



Vagabondage dans la cuisine marocaine

*Tout à l'occident de l'Orient,
au bout des terres
de l'Afrique noire, l'ancienne
Maurétanie des Touaregs
a produit avec le temps une belle
cuisine. Mélange de traditions
andalouse, africaine, berbère,
voire même ottomane.*

Le Maroc est un finistère. Là s'arrête le monde, comme en Galice, comme en Bretagne, comme en Cornouailles. Qui le croirait ? Pas de brumes ici, pas de souvenir de druides, de fariboles celtiques, et pourtant l'Atlantique est là, beaucoup plus que la Méditerranée. Agadir est, peu s'en faut, sur le méridien de Dublin. Nul n'y songe, l'idée d'occident est un mythe, pas une réalité géographique ; une construction humaine, un rêve, pas une donnée physique. Le Maroc est donc un orient. Laissons le croire aux clients des agences de voyage.

Du temps de Rome, le Maroc fut donné au roi berbère Juba II, souverain pétri de cette culture hellénistique qui brillait de la lointaine Asie des continuateurs d'Alexandre jusqu'à la mer latine. Peu après, c'est un procurateur qui y gouverne une province dénommée "Maurétanie Tingitane", du nom de Tanger, aujourd'hui pleine de délices, de rêves et d'angoisses entre l'âpre douceur des Méditerranées et les vertiges de l'Atlantique. Enfin, le Maroc devient d'Europe quand vient la crise du III^e siècle. On le rattache au gouverneur de la Bétique (Andalousie), et le Bas-Empire l'inclut dans l'immense préfecture des Gaules qui court de l'Écosse au Moyen-Atlas. Il est dès lors du diocèse des Espagnes et abrite plus de chrétiens que n'en hébergent de nos jours certaines régions en Belgique, Hollande ou France du Nord. Ne parlons pas, bien sûr, de la Germanie barbare et païenne. Il en abrite bien moins pourtant que les pays les plus christianisés de l'Empire : l'Afrique et cette Asie Mineure, aujourd'hui Turquie, où se tinrent les grands conciles œcuméniques fondateurs du christianisme officiel à Nicée, Constantinople, Chalcédoine ou Éphèse.

Enfin, le Maroc est d'Afrique Noire. Le premier empire unifié couvrant ce qui ressemble au royaume actuel prit son essor dans un couvent guerrier du fleuve Sénégal. Des Touaregs farouches y priaient et se mirent en conquête jusqu'au Niger puis au Tage, sur les bords desquels ils firent résonner les tambours de leur infanterie noire, armée de sagaies et de boucliers de peaux d'antilopes.

À dire vrai, tous les périple y mènent, au Maroc, depuis l'Asie lointaine, le Sénégal, ou la Germanie. Des hommes y vinrent et franchirent ce pas dérisoire de quatorze kilomètres sommé d'une mon-

tagne qui porte le nom de Tarik. Ce musulman berbère audacieux ne se doutait pas qu'un jour, les singes eux-mêmes y seraient sujets d'une majesté nordique gîtant sur les rives de la Tamise.

Quand la guerre de Crimée apporte le thé


Oui, l'Anglais fut dans la place. Toujours l'Albion perfide, ores encore à Gibraltar, mais déjà présente au Maroc du temps de sa puissance mercantile. Elle s'ingéra au point de soutenir la dynastie saadienne, avec les Hollandais, quand celle-ci déclinait et que la menaçaient au début du XVII^e siècle les prétendants filalis, dits encore alaouites, qui sont aujourd'hui sur le trône. Rien de neuf à ce que l'Anglo-saxon se mêle de choisir les gouvernants des peuples avec qui il commerce.

Cette présence de l'Anglais ne fut pas que néfaste. Elle fit que l'on boit du thé au Maroc. Qui l'eût cru ? La boisson n'est pas immémoriale dans le royaume.

