

L'Écho de Saïda

numéro

144

BULLETIN DE LIAISON DES SAÏDÉENS - 39^{ème} année - Juin 2018





En recevant cet Écho, vous vous êtes sûrement dits « *Il a mis du temps à arriver* », oubliant qu'il n'y en a qu'un par trimestre et donc quatre sur l'année civile et ...pas plus.

Pour nous, Christian et Sébastien mais surtout Jean-Pierre et moi-même, qui sommes les correspondants, reporters, secrétaires de rédaction, rédacteurs, iconographes, maquettistes, infographistes et correcteurs, il nous semble qu'il en paraît beaucoup plus car à peine terminé un numéro, sans même prendre le temps de souffler pendant quelques semaines, voilà qu'il faut se mettre à l'ouvrage pour le prochain. A tous ces métiers, je dois ajouter celui qui est dévolu au Président de l'association (on se demande pourquoi !), je veux parler de l'éditorialiste.

En général, dans les journaux de presse écrite, cette personne est chargée de commenter d'une façon personnelle, voire critique, un événement d'actualité. Il va chercher à influencer l'opinion de ses lecteurs, à provoquer un débat. Certains sujets d'actualité mériteraient d'être abordés de cette façon dans notre journal, mais ce n'est pas son objectif. Et les commenter sur un ton neutre et rester impartial n'est pas facile à réaliser.

Il est bon de rappeler que l'Écho de Saïda est un bulletin de liaison qui est là pour nous rassembler et non nous diviser.

Aussi, personnellement, je me contente très souvent d'aborder, dans l'Édito, les sujets traités à l'intérieur du journal, de faire en sorte que les informations soient conformes à ce que vous attendez (ou tout au moins de ce que je crois connaître de vos attentes), qu'elles soient fidèles à notre identité (très important).

Mais il ne faut pas être monotone et la communication doit être variée afin de satisfaire l'ensemble des lecteurs; et cela, nous ne le savons pas. Il y a bien quelques adhérents qui à l'occasion de l'envoi de la cotisation, d'une information à faire paraître, ... nous disent la joie que leur procure la lecture du bulletin trimestriel, mais sont-ils la majorité ?

Aussi si l'Édito n'est pas à la hauteur de vos souhaits, je sollicite votre bienveillance.

Donc, pour rester sur la lancée, vous trouverez donc dans cet écho 144 :

- le procès verbal de notre dernier Conseil d'administration,
- le compte rendu de nos deux premières réunions régionales avec beaucoup de photos. On a essayé d'y faire figurer tous les participants, mais là aussi les photographes nous font défaut.
- un sujet culinaire, pour être « tendance », mais il s'agit des desserts de chez nous,
- un sujet économique avec la culture de l'alfa et ses dérivés,
- deux pages consacrées à des récits de notre histoire, à tous, racontés par trois de nos adhérents. Originaires d'Espagne, d'Italie, de l'Alsace-Lorraine ou d'un autre département français, nos aïeux ont tous eu un parcours exemplaire qui mérite d'être connu de leurs descendants. Alors si vous ne l'avez pas encore fait, lancez-vous dans leurs pas. Vos enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants vous en seront reconnaissants.
- enfin ne manquez pas également de faire un petit tour sur nos avenues. Cela ravivera sûrement de bons souvenirs.

En conclusion, l'exercice devenant pénible, il se peut que cet Édito soit le dernier écrit par votre serviteur.

Si c'était le cas, il faudra combler l'espace libéré par une information, une annonce, un communiqué, un récit, une histoire, ... Je compte sur vous pour nous envoyer quelque chose.

Vous avez tout l'été pour y penser.

En attendant, passez, toutes et tous, de bonnes vacances, en famille ou pas.

Alain.

Pour contacter l'Amicale des Saïdéens :

ADMINISTRATION

Vous envoyez votre cotisation, vous signalez un changement d'adresse, de téléphone... Vous souhaitez savoir où vous en êtes de vos cotisations...

Adressez-vous à **Claire Lesca-Génolini**, au siège de l'Amicale :

Amicale des Saïdéens, 1 impasse Samson - 31500 Toulouse

Téléphone fixe : 05 61 20 04 94 - Portable : 06 15 38 81 17

Courrier électronique : claire.lesca@orange.fr

BUREAU

Vous souhaitez contacter le bureau de l'Amicale, son président...

Adressez-vous à **Alain Crach**, président de l'association :

Amicale des Saïdéens, 7 rue des Anémones - 34000 Montpellier

Téléphone fixe : 04 67 64 00 38 - Portable : 06 83 86 05 71

Courrier électronique : amicaledesaïda@orange.fr

ÉCHO DE SAÏDA

Vous envoyez un avis de naissance, de décès, de distinction, ou encore un article, des photos que vous souhaiteriez voir publiés

Adressez-vous à **Jean-Pierre Diaz** :

Écho de Saïda, 3 rue des Aphyllanthes - 34790 Grabels

Téléphone fixe : 04 67 75 13 55 - Portable : 07 81 44 21 07

Courrier électronique : echodesaïda@gmail.com

COTISATIONS

Vous ne l'avez pas encore fait !

C'est regrettable, mais il est encore temps de régler votre cotisation de l'année.

Faites-le avant les vacances sinon vous vous singulariserez en recevant une lettre de rappel. :

Amicale des Saïdéens

1 Impasse Samson

31500 Toulouse.

Cotisation 2018 : 25 €

Soutien à volonté

Encore merci pour votre fidélité.

L'illustration de la couverture proposée par Christian Duran à partir d'une photographie d'Arthur Smet.

Procès Verbal du Conseil d'administration

Le 8 avril 2018 à 9 heures trente, les administrateurs de l'Amicale des Saïdéens se sont réunis en Conseil d'Administration à Montpellier dans une salle mise à leur disposition au Château de Flaugergues de Montpellier.

Treize administrateurs étant présents, sur les dix sept élus, le Conseil d'Administration est régulièrement constitué et peut valablement délibérer.

Le Président rappelle l'ordre du jour de la réunion :

Bilan financier au 31.12 2017,
Bilan du Rassemblement national 2017,
Prochain rassemblement national de 2019,
Les réunions régionales 2018,
Questions diverses.

