot farci, bonite, calamars farcis, caldero (comparable à la bouillabaisse), crevettes, dorade à l'oignon, maquereaux grillés ou en escabèche, moules en escabèche, morue, mullet grillé, oursins, poulpe à la pistarelle, ragoût de morue, riz aux crevettes, rouget en papillotes, sardines grillées ou en escabèche, sépia (seiche) à l'encre, thon à la tomate, turbot. Les escargots : à l'aïoli, au cumin, à la sauce piquante, (petits ou grands blancs).

Les viandes : Les abats : tête de mouton au four (bousoulouf), brochette de cœur ou de foie d'agneau ou de mouton, cervelle de mouton au four, pieds de mouton aux haricots. Les viandes classiques seules, avec légumes ou en croûtes : aubergines farcies, barakis, blanquette de veau, boulettes à la viande, chou farci, civet de marcassin, courgettes farcies, couscous au mouton, daube, épaule d'agneau au four, gaspacho oranais, loubia, méchoui, quiche, ragoût de mouton, riz au mouton, tajines, tfina, tourtes. Les volailles : bastela, couscous au poulet, lapin aux trois poivrons, perdreaux aux raisins secs, poulet au citron, poulet à la coriandre, poulet aux olives noires ou vertes, poulet au paprika, riz au poulet, vol au vent.

La paella : plat hybride, souvent unique, mélangeant riz au safran, poulet et crustacé



Les desserts *Fruits*

frais : abricots, agrumes (citron vert ou jaune), clémentine (créée par hybridation par le frère Clément à Misserghin en 1892, entre un mandarinier et un bigaradier)

La société algéroise d'agriculture décida de le nommer "clémentine" en son honneur (appellation approuvée dès 1902 par la Société algéroise

d'agriculture). La clémentine est un fruit vert (qui devient orange sous l'effet de la baisse de température en hiver), qui n'a pas de pépins contrairement à la mandarine.

Les premières descriptions du clémentinier sont dues au Docteur Louis Trabut (1853 - 1929) qui les publia en 1902 dans la Revue Horticole Française N°10 et en 1926 dans le Bulletin agricole de l'Algérie, Tunisie et Maroc . À noter que le Traité pratique d'agriculture pour le nord de l'Afrique, paru en 1929, ne parle pas de clémentine mais seulement de « mandarine sans pépin ».

