PROMENADE GASTRONOMIQUE A TRAVERS TUNIS [1]

L'autochtone de l'Afrique du Nord, on l'a maintes fois observé, est particulièrement sensible à la contagion; il s'attache volontiers à imiter l'Européen dans la manière de s'habiller et de meubler son habitation. En revanche il demeure lui-même dans d'autres manifestations de la vie sociale, comme par exemple dans le domaine de la musique ou celui des parfums, ou encore dans celui de la cuisine. Cela tient peut être au fait que les sens du goût et l'odorat, en relations si étroites entre eux, et qui sont parmi les fonctions les plus primitives et les moins fragiles, résistent infiniment plus à la désorganisation que le sens de la vue, ou la sensibilité en général. Il a été noté également que l'expression musicale est un mode d'activité psychologique inférieur au niveau de l'intelligence. Le Docteur Rabinovitch, disciple du psychiâtre Gilbert Ballet, n'a-t-il pas été jusqu'à écrire : « la musique (et particulièrement le chant) s'apprennent plus facilement aux idiots que la partie articulée » ?

Aussi a-t-on raison de s'étonner de l'intérêt relatif que semblent provoquer dans la science, les recherches pour la satisfaction de ces tendances élémentaires de l'homme. Les voyageurs eux, se contentent généralement de décrire sommairement les aliments dont les hasards de la route les ont obligés à se nourrir.

Et cependant, beaucoup plus que dans leur structure physique ou même leur façon de penser, c'est dans leurs manières de sentir et dans les goûts de leurs sens que les hommes diffèrent le plus entre eux. Les tendances sélectives séparent davantage les hommes.

Comme les sentiments les plus communs — ceux qui concernent la distinction du bon et du mauvais, de l'agréable ou du désagréable, de ce qui provoque le désir ou la répulsion — dépendent des sens, on ne peut connaître ni un homme ni un groupe, lorsqu'on ne sait rien de la façon dont il juge la qualité ou la valeur.

Il ne peut y avoir d'approche ni de recherche de compréhension, ni d'union valable, entre ceux qui n'apprennent pas à sympathiser, c'est-à-dire à se réjouir ou à souffrir également dans des circonstances analogues. Bref, on connaît mieux un peuple lorsqu'on sait ce qu'il mange

(1) Extrait d'une conférence donnée le 10 février 1951 à la Société des Ecrivains de l'Afrique du Nord.

et, si l'on a décidé de s'y attacher, c'est un devoir que d'en connaître la cuisine, un des premiers pas qu'il convient de faire, par les moyens les plus matériels et en même temps les plus humains, pour essayer de se comprendre.

Or, la table, ne rougissons point de l'affirmer, est une grande école et le meilleur laboratoire de la sympathie.

« Rien ne fait les amis comme la bonne chère », disait un personnage de Regnard. Plus près de nous le bâtonnier académicien Barboux se plaisait à répéter qu'il n'avait jamais vu divorcer un ménage où la femme était bonne cuisinière.

Un pareil thème manquerait-il tellement d'élévation ? Dans son dictionnaire philosophique, Voltaire rappelle que « ce don de discerner nos aliments a produit, dans toutes les langues connues, la métaphore qui exprime par le mot *goût* le sentiment des beautés et des défauts de tous les arts; c'est un discernement prompt, comme celui de la langue et du palais, et qui prévient comme lui la réflexion. »

Ces considérations suffiraient à justifier le choix d'un sujet sur la cuisine. D'ailleurs, le problème de l'alimentation est, on le sait, très complexe : il fait l'objet des préoccupations et des recherches des gouvernements, des agronomes et des hygiénistes à la fois. Actuellement, M. Jean Roche, le savant physiologiste, qui préside l'Institut des Hautes Etudes de Tunis, a provoqué la réunion d'un comité chargé de rechercher un standard alimentaire par rapport à chaque catégorie de la population. Si tant d'efforts associés résolvaient demain les difficultés de la production, de la conservation, de la distribution des matières alimentaires dont les quantités et les qualités sont nécessaires à l'accroissement et au bon entretien des vies de l'humanité universelle, tout ne serait pas encore dit.