1er point : Arrêté des comptes annuels pour l'exercice écoulé

À l'aide de tableaux, le président et la trésorière présentent le rapport sur la situation financière de l'association. Toutes les informations et les explications requises sont données au conseil d'administration qui examine les comptes annuels pour l'exercice clos le 31 décembre 2017. En plus des sommes disponibles précisées dans le tableau ci-dessous, l'Amicale a ouvert, en mars 2012, un compte à terme pour un montant de quarante mille euros sur une durée de sept années. AU 31 décembre 2017, le montant de ce CAT s'élevait à 47.659 € et au 31 mars 2018 à 50.042 €.

SOLDES BANCAIRES AU 31/12/2017	
CREDIT AGRICOLE COMPTE COURANT	1.022€
CREDIT AGRICOLE COMPTE SUR LIVRET	26.607€
COMPTE SUR LIVRET ASSOCIATION	19€
TOTAL	27.648€

Le 31 décembre 2016, les soldes bancaires s'élevaient à 34.834 € et la différence de 7.186 € avec ceux de 2017 a plusieurs explications.

Tout d'abord les recettes essentiellement procurées par les cotisations sont en constante diminution depuis quelques années.

Au cours des années antérieures, certains projets (Ouvrage Scolarité, Recueil de textes et poèmes, Polos, DVD,...) ont permis des rentrées d'argent supplémentaires, ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Concernant les débits, outre les dépenses courantes telles que la création graphique, l'impression et le routage de l'Écho, les frais d'affranchissement, d'abonnements et divers (Assurances, Bureautique, Informatique), nous avons dû supporter le déficit du Rassemblment national qui s'est déroulé en 2017. En outre, certaines factures liées à l'exercice 2016 ont été établies et donc payées en début d'année 2017 (Création graphique et impression pour un montant global de 1.769,90 €).

Ainsi, au cours de l'année 2017, les dépenses ont été plus importantes que les rentrées d'argent.

2ème point : Le Rassemblement national 2017

Un tableau récapitulatif des rassemblements depuis 2009, met en exergue un déficit qui s'agrandit au fil du temps. À cela, plusieurs explications :

- l'augmentation excessive des services et plus précisément de la restauration et de l'hébergement, y compris la taxe de séjour (+ 125 %). La hausse de ces trois postes en 2017 par rapport à 2015, représente 70 % de l'augmentation du déficit entre ces deux années,
- la prise en charge du transport en commun pour certains participants,
- l'augmentation du prix du repas du dimanche midi (option 6) qui liée à la nette diminution d'adhérents choisissant cette option, ne compense plus une partie du déficit comme c'était le cas, il y a quelques années,
- le maintien du niveau de la participation financière des adhérents décidé au cours de notre précédent Conseil d'administration.

3ème point : Le rassemblement national 2019

Si nous voulons réduire notre déficit, ne pas demander une participation plus importante aux adhérents tout en gardant la qualité des prestations fournies, nous devons envisager un changement de lieu pour notre prochain rassemblement.

Des contacts ont été pris avec les villages vacances suivants : Le Lazaret situé sur la Corniche Sétoise et le Club Bélambra (Le Ponant) de la Grande Motte*. D'autres lieux peuvent être étudiés, c'est pourquoi, chers lecteurs, le bureau attend également vos propositions, tout en sachant qu'une décision devra être prise, au plus tard, à la fin du mois de septembre de cette année.

*Depuis cette réunion, le projet sur La Grande Motte a dû être abandonné. En effet, des réservations confirmées par d'autres groupes aussi importants que le nôtre ne permettent pas aux responsables de ce Club de nous recevoir dans les meilleures conditions. Nous envisageons, avec ces mêmes responsables, de nous déplacer vers un autre site situé dans el Vaucluse que nous allons visiter début juin.

4ème point : Les réunions régionales 2018

Quatre réunions ont été programmées pour cette année.

La première, celle de Montpellier, a lieu ce jour 8 avril. La seconde aura lieu le dimanche 3 juin 2018 à l'hippodrome de Hyères (Var), la troisième le samedi 15 septembre à Nailloux (Haute Garonne) et la quatrième le lendemain, c'est à dire le dimanche 16 septembre à Frontonas (Isère).

Nous espérons une mobilisation, au moins aussi importante qu'en 2016.

5ème point : Questions diverses

Sont abordés les questions sur le fichier des adhérents et sur les retards de cotisations et/ou impayés. Présentation d'un tableau reprenant l'évolution du nombre des adhérents sur les deux dernières années.

FICHER ADHÉRENTS	31/03/2016	31/03/2018
MÉTROPOLE	822	747
DOM/TOM	3	3
ÉTRANGER	15	11
TOTAL	840	761

Avec une diminution de 80 adhérents sur deux années, mais en tenant compte de l'évolution exponentielle de cette baisse au fil des années, l'Amicale doit pouvoir encore exister quelques années !

Concernant les retards de cotisations, outre les rappels envoyés par la trésorière, en octobre de chaque année, pour l'année en cours, le Président a adressé, à la même période, une lettre personnalisée aux retardataires de deux années, y compris l'année en cours, (45 en 2017 contre 35 en 2016) et de trois années (19 en 2017 contre 23 en 2016). Ces rappels permettent à certains de régulariser leur situation, ou d'apprendre malheureusement quelquefois la disparition de l'adhérent.

Cependant, il y a aussi celles et ceux, ou leur famille, qui ne daignent même pas répondre au courrier, et cela est très frustrant pour nous, parce ce que nous devons les rayer du fichier sans connaître la raison !

Mais nous continuerons à le faire tant que nous serons présents !

L'ordre du jour étant épuisé et plus personne ne demandant la parole, la séance est levée à 12 heures.



De gauche à droite : Nicole Villalon, Marcel Gomez, Alain Cazorla, Claire Lesca-Génolini, Louis Baylé, Alain Crach, Jean-Pierre Diaz, Paule Chevalier-Cantau, Colette Knapp-Lopez, Lucien Knapp, Jacqueline Lopez.

En haut, à gauche : Marie-Claire Génolini-Allène (masquée sur la photo).

En haut, à droite : Arthur Smet (le photographe).

Absents excusés : Christian Duran, Robert Jesenberger, Robert Médina, Hubert Méréa.

RÉGION TOULOUSAINE

Nous sommes maintenant habitués à nous rendre à l'Auberge du Pastel, situé à Nailloux, au cœur du Lauragais et à vingt cinq minutes de Toulouse.

