

LE DEJEUNER ET LE CASSE CROUTE

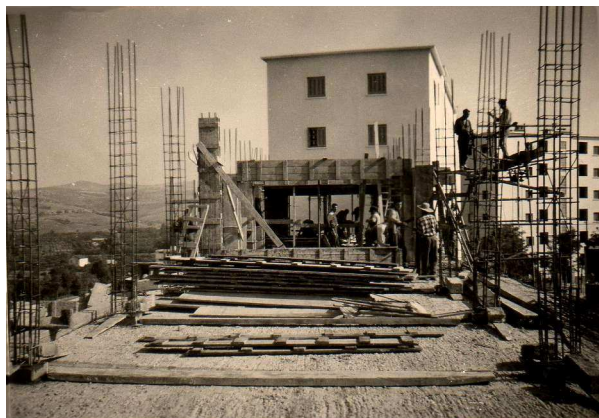
L'heure du casse-croûte, voilà un temps qui me réjouit le cœur, le palais et l'estomac plus que l'heure du déjeuner en Provence où je vis. Pourtant et pour l'essentiel c'est la même chose me direz-vous, du pain avec quelque chose à manger à une heure où l'estomac crie famine. Oui oui ! Pareil ou presque pareil. Moi qui ai pratiqué les deux je note une différence, honnêtement j'en note plusieurs et pour éviter toute hypocrisie j'avoue que rien n'est comparable tellement je suis chauvin et partisan. Comment peut-on prétendre que c'est pareil quand vous avez d'un côté une baguette dite parisienne avec une tranche de jambon ou du pâté de porc, sans parler des déjeuners officiels durant les festivités. Saucisses, côtelettes grillées. Les merguez aussi, dont l'excès de gras commence par les bruler avant d'éteindre la braise. Faut dire que les charcutiers méro, « patos » si vous préférez, remplace l'eau que mettent les Arabes par du gras, alors que l'eau si nécessaire à la cuisson de la merguez étouffe légèrement la braise et empêche les flammes dévastatrices de leur donner si mauvais goût.

Non Messieurs les charcutiers patos de naissance, l'eau dans la merguez n'est pas une tricherie comme celle de vos saucisses à l'eau. C'est une nécessité gastronomique pour cuire doucement l'intérieure sur une braise contenue tout en permettant un léger grillé à l'extérieur.

Une merguez doit se déguster un peu juteuse, à l'eau, pas à la graisse.

Ceci n'est rien à côté des somptueux casse-croûte que j'ai vécu et qu'il m'arrive encore de vivre. Voyons plutôt ceux de là-bas.

Par un petit matin glacial du mois de juillet... R@ « *arrête à Bouns, tu déconnes, y fait chaud en juillet en Algérie, laisse la littérature et ne t'envole pas plus haut que le 3^{em} étage de la construction d'un HLM au quartier Monplaisant à Filiville, agadez les photos, du cousu main 1958 en noir et blanc* » Tu as raison Roger ! J'exagère mais c'est un tellement bon souvenir.



Depuis 6 heures... R@ « *et pas du matin sinon c'est un néoplasme, raconté par guila qui l'es dix lexiques* » Je disais : Depuis 6 heures le chantier de construction fonctionnait à plein régime, tout le monde à son poste y compris moi dans mon cagibi en contrôleur de cartes de pointages. C'était un boulot de vacances pour me payer la moitié d'une 125 Vespa avec un de mes frères.

Il est 8 heures, j'ai terminé le contrôle, je ferme la porte du cagibi et me voilà en direction du faubourg de l'Espérance pour une mission journalière de tous les jours comme dit Roro, l'achat du casse-croûte pour une vingtaine de maçons, ferrailleurs, vibreurs, menuisiers, j'espère n'avoir oublié aucune spécialité.



Panier en main je me dirige vers le boulanger qui m'attend en me tendant un sac en papier rempli de 12 gros pains de 400g, craquants et moelleux à souhait d'où la mie tellement levée se met à flotter dans l'air...R@ « et puis toi aussi tu t'envoles comme un Tchibec sans remarquer qu'tia marcher dans les crottes du bourricot Allez Bouns redescend sur la terre à nous autres » L'odeur du pain frais dans les narines je me dirige vers le HRANOUT (l'épicier) lui aussi très heureux de me voir presque tous les jours pour l'achat d'olives ou de caramous (tramous ailleurs) ou de boîtes de sardines, de thon, de fromage. La Gazouze (limonade), c'est trop cher et ça ne remplit pas l'estomac pour longtemps, l'eau du chantier nous suffit largement

Fiitt, un grand coup de sifflet du premier qui m'aperçoit avec mon chargement, provoque l'arrêt de travail de tous et de tous les moteurs. Rassemblement à l'ombre, 3 madriers, 2 planches, 2 sacs propres de ciment étalés en guise de nappe, bouteilles d'eau fraîche du robinet, j'arrive, ils sont là tout sourire, les mains encore mouillées de se les être lavées.