Pour bien utiliser un aliment, pour en profiter, pour en tirer toutes les ressources d'énergie et de préservation qu'il contient, il faut que cet aliment plaise à notre goût. La même saveur ne flatte pas également tous les palais; elle ne peut servir d'excitant chez chacun de nous aux mêmes réflexes.

La cuisine est un des facteurs déterminants de l'activité. C'est être bien léger que de classer la cuisine parmi les arts d'agrément; c'est un art vital. L'Ecriture nous l'a appris en sanctifiant le repas. L'Armée ne cesse de répéter que la soupe « est un service ». Cet art vital résume les recherches des générations et leur long effort d'adaptation pour régler les conditions les plus favorables à l'entretien de la vie dans un milieu donné. Ce n'est ni par hasard, ni en vain que les régimes, le choix et la préparation des aliments varient selon la latitude et les climats.

***

Dans ce carrefour de civilisation que représente Tunis, vivent côte à côte, des populations, des gens de nationalités et de régions diverses, mêlées mais non confondues : il y a les autochtones: Musulmans du Nord, du Sahel, du Sud et de l'Extrême-Sud; les Israélites, Tunisiens et « grana » ou livournais; des Européens, Français, des différentes provinces, Italiens du Nord et du Midi, Anglo-Maltais, Espagnols et

Grecs, et parmi tous ceux-ci des émigrés de fraîche date ou d'autres levantinisés. Toutes ces populations vivent en bonne intelligence certes, mais sans intimité entre elles : chacun vit chez soi, fermement attaché à la moindre de ses traditions, principalement à ses rites alimentaires.

L'habitant de Tunisie, autochtone ou même européen, dès qu'il doit prendre la mer pour aller traiter une affaire, se rendre à une foire, ou sous prétexte d'obéir à son médecin, faire une saison dans une ville d'eau où l'on joue, s'inquiète, indépendamment d'ailleurs de toute question religieuse, de savoir comment il se nourrira une fois hors de chez lui. Il alourdira ses bagages de victuailles locales : saucisses, viande salée et séchée, poulets farcis, on ne sait pourquoi appelés « petits aliments », gombos et poivrons, large provision de boutargue de mulet ou de thon, sans jamais omettre le pot d'ahrissa ou confiture de piments forts. Arrivé à destination, il s'enquiert immédiatement d'un restaurant tunisien et, l'ayant découvert, il vantera à son retour le meilleur agrément de son voyage : avoir retrouvé *sa nourriture* hors de sa maison. Chez lui, riche ou pauvre il a un menu peu varié : côtelettes sur le grill, ragoûts et légumes ultra cuits, beaucoup de sauces, et très exceptionnellement de la cervelle, de la langue, du foie, du rognon ou de la tripe. Son horreur de toute innovation le fera hésiter longtemps avant d'accepter une invitation à déjeuner hors de son milieu.

N'empêche que Tunis a connu quelques gastronomes, dilettantes du goût. A la fin du siècle dernier, la meilleure société locale accueillait ces deux Napolitains, également fort distingués, et qui, légitimistes, avaient émigré, à la chute des Bourbons, dans les deux Siciles : le Comte Passant, fin gourmet qui mourut assez curieusement d'une indigestion de poires, et le Marquis D'Apreda qui, ruiné, vivait honorablement de la vente de spécialités culinaires et n'avait pas son pareil pour conseiller sur la composition d'un menu. Vers la même époque, un Tunisien, Cohen dit « le Roux », qui dilapida tout son patrimoine en fastes se succédant en peu d'années, avait une table recherchée et exigeait au début de chaque repas, pour se mettre en appétit, un bol de moelle de bœuf. A une époque beaucoup plus voisine, la mémoire nous est chère de certains de nos compatriotes qui se classaient parmi les hommes « sachant manger » : le baron Fleury, élégant sportman; Ravelet, le styliste; le président Vionnois, « fin comme l'ambre »; le bâtonnier Victor Pietra, poète et musicien; Louis Argoud, et quelques autres.