C'est là que l'équipe toulousaine vous attend le samedi 15 septembre 2018 pour partager avec elle le repas régional des adhérents et amis de notre Amicale. Pour celles et ceux qui voudraient visiter le village et ses environs, il est possible d'être hébergé sur place, à l'hôtel du Pastel, en téléphonant au 05 61 81 46 61.

Vous pourrez ainsi découvrir cette région au patrimoine ancestral et naturel d'exception, sans oublier de faire une petite visite dans le Village des Marques.

Vous avez des difficultés pour vous déplacer ou vous êtes dépourvus de moyen de transport, vous pouvez profiter d'un co-voiturage, à partir de Toulouse.

Pour cela, n'hésiter pas à vous informer en téléphonant au 05 61 20 04 94.

Contact : Amicale des Saïdéens
1 Impasse Samson - 31500 Toulouse

Date limite d'inscription : 31 août 2018



Accès à Nailloux : que l'on arrive de Toulouse ou Montpellier par l'autoroute A61, prendre l'autoroute A66 (direction Andorre-Foix-Pamiers), puis sortie n° 1, direction Auterive-Montgiscard- Nailloux et au rond point, prendre la 2ème sortie D19 (Nailloux).

RÉGION LYONNAISE

Nos amis organisateurs Jean Escobar et André Morales persèverent en planifiant le repas régional des adhérents et amis de l'Amicale des Saïdéens des départements de la région Lyonnaise, le dimanche 16 septembre 2018.

Il aura lieu, comme les éditions précédentes, au Château Saint Julien à Frontonas dans l'Isère.

Adresse du restaurant : 108 Montée de Bouvaresse
38290 Frontonas. Téléphone : 04 74 95 65 00

En 2016, le nombre de participants avait été supérieur à celui de 2014. Qu'en sera-t-il cette année ? Jean et André comptent sur vous et sur une mobilisation importante des nombreux adhérents de cette région. Soyons au rendez-vous !

Possibilité de co-voiturage pour ceux qui n'auraient pas de moyen de transport. Prendre contact avec les organisateurs.

Contact : Jean Escobar
Lotissement Le Nivolton - 38760 Varcès
Tél. : 04 76 98 35 97
jean.escobar@wanadoo.fr

Date limite d'inscription : 31 août 2018



Accès à Frontonas : que l'on arrive par le Nord ou le Sud (A43/E70/E711), prendre la sortie n° 6, puis la D1006, au 2ème rond point, prendre la N6 (Lyon/Vienne). Au rond point, 1ère sortie D126 en direction de Frontonas.

Bulletin d'inscription à adresser aux responsables de l'organisation (voir textes ci-dessus)

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

Souhaite inscrire personne(s) pour le repas de Nailloux de Frontonas

Ci-joint mon règlement de : 30 € x personne(s) = €

Chèque à l'ordre de : Amicale des Saïdéens

En cette journée du 8 avril, on attendait la pluie, mais le ciel a été clément avec les organisateurs de cette première Régionale de l'année pour notre Amicale.

Dès 10h30, certains participants étaient déjà présents, pressés de rencontrer leurs amis.

À partir de onze heures, ils étaient rejoints par le reste de la troupe et à douze heures par les membres du Conseil d'administration, réunis depuis le début de la matinée.

Les soixante cinq participants ont pu apprécier un apéritif copieux et de qualité, suivi du repas.

Une fois rassasiés, certains, les plus courageux, ont parcouru une partie du parc et les jardins aménagés du château pendant que d'autres continuaient à se remémorer leur jeunesse, leurs aventures,...

La photo de groupe sera prise avant le départ des participants vers leurs domiciles et l'arrivée de la pluie annoncée.



Raymonde Viard-Macia, Jacques et Brigitte Lopez-Ramos, David Lopez, Joselyne Martinez, Marie-Claire Génolini-Allène, Claire Lesca-Génolini, Jean-Pierre Diaz.



Jean Calderon et Arthur Smet.



Auguste Mulet et Charly Ribou.



Chantal Coste-Llamas, Irène Llamas, Jean-Pierre Vicente, Ysabelle Espin.



Jean Chol, Annie Cantau-Trolard, Jacqueline Lopez, Renée Ermosilla-Rivas.



Jacques Lopez, David Lopez, Pierre Carbonne, Nicolas Ramos.



Martine Ramos, Brigitte Lopez-Ramos.



Lucien Bernard et Joseph Ermosilla.



Marcel Gomez, Muriel et Robert Rogier.



Monique Saëz, Annie Cantau, Sylvia Chol, Colette Knapp-Lopez, Alice Crach.



Andrée Garcia, Jean-Pierre Diaz et Ferdinand Llamas.



Annie et Claude Cantau, Michel Faure.



Jacqueline Lopez, Alice Crach, Monique Saëz, Nicole Orrico-Figueroa ,
Lucien Bernard, Frédérique Saëz, René Vincent.



Carmen et Pierre Ramos, Josette Gomez.



Paule Chevalier-Cantau et Monique Faure-Gelée.



Espérance Giménez, Michèle Torregrossa-Knapp, Sylvia Chol, Lucien Knapp,
Alexandre Torregrossa, Jean Chol, Antoine Giménez, Sébastien Ramos.



René Vincent, Paul Duteil et Lucien Knapp.



Michèle Reig-Galland, Sylvie Villalonga et
Louis Baylé.



Jean-Claude et Renée Aguado.



Nicole et Roger Villalon, Jacqueline Diaz.



Pas besoin de GPS pour un grand nombre de participants à ce repas régional, le chemin de l'hippodrome de Hyères est maintenant bien connu de tous.

Notre ami organisateur de cette journée, Marcel, a retrouvé le sourire après avoir eu quelques frayeurs au fur et à mesure que la date fixée approchait.

Amis Saïdéens, pensez à vous manifester rapidement si vous avez l'intention de participer à ces repas (voir page 5) faute de quoi les bonnes volontés vont nous abandonner.

Nous étions quarante huit saïdéens et apparentés présents pour passer, une fois de plus, un agréable moment de partage.

Merci à l'animateur qui a su mobiliser et accompagner les danseurs émérites sur les rythmes de notre jeunesse.



Jaqueline Wesling-Pérez, Colette Knapp-Lopez, Claude Wesling, Lucien Knapp.



Robert Marin, Christian Kauffmann, José Marin, Jean-François Fuster.



Brigitte et Nadia Roda-Gerlier.



Claude et Jacqueline Wesling, Paul et Monique Ronceau.



Béatrice Albert, Alain Cazorla, Marie-Claude Marin.