Nous voilà couteau en main pour un grand moment de nourriture saine, tonique, agréable par le partage équitable fait dans les règles, chacun une demi « matraque » soit 200g de pain, olives, caramous répartis sur la nappesacdeciment en toute simplicité.

Pour les boîtes de sardines je trouve que c'est une leçon de civisme, loin des petits déjeuners des vacanciers dans les hôtels. Quatre personnes par boîte, chacun son pain ouvert et la répartition est faite, d'abord les poissons ensuite l'huile...on écrase un peu le casse-croûte, les bouches s'ouvrent démesurément pour mordre un grand coup, hum ! Quel délice ! Enfin la faim s'estompe doucement au fur et à mesure des ho ! Mlhéha lioum ! (C'est bon aujourd'hui !) Avant de reprendre le travail chacun paye sa part y compris l'entrepreneur sous forme de dotation mensuelle.)

A 17 ans je découvrais un peu plus la vie autrement que chez mes parents. Le fait d'être avec des Gens différents de culture, d'aspect, de langue que je côtoyais dans d'autres cercles, autour de notre maison, à l'école, en ville, dans les champs, me montrait combien l'éducation générale devait être diversifiée.

Encore un de casse-croute ? Celui de la pêche au bord de mer ? Mais pas celui en bateau où tout se terminait en bromèche, beurk ! Pas racontable.

Petit matin frais, sable humide, immensité de la plage de Jeanne D'Arc, quelques marbrés plus tard assis sur le sable, sans musette mais un panier en paille tressée d'où je sortais du pain et un fond de pâté de foie maison, ou une tranche de jambon de sanglier, toujours maison (chassé dans les Babors), une bouteille d'eau, c'était un moment de détente supplémentaire, en regardant les vagues déferlaient sur la plage les unes après les autres inlassablement, rassurantes. Ce moment était interrompu quelquefois par un départ de la palangrotte signalé par la capsule de limonade posée sur le fil, lui-même posé sur un morceau de liège. La pêche à la palangrotte sur la plage est un art, d'abord dévider le fil du rectangle de liège en commençant du

bord de l'eau vers le haut de la plage, une fois terminé faire l'inverse pour que les ronds de fil se défassent facilement quand la ligne est lancée au large. Pour les amorces, facile, il y avait les vers de sable, rouge et fragile au lancer mais toujours là sous nos pieds, quelques fois des crevettes ou des sardines, achetées chez le poissonnier. Au bout de 3 heures je rentrais chez moi, généralement avec quelques prises.

Il y a eu tellement de casse-croûtes dans ma vie, j'en ai tellement parlé que j'ai peur de vous ennuyer. Aussi je garderai pour une autre fois le récit du casse-croûte dans le sud de Biskra, celui avec l'épicier Mozabite, celui avec le compteur d'œuf chez le grossiste en légumes à côté de chez moi, celui du marchand de beignet, celui de l'oursinade, celui du veilleur de nuit, du gardien de l'hôtel en Tunisie, du gardien de plage à Dakar, celui de la pointe noire à la Guadeloupe, l'immense, l'incontournable, l'inoubliable, l'énorme, l'incomparable, casse-croûte de chez Nono à côté de l'hôtel de France à Djidjelli, etc...etc...

Je profite de ce que Roger, mon double se soit endormi en m'écoutant pour vous saluer amicalement en vous recommandant de faire attention aux contrefaçons, un déjeuner ne vaudra jamais un casse-croûte. Faites en l'expérience.

Achetez-vous un sandwich jambon beurre, c'est un déjeuner ou,

Cassez-vous 2 œufs sur un morceau de soubressade rissolant au fond d'une petite poêle, après une légère cuisson pour garder le jaune liquide mais chaud, sans couteau ni fourchette, écrasez à même la poêle un morceau de pain frais et avec le pouce récupérez un bout de soubressade enveloppée d'œuf.....c'est un casse-croûte !

Je suis heureux de vous savoir en vie puisque vous me lisez. Bouns.

Gérard Boutonné