Il faut dire que comme dans toutes les branches de la vie sociale, la Tunisie offre, en matière de gastronomie, un champ d'études dont l'importance est fonction de la variété de catégories de ces habitants. Des touristes notoires, comme Anatole France, Georges Courteline, Colette Willy, le Docteur Henri Rotschild, plusieurs professeurs de la Faculté de Droit d'Alger, s'étant risqués dans des gargotes locales, ont paru intéressés par la variété des mets, et ont manifesté leur surprise que cela n'ait pas donné lieu à des études approfondies.

Si l'on veut traiter de pareilles questions il faut éviter de remonter aux sources dites « documentaires » de certains magazines de la Mé-

tropole, tel ce petit journal de mode très répandu, dont un numéro d'août 1950 donne la recette de la chakchouka tunisienne confectionnée au beurre et cuite au four ! Pourquoi pas aussi avec des morceaux de lard ? Et cette rubrique porte la signature d'Edouard de Pomiane, pontife incontesté de la gastronomie en France. Quelques années avant le Protectorat, un brave Anglais débarquait à Tunis en quête de recettes régionales et, s'étant rendu chez Papayani, rue de l'Eglise, s'efforçait d'expliquer le but de ses recherches, mais en une langue que le restaurateur ne comprenait point. Un plaisantin offrit une traduction bénévole : « ce touriste réclame sa boisson habituelle : une citronnade chaude avec une gousse d'ail, du pain et du beurre. » Papayani lui donna satisfaction, et paru avoir un certain succès : l'Anglais, enchanté, en ayant demandé une seconde consommation, avec prière de lui montrer la matière employée, pensant que c'était la boisson courante du matin, prit des notes, remercia avec effusion et laissa un large pourboire. Nous n'avons pas eu en main le manuel d'Outre-Manche où, transcrite de très bonne foi, a dû certainement figurer la manière de confectionner « le petit déjeuner préféré » des Tunisois...

A côté de quelques ouvrages intitulés « de cuisine tunisienne » mais en général assez superficiels, le regretté Jules Amar, jeune préparateur à la Faculté des Sciences à la Sorbonne, tunisien d'origine, glorieusement tué en 1914-18, avait présenté à l'Académie des Sciences, sous le titre « Le moteur humain », un mémoire sur la cuisine tunisienne qui fut couronné par l'Institut. Le Docteur Etienne Burnet a réalisé son « Enquête sur l'alimentation en Tunisie ».

L'ouvrage le plus technique, tout en restant remarquablement clair sur le même sujet, est celui que le Docteur Gobert a fait paraître en 1940 dans les Archives de l'Institut Pasteur : nous nous en sommes largement inspiré dans ces notes. Eloignés de toute prétention scientifique, nous cherchons à y rapporter les impressions d'un flâneur, mais qui est né dans le pays et y a vécu et qui, sans avoir à se préoccuper de la confection même des plats ou des ustensiles nécessaires, se contentera de ne parler que des mets qu'il a eu l'occasion de goûter lui-même.

* * *

Comme dans l'Antiquité, l'habitant du bassin de la Méditerranée a le palais un peu rude et une tendance marquée à répandre les aromates et les épices d'une manière lourde, à abuser des condiments. Il préfère au rôti le ragoût, au beurre frais le beurre salé dont la saveur est plus prononcée, et la digestibilité plus facile. Son alimentation de base consiste dans les céréales (blé dur, maïs, sorgho), l'huile, les dattes et le pain; en fait de légumes, avec la fève et les pois chiches, les tomates, les poivrons, les aubergines, tout cela avec une gamme de condiments.

Comme d'ailleurs en bien d'autres matières, le contact d'une population diverse a provoqué une certaine interpénétration d'une cuisine à l'autre. Néanmoins, chacune conserve, dans la manière de cuire et d'apprêter les aliments, son « goût » particulier, national ou ethnique.