Colette Knapp-Lopez et Madeleine Martinez.



Antoinette Escobar, Christiane Escobar, Josette Gomez



David Sebbagh, André et Catherine Gomez.



Christian Forgerit.



Jean et Antoinette Escobar, Christiane Escobar, Jocelyne et Christian Duran.



Pierre Ramos, Gisèle Vittenet-Ségura, Cécile Vittenet, Béatrice Duby.



Adrien et Elda Cazorla, Jean Escobar.



Marie-Hélène Laugier, Paul et Monique Ronceau, Jean-François Fuster.



Jocelyne Duran, Madeleine Martinez, Pierre Ramos, Josette Gomez, Colette et Lucien Knapp, Christian Duran.



Dominique Fuster et Marie-Ange Marin.



Jean-Denis Marin.



Charlène Cazorla, Adrien et Elda Cazorla, Alain Cazorla, Albert et Annie Bonmati.



L'animateur.



José Marin, Béatrice Albert, Yves Martinez, Hélène Bonnet-Bertrand.





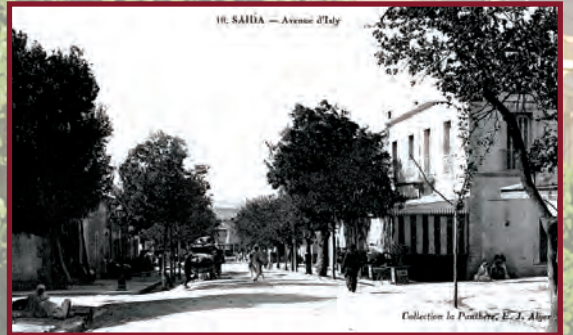
2 - Sud Oranais - SAÏDA, Avenue d'Alger



1. - SAÏDA. - Avenue d'Alger



11. SAÏDA. AVENUE ALGER.



10. SAÏDA - Avenue d'Alger

Collection le Poitvin E.J. Alger



Epoca



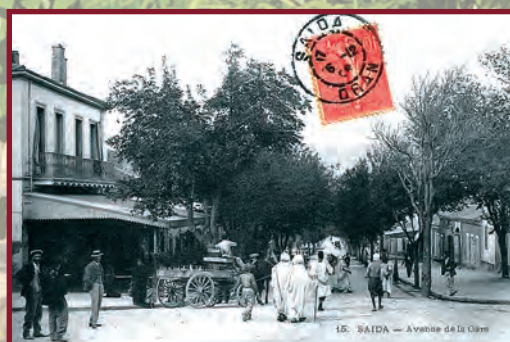
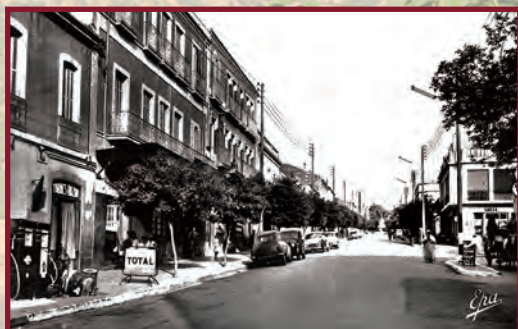
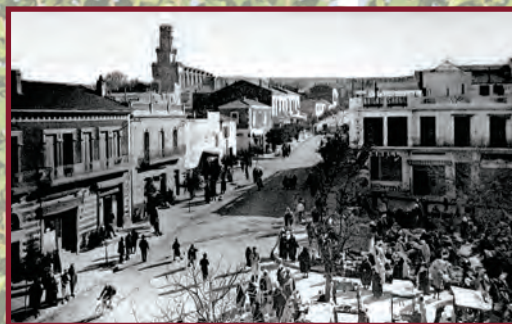
5. SAÏDA - Avenue Charité



14. SAÏDA. AVENUE CHARRIER



LES AVENUES DE SAÏDA



Itinéraires d'émigrés

Beaucoup d'entre nous sommes d'origines différentes, en particulier espagnols, mais malheureusement nous ne connaissons pas, ou très peu, l'histoire de nos ancêtres et nous ne pouvons que le regretter. Nos aïeux étaient des travailleurs, des constructeurs, des hommes et des femmes qui aimaient la vie. Ils étaient honnêtes, intègres, d'une grande dignité, ils savaient à leur manière manifester leur joie et leur tendresse malgré la rudesse du labeur. C'est, à peu de chose près, ce que **Ghislaine Lavigne-Molina** et **André Luna** ont exprimé à la lecture de ces belles histoires d'émigrés, oh combien émouvantes, que nous racontent à leur façon **Robert Jesenberger**, **Roger Alfonsi**, **Nicole** et **André Morales**.

1904, Itinéraire d'un émigré espagnol

par **Robert Jesenberger** ("Portraits et itinéraires d'émigrés").

Francisco et son épouse Béatriz vivent à Pulpi en Andalousie. Ils y sont nés respectivement en 1878 et 1886. Lui est journaliste et les temps sont difficiles en Espagne où les masses rurales déjà misérables voient leur sort empirer par la concentration foncière, malgré des tentatives de réforme qui échouent. Ils reçoivent des nouvelles d'amis qui ont été tentés par l'aventure algérienne. La région est calme depuis 1882 et le travail ne manque pas, surtout pour des journaliers agricoles.



Francisco en parle à son frère Fernando et ils décident de partir dans la région de Saïda où ils retrouveront des amis, mais aussi de la famille. Il est cinq heures du matin, ils sont déjà prêts, avec un maigre bagage qui est rangé près de la porte depuis la veille. Leur bol de café chaud est vite pris, il leur faut se dépêcher, car les trains ne sont pas nombreux et il leur faut aller jusqu'au port de pêche d'Aguilas pour prendre leur bateau qui les mènera à Oran. Ensuite ce sera à nouveau le

train pour rejoindre Saïda où ils comptent se reposer quelques jours. Ils s'installeront à Wagram, commune située au sud de Saïda, où Francisco âgé de 26 ans travaillera avec son frère comme journalier dans une ferme. Béatriz avait 18 ans. Ils élèveront avec courage leurs quatre enfants : Louis, François, Incarnacion et Fernand.

Itinéraire d'un autre émigré espagnol

par **Roger Alfonsi**.

Amis saïdiens, Rogelio me parle souvent de vous, il paraît que vous voulez savoir d'où je venais, d'où nous venions. Bon, curiosité compréhensible mais, savoir c'est aussi s'inspirer de nos expériences des choses de la vie, s'enrichir depuis nos racines.

