



Extrait du Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

<http://chez-albert.fr/street-food-Tunisie-Algerie.html>

L'autre côte de la mare

Ojja, hamburgers et fricassés au sud de la Méditerranée

- Feuilletons - Sur les pavés, la bouffe -



Date de mise en ligne : lundi 8 juillet 2013

Chez Albert | L'actualité vue de Marseille | Gros, demi-gros, détail

Qu'elles soient libanaises, algériennes, tunisiennes, on peut aisément trouver toutes les spécialités culinaires à Marseille : il suffit de se promener à Noailles ou Belsunce [1]. D'après la revue gastronomique marseillaise [La Brousse](#), les amateurs de fricassés (ce petit sandwich en forme de pain au lait avec du thon, de la harissa, des pommes de terre, un oeuf) doivent se rendre chez Journo, rue Pavillon dans le 1er arrondissement. Cette pâtisserie juive tunisienne est tenue par la même famille depuis trois générations.

Mais avouez que c'est quand même meilleur en version originale. Direction Tunis, donc. À peine arrivé, me voici attablé dans le quartier du Passage, à quinze minutes à pied de la célèbre avenue Habib Bourguiba, haut lieu de la révolution tunisienne de 2011. Devant moi, une délicieuse ojja qui n'attend que d'être dévorée. Recette traditionnelle juive tunisienne, l'ojja est un mélange d'oeufs, de tomates, d'oignons, de piments et d'huile d'olive. Ce qui donne une belle gamelle tout en sauce, dans laquelle on ajoute généralement un ingrédient phare. Au choix : merguez, crevettes ou même... cervelle. La merguez c'est bon, au moins on ne sait pas ce qu'il y a dedans... Ce n'est pas tant le plat lui-même qui compte que la façon de le manger. L'équivalent d'une baguette de pain par personne, à tremper dans son assiette creuse pour remplacer les couverts. Forcément, on n'en mange pas tous les jours, au risque de prendre rapidement des kilos.

PAIN BRIOCHE, GRESSINS ET CLOPES. L'ojja pourrait résumer à elle seule la cuisine méditerranéenne, aussi savoureuse que riche. Une gastronomie qui, selon l'ancien journaliste du *Monde* Paul Balta, est largement ancrée dans la culture : « *Dans cette Méditerranée, berceau des trois religions monothéistes révélées, le boire et le manger sont présents dans les livres sacrés -Ancien Testament, Évangiles, Coran- comme dans les ouvrages profanes* » [2] Dans le cadre de Marseille capitale européenne de la culture, des [carrioles de streetfood circulent dans la ville](#) au cours d'événements culturels. Cette cuisine ambulante est très présente au Maghreb notamment. À Tunis ou Alger par exemple, on croise de nombreuses personnes tirant un chariot rempli comme un oeuf de petits pains briochés, aux olives, de gressins (et de clopes...). Certes, on est loin de la carriole de MP2013 conçue par un chef cuisinier et un designer, mais l'esprit est le même. On peut trouver de tout dans la rue, et surtout manger n'importe quand. Au détour d'une rue d'Annaba [3], un « chibani » (nom donné aux anciens) propose pour une bouchée de pain des fèves ! Servi dans une boîte en plastique, le plat se déguste avec les mains.

HAMBURGERS-PAIN SURPRISE. Si la nourriture méditerranéenne est surtout composée de plats élaborés, que l'on mange à table, les grandes villes se sont adaptées à la mondialisation. Pour le sociologue Raphaël Liogier, professeur à l'IEP d'Aix, la culture méditerranéenne a subi des changements : « *À l'origine, les villes n'y étaient pas autant tournées vers la mer. Aujourd'hui, elles le sont davantage* ». Selon lui, cette évolution se matérialise aussi dans la nourriture : « *La manière de consommer change, on cherche à retrouver les plats typiques tout en les internationalisant, en pratiquant un brassage méditerranéen* ». Un passage en Algérie suffit à confirmer cette tendance.

À Constantine par exemple, des kiosques proposent tout un tas de plats à déguster rapidement qui sont à eux seuls un mélange de tradition et de globalisation. Il faut commencer par une mahjoubia, sorte de crêpe aux oignons relevée à la harissa, un délice (que l'on peut trouver à Marseille au snack le Splendid près du métro Noailles). En guise de plat de résistance, le « hamburger » constantinois fera l'affaire. Rien à voir avec ce que l'on connaît habituellement. Celui-là ressemble à un pain surprise arrondi et coiffé d'un chapeau brioché pour garder les ingrédients au chaud. À l'intérieur, du classique : viande hachée, salade, tomates et harissa évidemment, si on le souhaite. Ou comment mélanger dans le même plat Amérique et Maghreb. La street-food de qualité mixant les influences culinaires, existe aussi au Sud de la Méditerranée. Et elle n'a pas de difficulté à trouver un espace public où s'exprimer.

FIN

Photo : le marché de Tunis par [Tommy](#), licence CC.

Post-scriptum :

[La Brousse, revue gastronomique de Marseille « La France n'a pas su inventer sa cuisine de rue » \(Télérama\)](#)

[1] Quartiers situés entre la gare et la préfecture, où l'on trouve notamment un grand marché aux fruits et légumes et énormément de restaurants, épiceries, traiteurs orientaux.

[2] Paul Balta, *Boire et manger en Méditerranée*, Actes Sud, 2004.

[3] Ville de 250 000 habitants située à l'est de l'Algérie, à environ 80 kilomètres de la frontière tunisienne.