Nous allons essayer de donner une idée générale du menu ordinai-

re et extraordinaire de l'élément autochtone, Musulmans et Israélites, et des Européens, Français, Italiens, Anglo-Maltais, Grecs et autres.

Il ne nous paraît pas superflu de rappeler les principaux produits d'alimentation de la Tunisie.

Le fruit par excellence des oasis tunisiennes est la datte, dont on compte plus de cent cinquante variétés depuis la « degla ennour » (doigt de la lumière) en passant par « l'alligh » plus grosse et plus brune, moins fine de goût et moins transparente que la première, jusqu'aux dattes sèches à peau lisse ou ridée utilisées pour la fabrication des dérivés de dattes : pâte, farine, miel. Puis viennent les agrumes (oranges douces, acides improprement dites « aigres », sanguines, amères pour les confitures, citrons, citrons doux et cédrats) et avec leur variété de muscat et de beldi, les raisins dont le poids de certaines grappes de la région de Porto-Farina et Rafraf, démontre aux mécréants que la Bible n'a rien exagéré.

Parmi les légumes il y a de beaux artichauts, dits muscats, des blettes vertes, des gombos et des feuilles de corète que l'on dessèche et met en poudre.

Si les viandes sont généralement pauvres et exsangues, le poisson est bon et abondant : mulet préféré des Tunisois, soles, merlan, thon et bonite, enfin certains crustacés, langoustes et crevettes de grosse taille.

Il y a une grande diversité de pain, allant du pain tabouna des bédouins au viennois raffiné, faits de farine, de semoule, du mélange, et même, dans les campagnes, d'orge, de maïs, de sorgho.

Les huiles sont une richesse du pays : celles des olives dénoyautées que supportent mieux les palais européens, alors que l'on préfère ici celle légèrement fruitée. Les grignons ou résidus, traités au sulfure de carbonne permettent d'obtenir ce savon vert, une des gloires du Sahel.

La production de lait étant faible, il n'y a pour ainsi dire pas d'industrie fromagère locale.

Quan tau vin, boisson que le Coran interdit aux Musulmans ,on en fabrique d'excellent à Tunis : le rouge de Ras-Tabia, de Thibar et de St-Joseph de Tébourba, le blanc et le muscat des vignobles de La Marsa, dit de Carthage et le Rosé, fort en degré, du Khanguet, où l'on fabrique aussi du marsala.

En fait de liqueurs fortes, la « Boukha », eau-de-vie de figues, empoisonne bien des habitants.

CUISINE MUSULMANE

Dans la société tunisienne le repas de midi est en principe le plus substantiel des trois repas quotidiens. Cependant, la population ouvrière surtout paraît apprécier davantage le petit déjeuner matinal, qu'elle prend hors de la maison, et qui n'est généralement ni notre café au lait traditionnel, ni l'œuf au plat. C'est d'abord le traditionnel beignet à l'huile préparé exclusivement par les membres de la corporation des «Ftaïria» tous originaires de Ghomassen dans l'Extrême-Sud, et qui a de très nombreux amateurs même chez les Européens

...dans les milieux populaires et même bourgeois, on fait consommation courante de « merghès » ou saucisses de bœuf ou d'agneau...

(Photo Jean GINTZBURGER)

d'ici. Plus d'un de nos compatriotes rentré dans la Métropole a parlé de la nostalgie du beignet local... Dans la Médina, en hiver surtout, le travailleur a encore le choix entre le bol de «Lablabi», soupe de pois chiches trempés la veille, bouillis et assaisonnés, ou le « Sohleb », bouillie de sorgho, sucrée et parfumée. Mais ce qui paraît dominer c'est le petit-pain intérieurement garni à l'origine d'huile et d'ahrissa, puis peu à peu d'olives, de variantes et de thon. Il s'en fait à Tunis une consommation extraordinaire.