Mon bon Robert (Jesenberger), pilier incontournable du Forum qu' Huberto (Méréa) a si bien construit, toi qui as écrit cette histoire d'émigré, tu m'as un moment ressuscité.

Je m'appelais José Maria Lopez, né à la Alqueria Dé Adra Provincia d'Almeria.



Mon Padré avait été ouvrier agricole chez Don Ruiz, Latifundista (grand propriétaire foncier) du coin et comme Maria, une de ses filles, n'était pas une beauté je l'ai donc épousée quoi.

Lorsque j'ai débarqué à Oran, je ne me rappelle plus le quai, en 1920, j'emmenais avec moi Maria mon "Esposa", mes filles, mes deux fils et une borsica renfermant quelques pésétas-or, fruit de la vente du "Terreno" petite propriété qu'avait hérité Maria, sise à la Alqueria Dé Adra Provincia d'Almeria. En toute légalité j'ai échoué Caillé Ancha, au 75 précisément, à Oran. Je crois que vous connaissez Rogelio, mon petit fils, qui vous l'a décrite.

Pas doué pour les placements et de surcroît pas maître du pécule OR de la vente de sa part de terreno à un de ses frères resté au pays avant que lui-même ne s'en aille aux Amériques, les dites pésétas se sont évaporées au cours des ans.

Non, je n'ai pas vécu des rentes de Pésétas, j'ai sillonné le département dans tous les sens, j'ai défriché pour d'autres à la mine, à la pioche, j'ai dépierré, labouré, semé, planté, récolté, greffé, et même été traité d'Estropajo, non sans avoir transmis mon savoir à d'autres. J'ai toujours traîné avec moi la " Canastilla " (panier, corbeille) que me préparait la Maria souvent des sardines salées, ou une taja de tocino, etcil paraît que maintenant vous mangez des Mac-Do, qu'est ce que c'est ...?

Je crois avoir reconnu sur la carte postale (mise sur le forum par Hubert Méréa) le vapeur "Numancia" qui m'a transporté d'Almeria à Oran, mais ce que tu ne sais peut-être pas c'est qu'en 36/37/38 il transportait non plus que des cargaisons d'immigrés, oui il y en avait encore, mais aussi des tonnes de "cantaricos"* (gargoulettes). Non ce n'est plus moi qui détaille ce cargo, mais Rogelio. Les cantaricos déchargés en vrac dans des espèces de nasses empilés sur le quai, il y en avait en forme de « coq », d'autres avec un long goulot, et les plus classiques en forme de "botta", certains même vernissés. Peut-être tu ne le sais pas, mais c'est au Bazar Coriat qu'ils se retrouvaient, rue de La Bastille, et bien sûr le quartier Blandan, rue des Juifs, je crois même qu'ils arrivaient à Saïda, mais là j'sais pas. Moi j'en avais deux ou trois entre les persiennes, fréquemment humectés ils désaltéraient la familia. Rogelio y mettait aussi de la poudre de coco, et moi quand j'avais vendu un "sarnacho" (panier), rempaillé une bonbonne avec "l'estropajo" je pouvais y mettre quelques gouttes d'anisette. Non je n'avais pas de bouteille d'anisette, j'allais juste en acheter un fond de verre chez Jeannot, la brasserie attenante. Tiens si un jour tu vas là-bas elle se situait 75 rue d'Arzew, pour moi c'était la caillé Ancha.

Qui pourrait m'expliquer aujourd'hui, en voyant les hordes d'immigrés, pourquoi en 1960, alors que j'avais 92 ans sans savoir ni lire, ni écrire, ni même dire bonjour en Français, et alors que je traversais tôt le matin le Village Nègre pour aller biner, bêcher un jardinet à Choupot, on m'a transpercé d'une trentaine de coups de couteaux ?

Oui, j'habite toujours Oran à Tamashouet**, avec Maria, mais avec beaucoup d'autres on nous à réunis dans une nécropole qu'on dit.

Surtout ne me confondez pas avec ceux qui vous arrivent, je n'ai rien coûté, pas à la Sécu, à personne ni même à Daesh.

Allez que Dieu vous garde vous en aurez besoin. Allez vivez le bonheur d'avoir un passé, l'avenir vous appartient.

José Maria Lopez

* Je crois sans trop me tromper être un des derniers à avoir vu un petit cotre espagnol d'un autre temps venir s'amarrer près du quai à charbon et débarquer ses gargoulettes, appelées par nos parents espagnols los « cantaricos d'Espagna ». Ces cantaricos étaient souvent bariolés et représentaient un 'coq'. Il y en avait de toutes tailles et de toutes les couleurs, mais ils n'étaient pas les seuls. Il y avait aussi les « tinajas » (jarses), elles aussi de toutes tailles pour les olives cassées, et même pour faire des « pucheros » des marmites appréciées pour les pots au feu dominicains avec les abats de poulets, tête, cou, gésier, et les traditionnelles boulettes de viande sans oublier aussi les « morcillas » etc ...

** Cimetière d'Oran.



1904, Itinéraire d'une famille émigrée espagnole

par Nicole et André Morales.

Le bateau s'éloigne des côtes que nous ne reverrons plus. Adieu Almeria ! Adieu l'Espagne. Nous sommes nombreux sur ce rafiot...

Je m'appelle Isabelle Castellano, née Ruiz et je suis mariée à José Castellano. Mon mari est maçon et nous avons quatre enfants François, Martin, Ana-Maria et Marie nés en Espagne, à Garrucha. En Algérie, à Saïda, naîtront Joseph, Isabelle et Michel.

Nous sommes sur ce bateau en partance pour l'Algérie. Normalement nous devrions voguer pour l'Argentine mais comme j'ai un gros problème aux yeux, les autorités nous ont refusés nos certificats (Visas). La famille a décidé de venir avec nous, mes frères et sœurs, mais aussi les frères et sœurs de mon mari ... C'est merveilleux ! Nous partons peut être pour l'Eldorado.

Nous avons fait la connaissance de Miras Francisco et de sa femme Marta Cerillo. Ils vont à Saïda.... Nous décidons de les suivre.