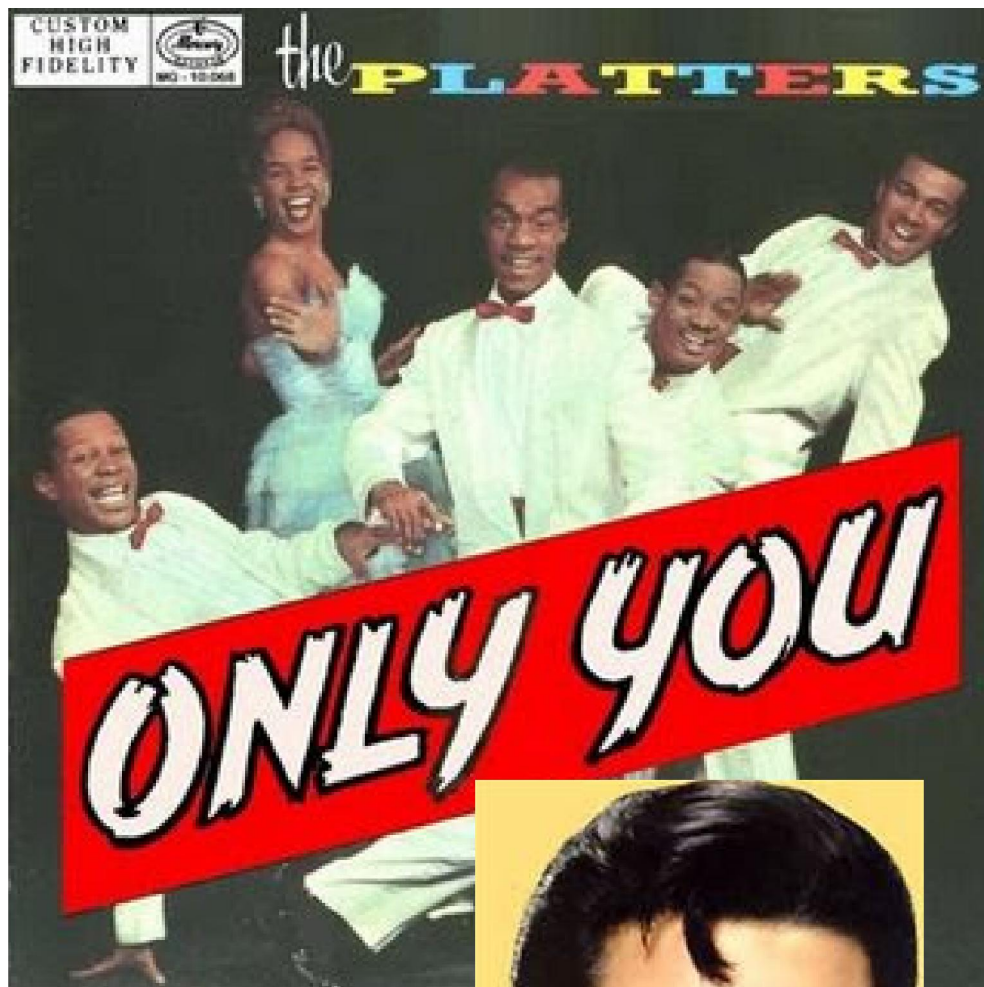
La clémentine sera introduite en Corse avec succès par les pieds noirs. Quant à la production algérienne, jadis florissante, elle périclita peu à peu au profit de l'Espagne à partir des accords d'Evian en 1962.

... mandarine, orange, orange amère ou sanguine, pamplemousse, arbouse, figue, coing, figue de Barbarie, grenade, jujube, melons (cantaloup, jaunes ou verts), mûres, nêfle, pastèque, plaquemine (kaki), raisin. Clémentines ***Fruits secs*** : abricots, amandes, cacahuètes, dattes (deglet nour de la région de Biskra, très réputée), figues, marrons, noix, pistache, pruneaux, raisins secs, tramousses.

Confiserie, gâteaux, glaces : baklava, beignets sucrés, boule de moscou, bradges, bûche de Noël, cigare aux amandes, cornes de gazelles, confiture (orange, orange amère, coings, figue, nêfle, pastèque, raisin), couronnes à l'anis, couscous sucré aux raisins secs, crêpes, crepone, dattes fourrées à la pâte d'amande, délices d'Alger, doigts de la mariée, flan à l'orange, ftahir (beignet tunisien), galettes sucrées, gâteau napolitain, gelée d'arbouses, glace italienne, halva (aux amandes, à la vanille, à la pistache, ou au chocolat), makroud au miel, mandarines confites, montecaos, mouna (brioche pour Pâques à l'huile d'olive ou au beurre et à la fleur d'oranger, se mange aussi au petit déjeuner ; jusqu'à l'arrivée dans les foyers des premières cuisinières, la pâte était apportée au four du boulanger qui la cuisait), nougat turon,

oreillettes, oublies, pain perdu, pâte de fruits, riz au lait à la pistache, rollicos, patates douces frites et sucrées, pruneaux ...

... Bons souvenirs... bon appétit.. et pour compléter cette petite révision avant les repas de fin d'année, souvenez vous des chants de Noël, des artistes, que nous écoutons là-bas, en 62 : Armand Mestral, *John William*, *Jhonny Mathis*, *Francis Linel*, *Elvis Presley*, *les Petits Chanteurs à la Croix de Bois*, *François Mallory*, *Paul Anka*, *André Claveau*, *Lucienne Delisle*, *Mathé Altéry*, *Tino Rossi*