Le pain est généralement fait de semoule, pétri à la maison et cuit au four banal. On ne rencontre plus que rarement ces négresses qui vendaient des boules de pain bis.

Pour le déjeuner et le dîner, le plat de résistance est le kouskous, semoule arrosée d'eau et d'un peu d'huile, tamisée et roulée en petits grains, cuite deux fois à la vapeur de la soupe de légumes : c'est une base dont la garniture est très variée, du potiron et des fèves, à la viande ou au poisson. On mange le kouskous à la cuiller et non en boulettes roulées de la main droite, à la façon rudimentaire des bédouins.

Pour ce qui est des pâtes alimentaires, le macaroni fabriqué par les Italiens semble avoir peu à peu supplanté les traditionnels « mehammès », « khlalem » et la « rechta » ou nouilles, également travaillés par la ménagère. Mais on apprécie et on use encore beaucoup des « breik », pâte feuilletée très fine que l'on garni d'œuf ou de viande ou de poisson avant de la frire, parfois de pâte d'amandes avant de la passer au miel.

Il y a deux bouillies principales : « l'acida » de semoule de blé dur ou de farine de maïs et la « bsissa », farine d'orge que l'on mange crue avec du sucre et des épices.

Le poisson se mange frit ou de préférence bouilli, froid au vinaigre et aux épices. Il y en a des qualités remarquables à Bizerte, à Mahdia et à Sfax.

Le poulet est servi généralement bouilli, — « à la coque », disent les gens du pays. Dans un « Traité de la civilité » paru en 1720, l'abbé de Bellegarde notait qu'en matière de volaille bouillie, de tous les oiseaux qui grattaient la terre avec les pattes, les ailes sont les plus délicates, comme, au contraire les cuisses sont les meilleures de tous ceux qui volent en l'air. Ici la cuisse est considérée le morceau de choix et l'aile est souvent abandonnée aux gens de l'office, peut-être pour obéir, en mangeant, au moindre effort.

Le gigot de mouton — il en est d'excellents que recherchent également les Européens chez les bouchers arabes d'Halfaouine — est cuit au four, garni de pommes au safran. Dans les milieux populaires et même bourgeois on fait consommation courante de « qadid » viande salée et séchée, et de « merghès » ou saucisses de bœuf ou d'agneau.

Le plat de prédilection est le « tajin » ou ragoût, plus économique, dont la cuisson exige moins de surveillance, qui flatte le goût parce qu'il est plus épicé et surtout parce qu'il permet de tremper beaucoup de mie de pain dans un bain de sauce. Les ragoûts sont d'une variété infinie : au fromage, plat des bonnes tables ou aux blettes vertes; aux

aubergines, aux fèves, aux haricots — ces légumes du bon Dieu de notre Midi — aux courgettes, aux gombos (gnaouïa) et à la poudre de feuilles séchées de coréte (meloukhia). Le goût local s'accommode volontiers des mélanges aigre-doux et sans aller jusqu'à la gelée de framboise d'Outre-Rhin garnissant les sardines à l'huile, apprécie la viande aux coings avec le potiron, aux prunes ou abricots, aux chataîgnes.

La jardinière (tbikha), les andouilles (osbane) ont aussi certain succès. La salade de poivrons, tomates, ail ou oignon, se préfère cuite : grillée ou à l'étouffée et fortement arrosée d'huile. Le repas est aussi agrémenté du radis, noir ou rose, pour exciter l'appétit, et, en été, du concombre vert, qui donne une impression de fraîcheur.

