

Texte concours Elle parcourait d'un œil distrait l'édition du dimanche de sa feuille de chou régionale en s'attardant sur la page cuisine, espérant y dénicher de nouvelles astuces pour agrémenter les menus de son restaurant 3 étoiles, lorsque son regard tomba sur cet entrefilet : « la récolte de fleurs de crocus sativus vient de commencer ... ».

Pas de doute les ennuis allaient commencer...

Cela faisait déjà trois ans que Kasmia avait été embauchée dans cet hôtel trois étoiles, plus exactement dans le restaurant de celui-ci qui essayait alors de se lancer dans une cuisine marocaine très typique.

La patronne, la trouvant quand même un peu jeune – Kasmia n'avait que quinze ans ! – hésitait à l'embaucher à l'époque, surtout en cuisine, point stratégique de son restaurant selon ses propres critères gastronomiques.

Comprenant cette hésitation, mais désirant à tout prix obtenir la place, Kasmia eut une idée : elle proposa un pari à Amane, la patronne ; Amane lui apporterait quelques ingrédients simples et Kasmia s'engageait à élaborer avec eux, gratuitement, tout un repas, pour une table de dix personnes ; si les clients ne se régalaient pas, elle repartait mais pas sans avoir remboursé, en safran, la valeur du repas. Sinon, elle restait et serait embauchée tout de suite, automatiquement.

Amane, qui n'avait justement plus que quelques sachets de safran en réserve, accepta l'offre d'emblée. Il faut dire que cette année-là la récolte des crocus sativus, la fleur du safran, s'était révélée médiocre et plutôt réduite, donc les prix allaient certainement grimper de façon folle et Amane ne pouvait qu'y gagner.

D'autre part, son vieux chef cuisinier venait de lui signifier qu'il désirait partir en retraite dans son village perdu, là-bas, en Haut Atlas ; Amane allait donc se retrouver sans bras droit pour cuisiner, juste au moment où les touristes commençaient à arriver. Alors, pourquoi ne pas tenter ce pari ?

... Comme décidé, Amane apporta donc à Kasmia les ingrédients suivants : deux énormes poulets, de la farine, de l'huile d'olive, différentes épices (poivre, cardamome, muscade, gingembre, fenouil, clous de girofle, coriandre et, bien sûr safran), quelques légumes (carottes, oignons, pommes de terre, courgettes, poivrons) et quelques fruits (citrons, raisins secs et amandes). Elle lui autorisa aussi l'accès aux ingrédients de base comme le lait, le beurre, le sel, le sucre et la semoule.

Aussitôt, Kasmia, très décidée, enfila un tablier, se lava les mains, s'empara d'un couteau et commença à découper les poulets en de nombreux morceaux qu'elle plaça dans un saladier et recouvrit d'un couvercle. Elle pela très finement la peau des citrons qu'elle réserva, puis pressa ceux-ci pour en récolter le jus ; Kasmia versa ce jus sur les morceaux de poulet, leur ajouta des rondelles de carottes, du poivre, deux clous de girofle avec une grande rasade d'huile d'olive, un filet de vinaigre et quelques graines de fenouil et de coriandre. Elle remit le couvercle sur le saladier et le plaça au réfrigérateur pendant deux heures.

Alors, déjà ravie d'avoir été prise au sérieux, Kasmia se mit à chanter en épluchant les pommes de terre. D'une voix mélodieuse et pure, elle psalmodiait un air de sa composition ; les aides-cuisiniers l'écoutaient, charmés, mais elle ne s'en était pas aperçue, trop concentrée sur son travail.

Pendant ce temps, Amane, surveillant discrètement les actions de Kasmia, se demandait ce que cette toute jeune fille, presque encore une fillette, pourrait bien cuisiner, à part un plat familial tout à fait ordinaire. Bien entendu, Amane restait muette et attendait patiemment la suite.

Pendant que trempaient les pommes de terre dans l'eau, Kasmia confit les zestes de citrons dans un peu de sucre et d'eau. Ensuite, disposant de presque deux heures (les poulets marinaient), elle sortit sur la terrasse, se glissa sur une chaise longue où elle profita des rayons du soleil avec un grand plaisir et au grand étonnement de tous les cuisiniers et d'Amane. Fermant les yeux pour ne pas être aveuglée par le soleil, elle finit par s'endormir ...

Kasmia rêvait ...

Dans le désert, sous une des tentes de la caravane, et au plus chaud de la journée, elle devait cuisiner un plat pour les nomades, mais ne savait pas comment faire. Il y allait de sa fierté, mais elle devait aussi prouver au chef qu'elle pourrait être choisie comme épouse parmi toutes les jeunes filles belles et pures dont celui-ci disposait.