Pendant la guerre de Crimée, le canal de Suez étant un rêve encore, les navires de sa gracieuse majesté Victoria passaient au large du pays. La guerre avec la Russie fermant la Baltique et ses débouchés, on ne savait que faire des cargaisons de thé vert embarquées dans le lointain Orient. On persuada des négociants d'Essaouira (alors Mogador)

et de Tanger de les acheter. On ajouta dès lors des feuilles de thé aux infusions d'herbes locales, menthe, absinthe, fleur d'oranger, basilic, marjolaine, traditionnellement sucrées. L'usage du sucre au Maroc est en effet bien plus ancien qu'en Europe et le pays cultivait la canne depuis le Moyen-Âge. La production en était organisée, avec une rigoureuse irrigation, dans la vallée du Sous, fleuve issu des neiges du mont Toubkal à plus de quatre mille mètres d'altitude et se jetant dans l'Atlantique au sud d'Agadir, après avoir couru entre les pentes du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas. Les souverains saadiens, au XVI^e siècle, firent de ce sucre une source de richesse qui leur permit de bâtir leurs splendides monuments en achetant du marbre d'Italie. La mondialisation est une vieille histoire, elle ne fait que s'industrialiser, s'accélérer et se massifier. En revanche, elle se démocratise peu.

Ainsi s'instaura récemment, avec les herbes et le sucre du pays, puis le thé anglais, un usage que l'on croit antique. Les Britanniques fournirent aussi des théières, en argent et fabriquées à Manchester pour les riches, puis la tôle pour qu'elles soient montées, soudées et ciselées sur place par des artisans locaux. Les Français vendirent aux puissants des petits verres à thé dorés, issus des grandes cristalleries de Saint-Louis. Il ne restait plus qu'à servir. Le thé vert à la menthe s'imposa dans tout le Maghreb, au détriment d'autres herbes. Le Maroc garde cependant, plus que les autres pays de la région, l'usage de l'absinthe pour le thé d'hiver. Les autres infusions sont plus rares. J'avoue avoir un faible pour le thé au basilic, à la saveur franche

 *De petites parcelles de montagnes produisent de l'orge pour la consommation familiale. On en fait une graine de couscous tout à fait agréable et ferme sous la dent.*

et bouquetée, à boire avec des tartines de bon beurre, sans autre afféterie. Mais peut-être ai-je déjà confessé ce penchant dans le passé.

Bref, les Marocains boivent du thé grâce aux Anglais, et ils ne sont pas seuls. Mais s'en remettre à ces derniers pour manger relève du suicide, et les gens du Maghreb extrême, grâce à Dieu, ne manquent pas de produits pour apprêter, fidèles à de multiples traditions ; andalouse, africaine, et berbère, une des plus belles cuisines du monde. La gastronomie ottomane elle-même, bien que le Maroc ait été le seul pays du Maghreb épargné par les conquêtes turques, n'a pas laissé de pousser sa pointe.

Les céréales d'abord. Le blé dur est roi. Il sert pour le couscous et le pain. Il est plus riche en gluten, moins collant que le blé tendre. Sa consommation est ancienne au Maroc et se répand dans le monde où les pâtes par exemple se fabriquent de plus en plus avec lui, comme un règlement l'exige en France depuis 1934. Ainsi, de grands pays céréaliers comme le Canada et les États-Unis se mettent à sa culture au point que le premier en est devenu le principal producteur, dépassant la Turquie jusqu'alors pourvoyeuse de cette denrée

capitale pour les cuisines de l'Orient et du Maghreb. On fait aussi du couscous de maïs, cultivé dans de petites parcelles familiales. On en fait avec de l'orge, céréale très anciennement utilisée pour le pain. C'est un couscous tout à fait agréable et ferme sous la dent. De petites parcelles de montagnes produisent cet orge pour la consommation familiale.

On a déjà dit beaucoup du couscous et du pain du Maghreb. Rappelons la traditionnelle *kesra*, galette ronde que l'on commence à trouver sur des marchés en France, surtout durant le Ramadan, fabriquée par des femmes qui viennent la vendre avec leurs enfants. Parfois, comme au

Maroc, c'est une *tbika*, corbeille ronde d'alfa tressé, au couvercle conique, qui abrite les piles de *kesra* proposées aux chalands.