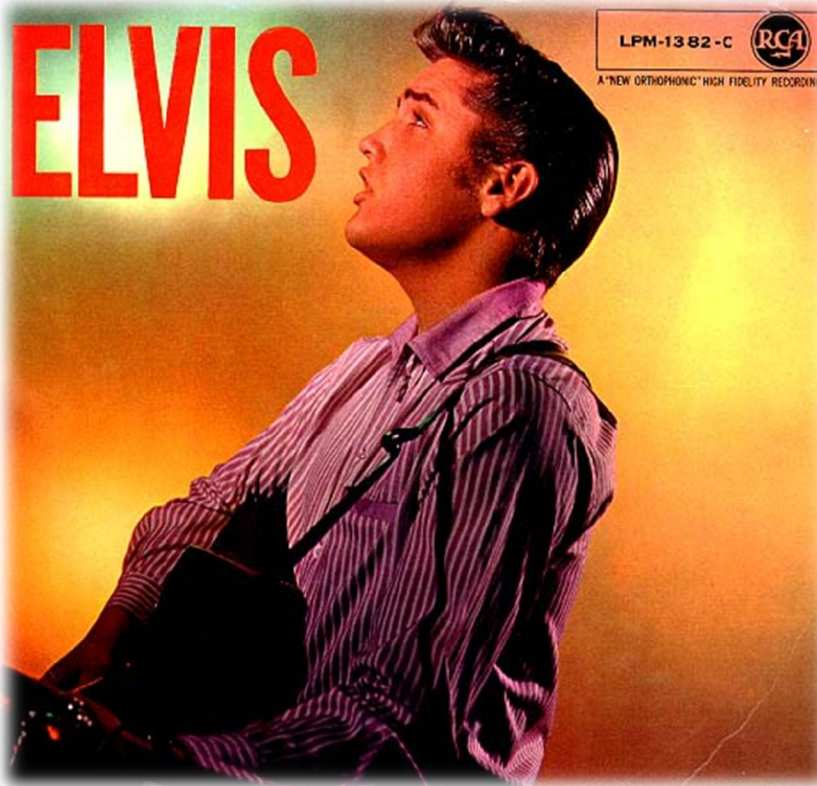


ELVIS

LPM-1382-C

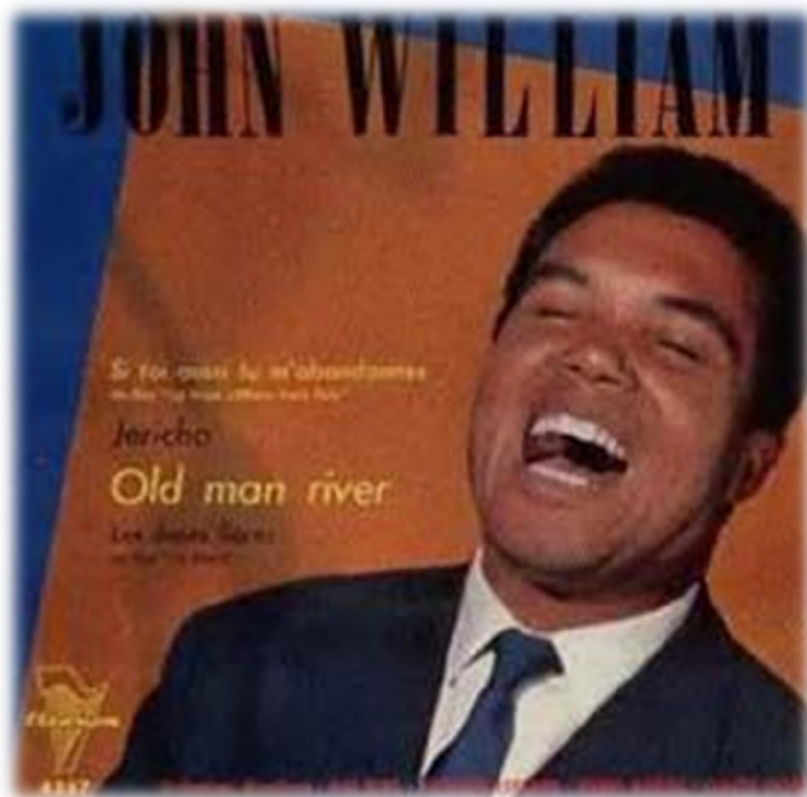


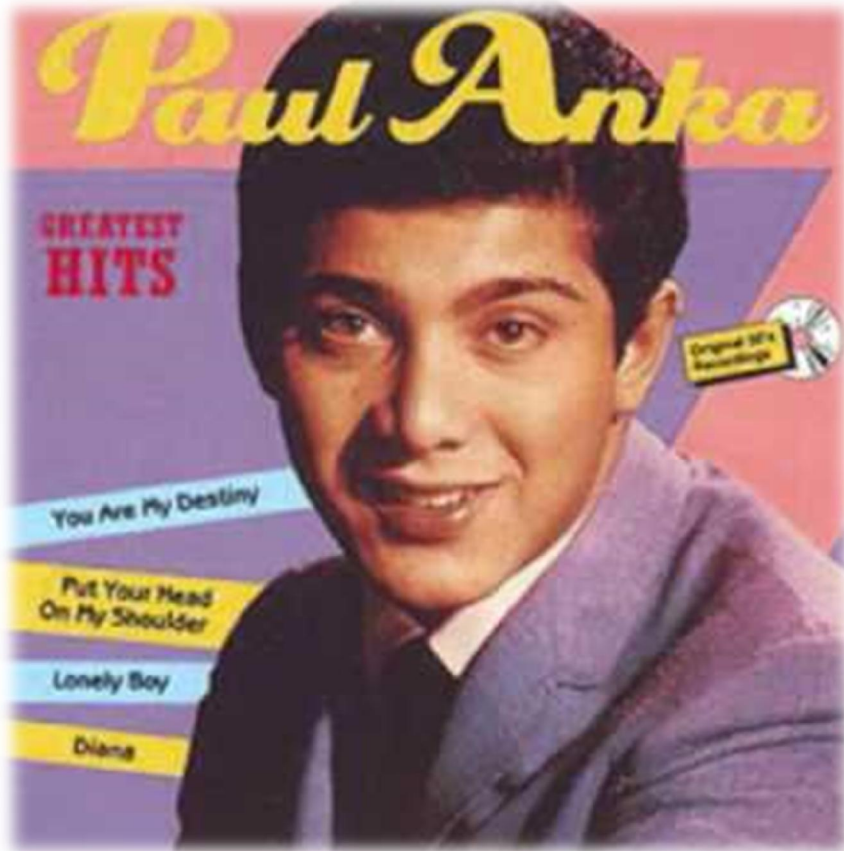
A "NEW ORTHOPHONIC" HIGH FIDELITY RECORDING

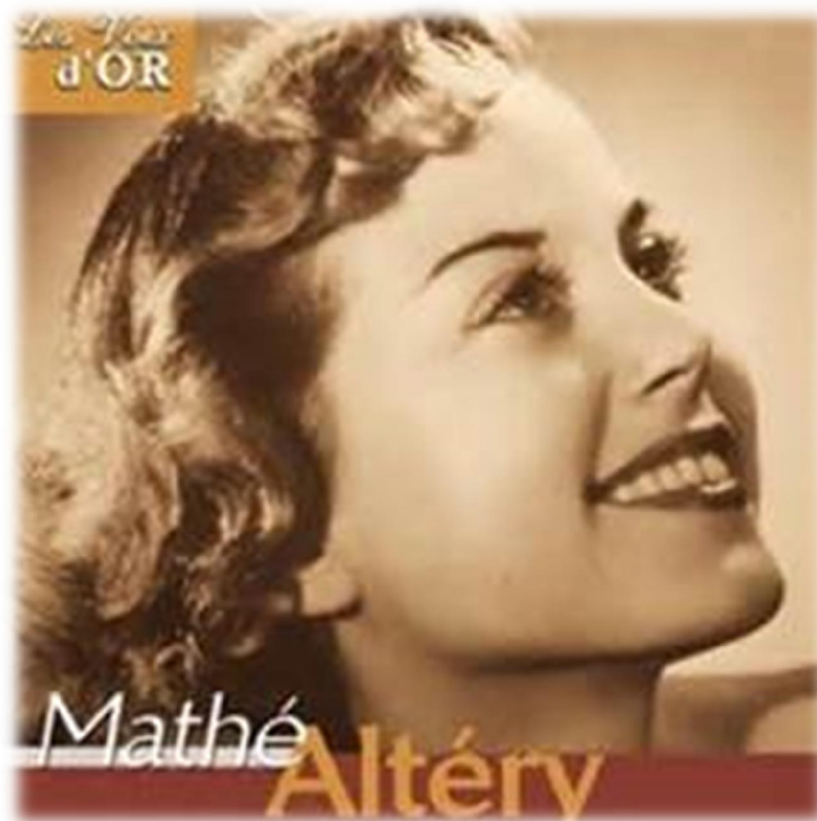
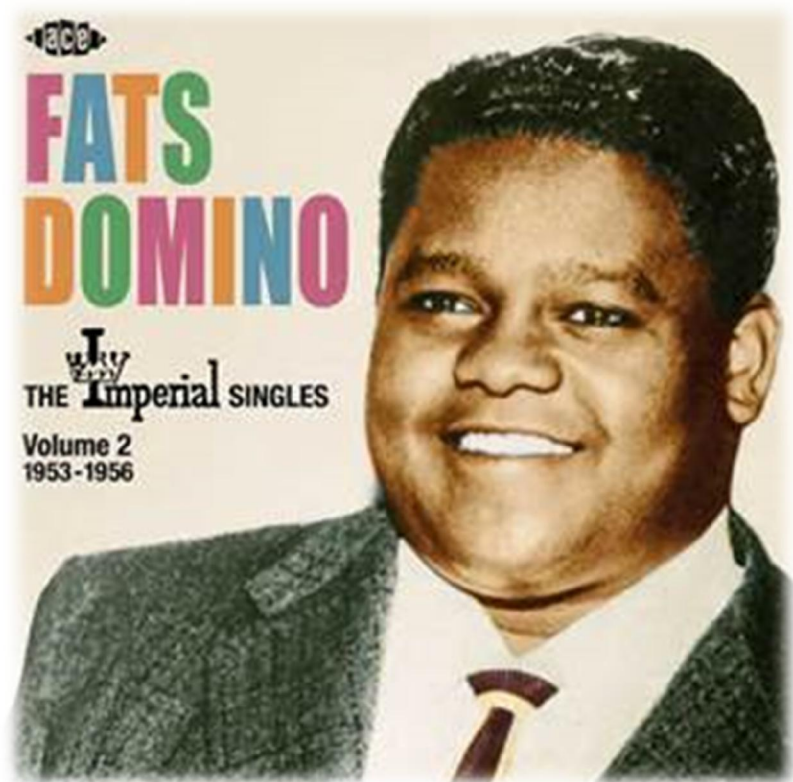


ELVIS PRESLEY

It's Now Or Never







3 433.045 BT
MEDIUM

Armand Mestral



NOËLS

NOËL CHANTER
LES NOËLS DE L'ÉPIQUE
LES NOËLS DE LA FAMILLE
LES NOËLS DE L'ÉPIQUE

PHILIPS
Amplifier 43



ARTISTE DE TRAVAIL



Armand MESTRAL



Et à Noël, au moment où petits et grands ouvriront leurs paquets, peut-être, sûrement, un petit coup de bluzz va vous tomber dessus et vous voilà reparti là-bas.

***François Valéry**, chanteur de chez nous, prendra sûrement dans votre tête, la place de Tino Rossi et de son Petit Papa Noël avec ces paroles :*

" Noël à Oran me acuerdéré de ti toda mi vida, Noël à Oran cuando mi Madré cantaba para no llorar..... »

Gisèle Ambrosino