Soudain, devant elle apparaît un être étrange : un djinn vêtu de vert de la tête aux pieds, très laid, presque repoussant, qui lui dit, en tendant les mains :

-- « *Salam rlik* , petite gazelle, j'ai très faim ! s'il-te-plaît, donne-moi à manger, je n'ai rien pris depuis trois jours* »

Quoique surprise, étonnée et un peu rebutée par une telle laideur, la jeune Kasmia prend pitié du pauvre djinn affamé ; elle se lève et lui prépare tout d'abord un thé à la menthe en répondant :

-- « *Rlik es salam* , sois le bienvenu dans notre caravane ; je ne suis pas riche en nourriture, mais partage avec moi le peu que j'ai* »

Lui servant le thé bouillant, Kasmia dépose à ses pieds un bol de couscous avec un morceau de mouton et un verre de lait fermenté. Elle explique :

-- « *Je ne peux pas te cuisiner autre chose, parce que je n'ai, hélas, qu'un pot pour le thé et pas d'autres ustensiles. Les femmes mariées de la smala gardent jalousement toutes leurs poteries ainsi que leurs recettes. Souvent, je les entends parler d'un plat qu'elles servent au chef, mais, pour le cuire, il faut se servir d'une poterie spéciale que je n'ai pas, cela très délicatement pour ne pas la casser ou la faire éclater sur le feu.* »

-- « *Sais-tu le nom de ce plat ?* » questionne alors le djinn vert.

-- « *Oui ! c'est un tajine* » réplique très vite Kasmia.

-- « *Ah ! oui ! je connais ; je sais même que c'est le plat préféré du chef* » ajoute le djinn en dévorant le couscous et la viande, et en buvant le thé puis le lait.

« *Choucrane** jolie gazelle, je désire te remercier pour ton hospitalité ; maintenant que grâce à ta gentillesse, j'ai repris des forces, je vais pouvoir continuer mon chemin, mais avant, je veux te faire un cadeau* »

En disant cela, le djinn vert , tapant deux fois dans ses mains noueuses, fait apparaître une poterie toute verte comme lui, composée d'une assiette creuse et d'une espèce de couvercle conique très effilé et à l'extrémité percée en cheminée ; il précise :

-- « *Voici un tajine qui te permettra de cuisiner tout ce que tu désireras : il te suffira d'y regrouper les ingrédients, de placer cette poterie sur le feu et tu réussiras tout ce que tu souhaites et même plus, tout ce que tu auras imaginé. Baslama *** !* et en tapant trois fois des mains, le djinn vert disparaît soudain.

* 1) « Salam relik »= bonjour , en arabe dialectal, et * 2) « Rlik es salam » =réponse au bonjour ** « Choucrane » = Merci, en arabe

Kasmia se réveille tout à coup sur la chaise longue ; elle réalise qu'elle vient de rêver, car elle se retrouve sur la terrasse du restaurant et non pas sous une tente , dans le désert.

Pourtant , étrangement, à ses pieds elle voit une poterie verte, comme la couleur du Coran : c'est le tajine de son rêve ! A-t-elle vraiment et seulement rêvé ? Superstitieuse comme ses congénères orientales, Kasmia fait confiance à la magie et ne cherche pas à percer ce mystère : cela risquerait de lui porter malheur, « le mauvais œil » en sorte.

Elle se lève, ramasse le tajine et l'emporte en cuisine : il est grand temps de terminer ses préparations !

Kasmia suit les conseils du djinn vert dans son rêve : elle lave d'abord le tajine, puis remplit l'assiette de celui-ci avec les morceaux de poulet, leur marinade, les zestes de citron confits, les pommes de terre, les carottes et toutes les épices ; elle ajoute de l'huile d'olive, du sel et les fruits, ferme avec le couvercle pointu et pose le tout à mijoter délicatement sur un feu doux, pendant une heure et demie.

Entre temps, Kasmia prépare un couscous de semoule fine pour accompagner son plat . Celui-ci cuit doucement, embaumant peu à peu toute la cuisine de ses arômes délicats qui font saliver les mitrons ; Amane, elle-même attirée par ces odeurs agréables, s'approche pour humer ce plat de plus près et, cuillère en main, pour en prélever un peu et le goûter. Favorablement impressionnée, elle demande :

--« *Quel est le nom de ce mets ?* »

Kasmia répond sans réfléchir :

--« *C'est un tajine enchanté ! comment le trouvez-vous ?* »

-- « *Excellent ! il ne te reste plus qu'à le porter à la table sept où les dix clients venant de s'installer, ont demandé à déguster un plat marocain typique. Ainsi, nous saurons si tu as gagné le pari .* »

* Baslama = « Au revoir » en arabe dialectal

Aussitôt dit, aussitôt fait. !

Les clients mangèrent, plutôt dévorèrent le tajine enchanté sans en laisser une seule miette. Mieux, ils tinrent à féliciter le « chef » en personne et déclarèrent à Kasmia qu'ils reviendraient déguster son fameux tajine enchanté et que, cette fois-là seraient encore plus nombreux.

Le pari ayant donc été tenu puis réussi, Kasmia se retrouva donc embauchée immédiatement dans ce restaurant classé trois étoiles.

Aujourd'hui, à presque vingt ans, Kasmia la petite Marocaine est passée cheffe cuisinière, grâce à son talent culinaire et ... grâce à un certain tajine vert en terre dont elle se sert encore parfois et auquel elle dut sa réussite. La patronne Amane, pensant partir bientôt en retraite, envisage même de lui céder son restaurant.

Kasmia, enthousiaste, a déjà trouvé un nom à son futur restaurant : elle va l'appeler :

« le Tajine Enchanté » !