Quelques années ont passé. Les enfants ont grandi, un des fils Miras Miguel né à Arboléas en 1886 a épousé notre fille Ana-Maria née à Garrucha en 1896. Miguel avait dix-huit ans sur le bateau et Ana, elle, n'avait que huit ansMais l'Amour ... Miguel a attendu qu'Ana soit en âge de convoler. Ils ont eu huit enfants : Marthe, Anne, Marie, Michel, Mathilde, Joseph, Berthe et Francis.

Miguel, mon gendre, est puisatier. Il parcourt le pays, creuse et utilise des explosifs quand il tombe sur une terre rocheuse. Il fait un métier dangereux. En 1930 Il a un terrible accident. Il n'est pas sorti assez tôt du trou qu'il forait et il a été touché à une jambe. Il ne peut plus faire son travail et sa jambe ne lui laisse pas de repos car il a toujours mal. Il se place de ferme en ferme en tant que garde d'écurie. Ana-Maria, ma fille, est obligée de travailler chez des particuliers en faisant le métier de lavandière. Elle travaille comme une forcenée. Elle lave à la rivière les draps avec de la cendre et au baquet chez d'autres personnes. Ses mains ne sont que plaies ! Mon Dieu...

Moi j'ai vieilli, mon José est parti il y a bien longtemps, je passe des journées merveilleuses entre mes enfants, à Aflou chez mes fils François, Michel (qui sont célibataires) et Joseph qui a lui 9 enfants; à Saïda chez mon fils Martin (qui n'a pas



Notre Bisabuela (1) , sa fille Ana-Maria (2) et son fils Martin (6). Les filles d'Ana-Maria, Marthe (3), Anne (4) et Marie (5) . Notre père Antoine Morales (7) et nous, André (8), Denis (9) et Nicole (10).

NDLR

Ces trois récits corroborent les travaux de l'historien Jean-Jacques Jordi qui dans son ouvrage intitulé « Espagnol en Oranie » (Éditions Gandini) paru en 2003, écrivait : « Si entre 1830 et 1860, la migration espagnole vers l'Oranie reste un phénomène individualisé, ne représentant qu'un faible pourcentage sur l'ensemble de la migration espagnole, dès 1860, elle devient un phénomène massif et durable. Ainsi entre 1875 et 1881, 125.000 espagnols vont débarquer en Oranie et l'Algérie devient le territoire étranger où résident le plus d'espagnols. En débarquant chaque année au printemps par groupes de personnes d'un même village, les Espagnols fournissent la main d'oeuvre* pour les mois de grand travail. Ceux qui ne repartent pas à l'automne, ou qui reviennent l'année suivante avec leur famille, jettent les bases de cette nombreuse population espagnole qui s'implante si rapidement et si fortement en Oranie ».

*C'est le cas notamment à l'époque du rush alfatier lorsque les agents la compagnie alfatière vont recruter en Espagne, dans la région d'Almería anciennement connu pour son alfa, les bras nécessaires pour l'exploitation des 300.00 hectares concédés par le gouvernement français. ».

Les desserts de mon enfance

par Jean-Pierre

Dans le précédent numéro de notre écho, Jean-Pierre nous a mis en appétit en nous parlant de la cuisine et comme tout bon repas, il nous fait découvrir ou redécouvrir dans ce numéro les desserts de notre enfance.

Maman n'est plus et avec elle s'en sont allés tous ces moments chaleureux que nous avons partagés mais qui resteront à jamais dans notre mémoire. Parmi ces souvenirs, aujourd'hui, je vais vous parler des desserts de mon enfance, essentiellement ceux qui m'ont marqué à vie, en précisant que la gourmandise n'est pas un vilain défaut, sinon je ne serais pas tombé dans ce travers, vous le savez bien, vous qui me connaissez ?

Pour commencer, je vais évoquer quelques fruits, ceux typiquement de l'été.



Il y avait, face au théâtre et avant que ne soit construite la station essence BP de M. Ermosilla, un champ vague sur lequel s'installait, adossé à la maison Ortéga, un marchand de melons et pastèques qu'il présentait à même le sol. Les premiers, en forme de ballons de rugby, jaune canari ou vert, avaient une chair blanche très juteuse qui, au top de leur maturité, était fondante en bouche et gorgée de sucre. Les seconds, aussi appelés melons d'eau, de forme ronde et de couleur vert foncé, présentaient une chair rouge au goût sucré et à forte teneur en eau (près de 90%). Le choix de la marchandise pouvait se révéler délicat : à maturité, la pastèque devait être lourde et brillante, sonner creux quand on la frappait légèrement, le melon devait présenter une légère craquelure autour du pédoncule. C'était au petit bonheur la chance. Heureusement, le marchand avait une méthode satisfaisante pour le client : il lui vendait les fruits à la coupe, en tranchant de la surface vers le cœur une petite carotte qu'il lui offrait pour qu'il puisse en apprécier la saveur et la maturité. Curieusement, il n'y avait jamais de Cantaloup (inconnu à Saïda à cette époque ?) mais seulement des melons verts ou jaunes. Ces fruits, rafraichissants, faisaient le régal de la famille.



Egalement très appréciées, les figes de barbarie étaient vendues par des marchands ambulants traînant de vieux landaux d'enfant équipés pour la circonstance. La tendance chez les enfants était d'en consommer beaucoup malgré les petites graines qu'elles contenaient. Comme elles avaient la réputation de constiper, une plaisanterie rituelle faisait allusion à l'intervention d'un coq pour éliminer le bouchon. Autre fruit de l'été, la figue est indissociable dans mon souvenir de la ferme des grands-parents. Avec mon frère nous grimpons dans les arbres pour les cueillir mais surtout pour les déguster ainsi perchés. Enfin dernier fruit que je veux citer, et vous comprendrez pourquoi, les abricots qui apparaissaient à la fin du printemps et dont nous nous gavions ... pour récupérer les noyaux !

Pour les desserts sucrés, je ne parlerai que des faits maison. Ils y avaient ceux qui suivaient le rythme des grandes fêtes et ceux préparés toute l'année, le dimanche étant dans ce domaine un jour attendu.

Pendant les fêtes de fin d'année, Noël et jour de l'an, maman préparait diverses pâtisseries qu'elle disposaient sur des tôles noires transportées ensuite chez notre boulanger (Valère, rue Isaac Nahon) pour être cuites au four: des petits biscuits sablés au vin blanc, aplatis à l'aide d'une fourchette pour orner sa surface de stries parallèles, des rochers aux formes évocatrices et renfermant des brisures d'amandes, des mantécaos dont une légère dépression en surface était saupoudré de cannelle, des meringues, des petits gâteaux à la noix de coco et surtout des madeleines, contenues dans un moule de papier, qui étaient très appréciées des enfants.



