

QUE FAUT-IL POUR RÉALISER UN BON MÉCHOUI ?



Sous-titre

Lettre adressée à mon frère pour la réalisation d'un méchoui chez son fils mon neveu pour leur dire que :

J'ai ce qui est nécessaire pour faire cuire et réaliser un Méchoui, sauf :

Et c'est souvent comme ça que commence mon envie de raconter quelque chose de moi, de ce que j'ai vécu. D'abord pour le cas présent c'était une nécessité de faire une liste des choses que je dois prendre et surtout ne rien oublier pour aller faire un méchoui chez un de mes neveux qui possède un certain nombre d'éléments pour la réalisation de cette cuisson, d'où une double liste de ce que j'ai et ce qu'il a. Et puis au fur et à mesure quelques commentaires se sont ajoutés, forment

un début de récit. Je rassemble les deux listes et me voilà très excité à l'idée de pouvoir la commenter :

Sel - poudre de poivron rouge -
thym - 200g de beurre - $\frac{1}{2}$ litre d'huile d'olive -
Une casserole \varnothing 10/15 cm - du fil de fer fin -
20/30 litres de charbon - un chalumeau à gaz - une petite table
de 1m sur 1.5 m - une toile cirée de la même dimension - un
grand couteau - un parasol si fort soleil - des chiffons essuie-
main - un bâton aspersoir - un tisonnier - une petite pelle - un
burin - un marteau - deux barres de bois de 2 mètres chacune
sur un \varnothing minimum de 30 mm - 2 $\frac{1}{2}$ parpaings que l'on pourra
installer sur un terrain plat d'une surface minimum de 3m par
5m, possédant un tuyau d'arrosage pour la sécurité.

Sel : de mer bien sûr, car le sel gemme comme son nom le dit est un sel de carrière, de mine il semblerait moins bon, moins... Mais d'où vient-il ce sel, si ce n'est que d'une très ancienne mer disparue depuis. Alors pourquoi fait-on la différence ? Pour la teneur en iode ? Je pose la question ? Il me faut donc du gros pour ralentir le feu qui s'emballe, du fin pour saler la bête au moment de la dégustation, mais pas suriodé ce n'est pas obligatoire avant d'avoir subi l'ablation de la thyroïde, et même à ce moment-là il y a des petites pilules bien mieux dosées pour vos besoins par des pharmaciens... « Aya lina sidi qui dit Roro », vous savez ! R@ ! Roger ma conscience, mon double intérieur, cuilala quia traversé la mer sans rien oublier de mon bagage Pied Noir, « Entention pour d'la prose c'est d'la prose, avec 3 lettres S. E. L tu nous fais faire une grande plongée que quant tu sors la tête de l'eau les nuages y descendent sur l'skikda et le saf-saf y s'arrête de couler

tellement que Badiguele le pêcheur de barbeau y s'apprit peur et il est rentré à la maison pourtant avec la femme qui se tien vaux mieux q'tu rentres tard que tôt. Quoi ? tia encore des choses à dire sur le sel ! Bon alors, continue ta tchatte je suis toute Louis. Voulez-vous que je parle des fleurs de sel d'ici de Guérande ou d'ailleurs ? Non ! Vous aviez compris sans moi que c'est du sel plus cher avec un bel emballage qui raconte les bienfaits de ce produit marketing, mais du sel seulement qui alimente les rubriques de journalistes en quête de nouveautés sans lesquelles ils ne peuvent exister. Et que dire des néobonchefs de cuisine qui rabâchent tous les mêmes mots : Espelette, Guérande, vinaigre balsamique et autres lieux communs réservés aux sans idées qui se contentent de 3 petites merdes au fond de leur assiette bien présentée dont les bords sont essuyés avec toujours le même torchon qui pend à la ceinture du Grand Chef.

Roger me souffle à l'oreille zahama la propreté ! Que même le chien de Bachir mon ancien voisin y passe devant sans même tourner la tête, on a sa fierté dans la misère, on est pauvre, mais on mange pas n'importe quoi.