Comme dessert et suivant la saison : la datte — le fruit par excellence — l'orange, le citron doux, l'abricot et les prunes de toutes couleurs, la pomme verte légèrement acide, et à l'époque des chaleurs, le melon, les pastèques, enfin la grenade. La figue ne se doit manger que le matin, d'où l'expression du Tunisien : « je ne suis pas de ceux qui se nourrissent de figues après midi. » Quant aux entremets, que l'on fait plutôt figurer sur la table aux fêtes, mariages et circoncisions, il y a le « khaloua », sorte de nougat aux amandes ou au gingembre, celle dite turque, au sésame, les « makroud » aux dattes, la « baklaoua » aux amandes, tous deux passés au miel, les sablés « ghraïba » au sorgho ou aux pois chiches, et surtout les délicieuses pâtes d'amande ou de pistache aux couleurs chatoyantes, ces macarons capables de rivaliser avec ceux de Nancy.

En fait de boisson, le vin et tout liquide ayant fermenté sont interdits par le Coran. Le repas est donc pris à l'eau, qui peut être de l'eau que les raffinés font venir en tonneaux de la Source Okteur de Korbous ou du Puits Belhassen de l'Ariana. On boit aussi du « leben », petit lait qui reste après la fabrication du beurre.

Le beurre se conserve salé et est employé sous cette forme dans la cuisine.

Le thé, qui devient nocif par suite de l'abus qu'en font les campagnards de Tunisie et les Marocains, est décocté vert, mélangé de feuilles de menthe et avec beaucoup de sucre. Chez les Tunisiens les plus pauvres le café est toujours correct. A peine grillé, il est moulu très fin pour que tout l'arôme s'en développe et ensuite jeté dans l'eau bouillante préalablement sucrée dans chaque petit récipient au goût de chacun. On ne le boit pas précisément à la façon du Faubourg Saint-Germain : il est servi très chaud et laisse le marc au fond. Il convient donc de ne pas soulever la tasse et d'aspirer vigoureusement l'air en humant avec un certain bruit et en faisant ensuite claquer la langue pour montrer qu'on a savouré.

A l'occasion des fêtes religieuses ou de famille les extras sont multipliés avec certaines spécialités de circonstance. Ainsi dans les mariages le buffet ne doit comprendre que des mets sucrés d'une manière exclusive. Au premier de l'An, est de rigueur le plat de meloukhia, de bon augure, cuite ce jour-là sans ail impur. Pour l'«Achoura», commémoration à la fois de deuil et de joie, il faut du poulet et

des vermicelles. Pour le « Mouled », anniversaire de la naissance du Prophète, de l'« Acida » ou bouillie de blé dur et de maïs. Pour les nuits du « Ramadan » divers gâteaux au miel et à l'Aïd El Kebir, du bœuf et du mouton.

A Tunis, à défaut de grands restaurants arabes, il existe de nombreuses gargotes dans la Médina, près du Souk des Libraires et dans les faubourgs de Bab-Souika et de Bab-Djedid.

CUISINE ISRAELITE

L'élément israélite tunisien a emprunté aux Arabes leur langue, leur maison, leur vêtement et leur nourriture, avec cependant quelques variantes qui n'échappent pas à quiconque a l'habitude du pays.

Pour ce qui est du kouskous, le grain est travaillé plus fin et est servi sans rien, pour laisser à chaque convive le soin de le garnir à son choix, suivant les nombreux plats qui sont sur la table. Comme soupe, signalons la poule au pot, la bouillie de fèves, ou « Bissara », et le bouillon de pieds de veau aux pois chiches et haricots, parfumé au cumin, appelé « ergma ». La viande provenant de bêtes égorgées et abondamment lavées selon le rite, devient exsangue et n'a plus beaucoup de goût. Parmi les poissons, le mulet est roi, présenté frit en tranche très épaisses avec un œuf, du poivron, des tomates et des aubergines, ce qu'on appelle communément le « poisson complet ».

Le vin, non seulement n'est point prohibé aux Israélites mais il est même prescrit pour la sanctification du Seigneur aux actions de grâces. C'est du vin dit « cacher », fabriqué selon certaines règles et qui depuis quelques années arrive à imiter les bons crus du pays. Il faut dire que l'Israélite Tunisien en consomme assez peu et qu'il lui préfère la boukha et l'araki, eaux-de-vie de figues et d'anis.

