

PETIT GLOSSAIRE DU MENU DE MEMERE

Pieds-noirs :

« Le nom « **pieds-noirs** » désigne les Français originaires d'Algérie et, par extension, les Français d'ascendance européenne installés en Afrique française du Nord jusqu'à l'indépendance, c'est-à-dire jusqu'en mars 1956 pour les protectorats français de Tunisie et du Maroc, jusqu'en juillet 1962 pour l'Algérie française, et au-delà pour ceux qui y sont restés après l'indépendance des trois pays. »

Cuisine pied-noire :

Le chef Léon Isnard distingue trois cuisines d'Afrique du Nord et par delà trois cultures, « arabe, juive et pied-noir »¹³¹. Selon lui, les recettes pied-noires « rassemblent des plats venus de Languedoc et de Provence, d'Espagne et d'Italie, mêlant paellas, gaspachos, méchouis, brochettes, grillades, arrosés de blancs de Tlemcen, de rouges de Mascara ou de gris de Boulaouane. Dans les faits, la cuisine pied-noire regroupe des recettes des trois cultures. Les dernières grands-mères survivantes, savent à la fois faire la chorba, la daube, le couscous ou la salade juive.

Picon

La famille Picon quitte la province de Gênes pour Marseille en 1815. Là, le jeune Gaétan Picon (1809-1882) devient apprenti dans une distillerie. Plus tard, engagé dans l'armée française lors de la conquête de l'Algérie, il attrape comme tant de ses camarades une « fièvre maligne » et invente alors une mixture à base de zestes d'orange, de quinquina et de gentiane macérés dans de l'eau-de-vie présentant des propriétés fébrifuges et désaltérantes. Fixé à Philippeville (depuis renommée Skikda) en 1832, puis à Alger, il améliore sa formule et la commercialise, à partir de 1837, comme apéritif sous le nom d'« amer africain ».

Orangina

Lors de la foire de Marseille, en 1935, Léon Beton, natif de Boufarik, près de Blida en Algérie, propriétaire d'une orangerie et commerçant en huiles essentielles, s'inspire de l'invention d'un pharmacien espagnol, le docteur Trigo Mirallès. Il décide de racheter la formule de la « Naranjina » (*naranja* signifie « orange », en espagnol), procédé d'un concentré de jus d'orange, afin de trouver un débouché aux oranges de sa région, la Mitidja, de plus en plus concurrencée sur les marchés métropolitains par la production espagnole.

Potaje (prononcer Potaké) = aliments cuits au pot

Potage pied-noir à base de haricots, blettes et pommes de terre d'origine espagnole très prisé par les expatriés marocains.

TCHOUCYOUKA

La *chakchouka* (*čekčuka* en berbère, شكشوكة en arabe), *tchektchouka*, *tchoukchouka*, *tchouchkaka* ou *tchoutchouka* une spécialité culinaire de la cuisine maghrébine. Il s'agit d'une sorte de poêlée de poivrons ou de piments verts ou rouges, tomates, oignons et à laquelle s'ajoutent à la fin des œufs. Elle est proche de la frita et du pisto manchego, ou encore de la ojja.

BAKLAVA

Dessert traditionnel commun aux peuples des anciens empires ottoman et perse. Il en existe de nombreuses variantes, en fonction des terroirs et des régions. C'est un mets assez sucré et constitué de pâte phyllo, de sirop de sucre (remplacé par du miel en Grèce, en Tunisie, en Algérie et au Maroc⁹) et, selon les recettes et les régions, de pistaches, de noix ou de noisettes.