Des pâtes de coing, découpées en petits rectangles enrobés de sucre et des dattes fourrées de pâte d'amande venaient compléter ces petits gâteaux.

Chaque année en février, à la chandeleur, maman nous régala de crêpes sucrées ou à la confiture. Nous attendions autour d'elle avec beaucoup d'impatience qu'elle les fasse sauter avant de les engloutir toujours chaudes et chacun son tour. C'était aussi l'occasion de perpétuer une coutume que j'ai toujours vu faire : maman enveloppait une pièce de monnaie avec la première crêpe préparée qu'elle plaçait ensuite en haut de l'armoire de sa chambre. C'était, disait-elle, une façon d'être assuré d'avoir de l'argent toute l'année ! Je ne sais pas si elle y croyait vraiment, une chose est certaine, cela ne s'est jamais vérifié !



A Pâques, il y avait la traditionnelle mouna. C'était l'occasion en famille et avec nos amis de festoyer à la ferme de mes grands-parents. La préparation des mounas se faisait la veille. Travail nécessitant du muscle, grand-père pétrissait la pâte. Elle était ensuite enveloppée dans un linge blanc, mise dans un couffin

d'alfa et placée sous l'édredon pour que la douce chaleur du lit la fasse lever. Le lendemain, façonnée en couronnes ou en brioches elle était cuite au feu de bois dans un four à l'ancienne. Détail important : chaque enfant



avait droit à sa petite mouna avec un œuf planté au milieu.

Autre dessert qui apparaissait lors d'un évènement agréable ou d'une fête : les oreillettes. Je revois maman préparant sa pâte dont elle variait le parfum (rhum, fleur d'oranger, zeste de citron...).

Elle l'étalait ensuite en une couche fine qu'elle découpait en losanges.



Les oreillettes étaient cuites dans l'huile puis saupoudrées de sucre. Elles se dégustaient chaudes mais aussi froides les jours suivants, conservées dans une boîte à biscuits en fer blanc.

Maman nous gâtait également en desserts le reste de l'année, les plus chronophages étant réservés au dimanche. Elle achetait des patates douces lorsqu'elles étaient vendues au marché. Pelées, découpées en tranches fines, cuites dans l'huile et enfin saupoudrées de sucre, elles faisaient notre régal en fin de repas.

Nous étions surtout demandeurs de riz et de semoule au lait parfumés à l'écorce d'orange, gourmandises économiques et rapidement préparées. Elles étaient servies dans des assiettes saupoudrées de cannelle, chacun ayant la sienne.

Parfois maman se procurait chez notre boulanger de la pâte à pain. Elle la mélangeait à des grattons achetés à la charcuterie Gonzales pour nous confectionner une tarte recouverte de sucre caramélisé. Il va sans dire que la tarte aux grattons avait une durée de vie très limitée, que voulez-vous nous étions très gourmands.



Les deux desserts que je vais citer avaient une côte particulièrement élevée dans notre famille :

le flan et les œufs à la neige (l'île flottante). Le premier, maman le parfumait aussi à l'orange : dans le lait qu'elle faisait

bouillir, elle incorporait des lamelles d'écorce d'orange (ce fruit était bio mais nous ne le savions pas à cette époque bénie). Il était ensuite mélangé aux œufs fouettés avec sucre et vanille. Comme nous n'avions pas de four, maman avait son astuce pour une cuisson parfaite : sur le couvercle de la cocotte en fonte posée sur le feu, elle posait quelques braises. Le flan était ensuite associé au caramel.



Les œufs à la neige sont sans doute le dessert qui nous a le plus marqué. Ils étaient toujours présentés dans un grand plat décoré, que j'ai conservé et qui, à chaque fois que je le vois me ramène, dans une forte émotion, plus de 60 ans en arrière. Nous n'étions jamais

rasasiés de la crème anglaise parfumée à la vanille, mais nous étions moins friands des îlots de blanc d'œufs caramélisés.

Pour terminer, bien que n'ayant jamais été préparés à la maison par maman pendant notre enfance, j'évoquerai les gâteaux arabes. Certains de nos voisins se faisaient un plaisir

de nous en offrir lors de leurs fêtes. Cependant nous rêvions de Zlabias, makrouts, entre autres, vendus par certains marchands mais que maman nous interdisait de consommer depuis qu'elle avait vu l'un d'eux tester la température de cuisson en



crachant dans l'huile ! Cette envie, nous l'avons largement satisfaite depuis qu'une de nos amies, originaire de Constantine, nous a appris, selon la tradition juive, à préparer cornes de gazelles et, surtout, cigares aux amandes, makrouts aux amandes ou aux dattes. Depuis longtemps notre amie est au paradis des gourmands mais nous pensons chaque fois à elle



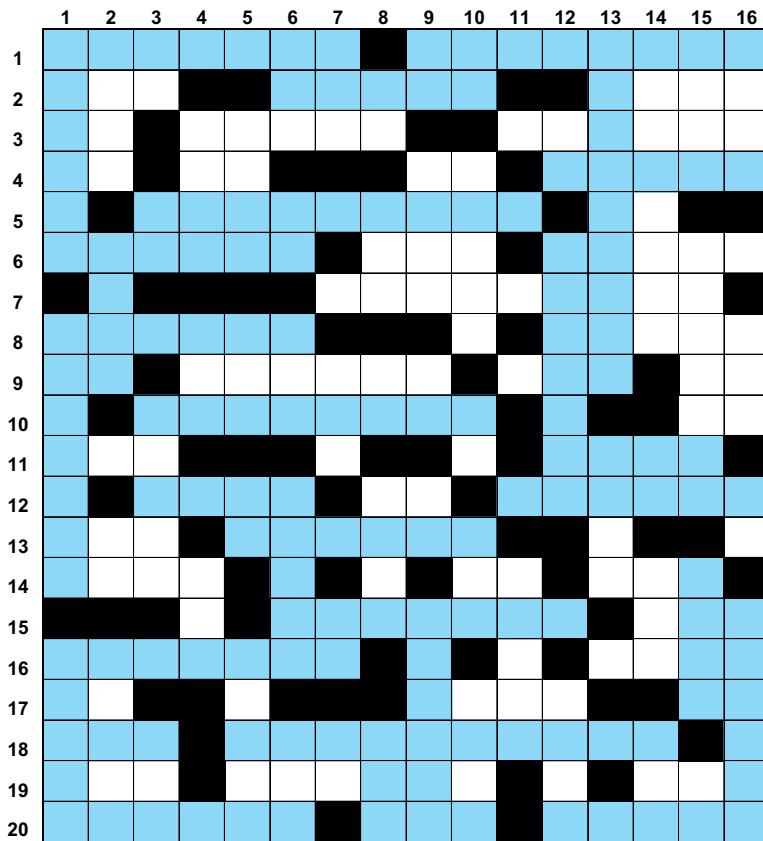
lorsque nous faisons ces pâtisseries dégoulinantes de miel à s'en lécher les babines. Je peux bien sûr vous communiquer leur recette. Sachez que ces gâteaux ne font pas grossir...si vous n'en mangez pas. Par contre, je n'ai pas de recettes pour leur résister !