Aux grandes occasions on prépare le poulet farci et la « minina », timbale de blanc de poulet, de cervelle, d'œufs et autres, cuite au four.

A la fête de la « Tête de l'An », la table est garnie de la plus grande variété possible de légumes et de fruits et les salières sont garnies de sucre. Pour la fête des Sorts on fait grande consommation d'oreillettes au miel. A la Pâque juive, au repas d'entrée, la veille au soir, figure le plateau avec les symboles rituels (azyme, œufs, céleris, herbes amères, etc...) et l'on sert le potage aux légumes avec du foie et des andouilles. A la Pentecôte le beurre frais est de rigueur dans les usages locaux.

Il existe à Tunis plusieurs restaurants « cacher », aussi bien dans la ville européenne que dans la Médina. La cuisine y est assez saine, mais le service n'y pèche que rarement par excès d'ordre ou de propreté méticuleuse.

CUISINES EUROPEENNES

A côté de la bonne cuisine française que l'on aime à déguster dans les familles et dans quelques restaurants de choix, il est intéressant

de signaler certaines particularités locales des cuisines italienne, maltaise, grecque ou espagnole.

Chez les Italiens les Sudistes ont vaincu les Nordistes : le macaroni a battu le riz. On mange encore dans les restaurants italiens le rizzoto à la milanaise, et les deux variétés de gnocchi, l'une aux pommes de terre, l'autre à la semoule.

On est frappé par l'extrême variété des pâtes alimentaires (fidellini, spaghetti, maccheroni, maglietti, fischietti, bastarda, etc...), et de la façon de les assaisonner. Les Gênois les feront à l'ail, les Bolonais avec de riches viandes, les Napolitains à la sauce tomate, les Siciliens à la sardine, au fenouille, à l'oignon, etc..., l'art consiste surtout dans la cuisson à point : on doit sentir la pâte « à la dent », c'est-à-dire qu'elle ne doit être ni trop, ni trop peu cuite, pour être facilement digérée.

Pour les viandes on aime l'escalope de veau panée, dite à la milanaise et le foie à la poêle, avec sauce de vinaigre et d'oignons, spécialité vénitienne. Il y a de l'excellente charcuterie venant surtout de Parme et de Bologne, comme aussi d'excellents fromages de toutes les régions de l'Italie.

On apprécie beaucoup la « pizza », fougasse bien levée et garnie aux anchois, tomates, fromage de Sicile, etc... Comme pâtisserie, les délicieuses « cassate » siciliennes, les fruits confits ou imités très artistiquement en pâtes d'amandes, les « canoli » au fromage blanc et à la crème ainsi que des glaces et sorbets.

A côté des vins de dessert, le vin de table, souvent en provenance de la région du Khanguet est assez fort et titre jusqu'à 16 degrés.

Ici encore les fêtes religieuses ou civiles appellent des plats spéciaux. La veille de Noël doit être préparé une bouillabaisse accompagnée de radis et de beignets. Le jour de Noël les Siciliens mangent des raviolis, et les Sardes du gibier de chasse. Pour le 19 mars, la Saint Joseph, bien qu'on soit en plein carême, il y a un repas pantagruélique et excessivement coûteux. Il est de coutume d'y convier des mendiants âgés et de leur abandonner à emporter chez eux tous les restes du banquet. A Pâques il faut mettre sur la table l'« œuf cloché » et de l'agneau rôti au four. Pour le jour des Morts on fabrique des biscuits ronds en forme de couronne, farcis aux figues sèches et à l'extérieur glacés et recouverts de grains d'anis multicolores. Le 13 décembre, jour de la Sainte Lucie, on ne doit pas manger de pain mais la « cuccia » ou bouillie de blé mondé, parfois aussi avec des raisins secs et des graines de pommes de pin, le tout avec du miel.