Ce commerce est une manière de gagner une indépendance économique que des femmes du royaume chérifien ont trouvée grâce à la production d'huile d'argan. C'est au Sud du pays, sur les pentes arides des Atlas, que vit l'arganier. Il est de la famille des sapotacées, qui fournit de nombreux arbres appréciés en Amérique et en Afrique. Le Mexique, où nous dînions il y a peu, en connaît une espèce, le sapotillier, dont on incise le tronc pour obtenir le chicle, gomme élastique comestible à l'origine des chewing-gums. L'arganier (*argania spinosa*), lui, fait partie des arbres de la famille pourvus de deux trésors. Le premier est un "bois de fer", très dur, dont on put faire, autrefois, des outils et des armes. Le second est une amande oléagineuse au cœur de sa graine. Le *madhura* de l'Inde possède cette vertu, on en fait des beurres végétaux. De même le *vitellaria paradoxa* d'Afrique fournit le beurre de karité. L'arganier est un Nordique égaré au septentrion du Sahara et une

anomalie botanique dont profitent un peu les pauvres femmes illettrées laissées pour compte par le tourisme et sa prospérité factice. Ce sont leurs chèvres d'abord qui travaillent, en mangeant les fruits de cet arbre épineux, mettant à jour leurs noyaux. Une fois brisés, ces derniers donnent des amandes que l'on torréfie et traite de manière à obtenir une huile précieuse, au point que le Maroc se la réserve le plus souvent.

Les usages de cette huile sont multiples et simples. On la déguste avec du poisson ou des œufs et elle entre dans la composition d'un roboratif dessert du Sous, l'*amlou*, fait d'amandes grillées et moulues, de miel et d'huile d'argan. On la réserve aussi aux mariées pour leur nuit de noce. Bref, tout cela est une affaire de femmes du début à la fin, comme l'est d'ailleurs toute la gastronomie traditionnelle de ce pays.

L'olive, fruit d'usage ancestral

Heureusement pour le sexe dit fort, il existe d'autres corps gras dans la cuisine marocaine. L'huile d'olive est le premier. Le Maroc en est neuvième producteur du monde, assez modestement, avec trente-cinq mille tonnes par an. Il paraît minuscule par rapport à son voisin immédiat, l'Espagne, principal fournisseur de la planète avec son million de tonnes annuel. La plus grande part de l'huile d'olive de la cuisine marocaine est donc importée de chez le proche voisin.

La même hiérarchie demeure pour les olives de table. Comme pour l'huile, Espagne, Italie, Grèce et Turquie sont aux premiers rangs, et le Maroc à une honorable septième place. D'aucuns diront que les hiérarchies sont bouleversées par l'utilisation qu'en font les cordons bleus du pays. Dès lors, la cuisine marocaine pourrait être en tête pour son usage de ces si riches petits fruits oblongs présents dès les débuts des grandes civilisations. C'est un point de vue qui n'est pas sans fondement.

Pour l'heure, nous ne saurions être complets si nous néglignons le *smen*, matière grasse des nomades pasteurs quand l'huile d'olive est celle des sédentaires agriculteurs. Il s'agit d'un beurre clarifié et salé pour être conservé dans des jarres ou des pots de terre pendant plusieurs mois. L'extraction du restant de babeurre, préjudiciable à la conservation, peut se faire par pétrissage ou chauffage. Ce chauffage, utilisé en Inde pour le fameux *ghee*, qui sert à toute la cuisine de ce continent, est aussi de mise au Maroc. Certaines cuisinières, ailleurs au Maghreb, préfèrent le pétrissage. Quoi qu'il en soit, une recette répandue consiste à faire chauffer au bain-marie, dans une casserole à fond épais, cinq cents grammes de beurre, deux cuillerées à soupe de sel et une cuillerée à café de semoule grosse. Une fois évaporé le liquide laiteux qui surnage en écume sur la matière grasse translucide, il convient de filtrer dans une très fine passoire et mettre en pots que l'on peut conserver pendant une année. Peut-être nous en servirons-nous pour des recettes à venir lors d'un prochain vagabondage dans la gastronomie de ce pays si proche, si présent en France et pourtant toujours à découvrir. ■