Poudre de poivron rouge : pas celui d'Espelette il est réservé aux Gogotouristes prêts à avaler les choses à la mode et à toutes les sauces. Au fait ! Qui peut me dire à quoi il sert dans le pays de sa naissance ? Pas le Niora espagnol que l'on utilise dans la paella ni celui long et rouge dont le nom m'échappe que les Basques mettent dans leurs fameuses Marmita. Quant au Paprika hongrois, pléonasma s'il en est un, il est réservé au Goulache... a-t-on essayé de vous caser une ânesse ou une jument dans votre lit en guise de femme et surtout d'épouse ? Non j'en suis certain ! Encore que certaines fois le change nous vient à l'esprit, mais uniquement un jour de colère ! Oui oui celui auquel

vous pensez en ce moment. Alors en gastronomie, respectons les classiques, en gastronomie uniquement, car pour la bouillie de tous les jours je laisse à chacune de nos femmes le soin de la céréale, qui ma l'Boulgour fi shorba ya rouilla. Je plaisante Mesdames vous l'aviez compris, vous êtes dans mon cœur les reines de notre Gastronomie, il faut continuer, car vous êtes les dépositaires d'un savoir à transmettre, et je suis sûr que vous ne m'avez pas attendu pauvre scribouillard que je suis.

Thym, vient-il de Provence ou des pays de l'Est ? Pensez à le ramasser pendant vos vacances, l'origine sera certaine.

Beurre, j'ai l'impression, mais pas la certitude que se sont les Européens qui l'ont rajouté dans la sauce à badigeonner le mouton, ce beurre frais si difficile à conserver quand il fait chaud, quant au Smen son parfum me semble trop fort et inadapté.

Passons sur certains outils passe-partout et sans histoire pour en arriver à,

Bâton aspersoir, de préférence de l'olivier sauvage, si je me souviens c'est debouze en arabe, pas le guignol d'la télé qui nargue les téléspectateurs avec un jeu de mots, d'autres aussi : Zébdà, passons et parlons d'une belle branche d'olivier avec au bout un bouquet de thym ou tout simplement un chiffon pour asperger la bête de sauce.

Barres de bois dans les maisons modernes, les villas, le terrain sont très souvent petits. Aussi j'utilise un bidon métallique coupé en 2 posé sur un cadre en cornières et pour le déplacer, il me faut 2 barres pour ne pas se brûler, fallait y penser. Sur le sol soit avec de la pelouse soit du carrelage, impossible de creuser, j'utilise donc des parpaings pour maintenir les supports de la broche.

Charbon de bois, pour éviter de faire de grands feux de bois synonyme de risque d'incendie, mais aussi de meilleur rendement et maîtrise de la cuisson, sans pour autant négliger la présence d'un tuyau d'arrosage, des fois que...

Plus pour le confort de **Moul-méchoui** : traduction : le seul homme de la région spécialiste de la cuisson parfaite d'un mouton en vue de réaliser un méchoui familial dans des conditions correctes aussi bien pour les convives qui ne doivent pas dépasser le nombre important de 20 à 25 personnes normalement constituées soit de 5 ans à moins de n'importe quel âge pourvu qu'il se déplace sans trop de difficultés, que pour le mouton venu de sa propre initiative du champ vers l'abattoir et du dit abattoir vers le lieu choisi par le maître de maison en passant par les hauts plateaux où il récupère toutes les saveurs les senteurs et la tendreté nécessaire pour prétendre postuler à... selon la tradition verbale dite orale on ne sait pourquoi.

Une fois réunies toutes ces conditions, il sera proposé une chaise au maître es-méchoui ainsi que des boissons rafraîchissantes plus l'ombre du parasol ci-dessus nommé. De même un frugal déjeuner sera prévu en milieu de matinée pour éviter l'hypoglycémie, accident malheureusement très courant dans ce genre de spécialité professionnelle. À ce sujet une manifestation aura lieu au centre de chaque village concerné pour la défense et le maintien et l'amélioration des avantages « à qui » à moi bien sûr puisque je suis l'officiel Méchouieur du jour...R@ cellala elle est nouvelle, elle vient de sortir, j'la connaissais pas pourtant en dedans Bouns j'connais

tout sauf peut-être un bout du cerveau, un ongle mort que j' vois pas venir et qui m' surprend ! Méchouia j'connais, Méssaouda aussi (putain elle faisait d'la bonne galette, ta rappelle mon frère ? Elle sentait le Kanoun, la fumée et le beurre rance, la Kesra, pas notre brave Méssaouda de filiville qui doit régaler tous les Saints du Bon Dieu avec sa Kesra et autres crêpes arabes depuis plus de 50 ans qu'elle est morte, michquine repose en paix) y m'étonnera toujours ce Bouns ! Rien qu'il invente des mots, mais pas ce qu'il raconte, j'ai peur qu'un jour y tombe en cale sèche d'la mémoire.

Je pense avoir fait le tour de ma liste en attendant de faire des tours de broche pour le plus grand plaisir de mon neveu et de sa fille, joyeux anniversaire Alix.

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



Sous-titre