Il existe de nombreux petits restaurants italiens. Certains ont disparu après avoir joui longtemps, en raison de leurs spécialités et leurs prix modérés, d'une certaine considération. Le dernier d'entre eux avait quelque peu dégénéré non par la qualité mais parce que le nouveau traiteur s'avisait en guise de « conseils » à la clientèle d'inventer des sentences arbitrairement attribuées à Brillat Savarin, pour faire écouler tous les plats qui risquaient de rester pour compte.

Chez les quelques restaurateurs maltais qui subsistent encore à Tunis, spécialistes des « caldi » (vol-au-vent) en pâte feuilletée, on

sert des raviolis en blanc, la timbale de macaroni au four et la célèbre tourte aux oiseaux, avec petits pois et lard.

Les gargotiers grecs préparent une excellente soupe au riz au citron, du pilaf oriental, des côtelettes grillées sur des ceps de vigne ardents, le tout arrosé de vin de Samos.

Depuis leur Révolution de 1936, un certain nombre de réfugies politiques de la péninsule ibérique se sont installés à Tunis et ont créé plusieurs restaurants, où l'on mange de l'excellente cuisine espagnole.

Signalons enfin que, quelques années avant la guerre, l'académicien d'Italie Marinetti avait organisé, avec le concours empressé de beaucoup de personnalités de Tunis, un « banquet futuriste » qui avait obtenu un grand succès de curiosité. Il faut dire que l'originalité en consistait moins dans les aliments eux-mêmes que dans la façon artistique dont ils étaient présentés.

***

Ces notes sans ordre n'ont pas la prétention d'être un sommaire de technique culinaire, ni davantage un essai d'études de mœurs par le pittoresque : elles paraîtraient même insuffisantes pour le compilateur d'un Baedeker ou d'un Guide bleu. Un aperçu, aussi superficiel, tout au plus peut contribuer dans la plus faible mesure à éveiller la curiosité. Un vrai chercheur, s'il veut faire œuvre solide, ne s'attardera pas en vain dans des bibliothèques peu fournies en la matière, mais il devra pratiquer l'observation directe, explorer les milieux populaires et se fier le moins possible à ces dîners de cérémonie où, avec l'intention louable de n'effaroucher point l'hôte, l'amphitryon lui offre des menus abâtardés.

Faut-il tenter ces expériences à plusieurs ? Kant recommande de se nourrir isolément alors qu'Erasme conseillait de manger en compagnie. Avec son gros bons sens, le bienheureux Pie X avait aboli la tradition vaticane qui le contraignait jusque-là au repas d'apparat pris isolément. Il ne faut pas cependant être trop nombreux comme dans les banquets avec l'inévitable « loup sauce tartare » où la conversation devient si bruyante que l'on finit par « n'entendre plus ce que l'on mange ».

Ces repas d'initiation réuniraient au plus dix amateurs — nombre fixé par le poète latin Varron — à intervalles réguliers, dans de diverses ambiances nationales ou ethniques, avec des menus soigneusement composés à l'avance, dans les parages du Souk des Libraires par exemple, au quartier de Sidi-Mardoum, chez les « traiteurs » siciliens, napolitains ou toscans, dans la boutique du marchand de « caldi », près de l'Eglise du Sacré-Cœur, dans la gargotte de l'héritier de l'hellène Barba Giorgio, dans une des nombreuses auberges espagnoles...

La répétition de ces repas-expositions procurerait de nombreux avantages.

L'habitant apprendrait, sur le plan économique et domestique, à connaître, à apprécier la meilleure utilisation des produits du pays.

Les gourmands éclairés trouveraient un champ assez vaste pour satisfaire le goût de la nouveauté d'une manière progressive et sans révolution. Le voisinage à une même table contribuerait à rapprocher des éléments divers de la population qui, en dépit des recommandations officielles, continuent à s'ignorer les uns les autres. Enfin, du point de vue moral, une alimentation toujours plus variée contribue à éduquer le sens de l'adaptation, à élargir les idées et à développer cet esprit de libéralisme qui permet de résister à toutes les tyrannies, matérielles, politiques ou intellectuelles.

Raoul DARMON.