Avec les années, les habitudes familiales ont bien sûr évolué. Cependant, bien que nous nous soyons exercés à d'autres pâtisseries (gâteaux arabes, macarons...), notre famille, qui englobe mon frère, ma sœur et nos descendances, utilise toujours les recettes de maman pour façonner mantécaos, petits sablés ou madeines, préparer semoules au lait, flans ou îles flottantes, sans oublier la traditionnelle mouna qui revient plusieurs fois dans l'année tant elle est appréciée. Comme au cours de notre enfance, ces desserts ont une saveur inoubliable car nous les partageons avec nos enfants, nos petits-enfants (et peut-être un jour nos arrière-petits-enfants), sans oublier nos amis.

C'est ainsi que nous nous voulons gardiens du temple (pour combien de temps encore ?) pour transmettre à notre descendance une parcelle de notre patrimoine familial pied-noir.



LA RECLAME, par Jean-Pierre



Horizontalement

1 -Ya bon... -Cette boisson à la pulpe d'orange gazéifiée, en bouteille dodue, fut créée à Boufarik. 2 -On la rend en mourant. -Boisson gazeuse à l'orange commercialisée par Coca-cola. -Partisan de la suppression de l'Etat et de l'autorité. 3 -Permet de rêver. -Relie. -Elément chimique jaune de symbole S. 4 -Peut remplacer toi ou tu. -Exprime la surprise, l'étonnement, l'admiration... -Près de La Rochelle. -Vieille maison spécialisée dans les transformations charcutières. 5 -Vin apéritif à base d'écorce amère, aux propriétés toniques, d'arbre tropical. -Métal d'alliance. 6 -Du safran pour la paëlla. -Sans eau, aride. -Préfecture du Gard. 7 -Rendus communs, courants, ordinaires. 8 -Lait concentré non sucré dont la marque fût lancée en 1929. -Fragment de peau d'agrume. 9 -.. sur Tille, ville près de Dijon. -Ne sait pas. -Mamelle de vache. -Pronom personnel. 10 -Lavez vous et sentez bon avec... -Du verbe voir. 11 -Electricité et gaz d'Algérie. -Marque de Brillantine. 12 -Créèrent la 1ère anisette pied-noire Floranis. -Conjonction de coordination. -Multinationale suisse de l'industrie alimentaire dont nous connaissons au moins le lait concentré sucré. 13 -Sélection, rangement. -Marque connue des machines à coudre. 14 -Possédées, trompées. -Les Etats Unis. -Elément de charrue en forme de lame. 15 -Marque spécialisée dans les produits d'entretien et d'hygiène, tels que les dentifrices et brosses à dents. -Mesure d'air. 16 -Anisette des frères Liminana. -Célèbre pour sa promenade des anglais. 17 -Exprime un sentiment vif, une exclamation ou une interrogation. -Céréale à la base du pop-corn. -Conjonction de coordination brillante. 18 -Shampooing qui lavait et embellissait les cheveux selon la publicité. -Cigarettes associées à la marque JOB. 19 -Lisse ou d'une seule couleur. -Causent du tort. -Le machin de De Gaule, qui a remplacé la SDN en 1945. 20 -Vieille marque de chocolat, la première à le présenter en tablettes en 1836. -Bière oranaise. -Lessive aux cadeaux.

Verticalement

1 -Cigarettes oranaises. -Sous cette marque a été inventé le rasoir de sécurité. -Ce savon faisait, paraît-il, une peau douce comme celle d'un bébé. 2 -Elle nous est encore plus chère si elle est petite. -Bière blanche et limpide originaire de Tchécoslovaquie. -On ne craint pas ses crues. -Fleuve méditerranéen. 3 -Vient de naître. -Mesure d'un test de l'intelligence. -Art qui permet de produire des effets qui semblent irrationnels. -Conifère de notre région. 4 -Pièce de bois que l'on met sur la tête des boeufs afin de les atteler. -Ville du carnaval. -Appel au secours. 5 -Etat des USA. -Institut Géographique National. -Le champion. -Meuble à plateau horizontal reposant sur un ou plusieurs pieds. 6 -Où se trouve la personne qui parle. -Phase lunaire. -Lourds à porter. -Marque automobile de l'Aronde ou de la P60. -Chemin de fer des zones urbanisées. 7 -Acide ribonucléique. -Armée secrète. -Le foot à Lyon. -Un point aux dés. 8 -Unités Territoriales. -Grand Pays d'Amérique. -Rendez-Vous. -Pareil, semblable. -Célèbre pour sa super-cocotte. 9 -Partie de squelette. -Dans l'expression tout ou ... -Cardinaux opposés. -Règle d'architecte. -Cosmétique donnant aux cheveux un aspect lisse, brillant et très gras. 10 -Facteur rhésus. -Repas léger si besoin. Casse-croûte. -Notre seigneur. -Lança ses pattes en arrière (pour un cheval). -Voix la plus grave chez la femme. 11 -Ride, sillon. 12 -Lac des Pyrénées, près de Bagnères de Luchon. -Grande marque de café. -Personne maniérée qui méprise tout ce qui n'est pas de son milieu. 13 -Célèbre marque de cigarettes au paquet bleu. -Risqués, tentés. 14 -Invalides, handicapés. -Journal Télévisé. -Ceinture de geisha. -Sensation auditive, bruit. 15 -Bernard à la fin. -Relatif à l'été. -Poudre jaune de Calabre. -Sans effets. 16 -Société gestionnaire d'autoroute. -Sorti des urnes. -Petit monstre du cinéma. -Selon la « réclame » radio de l'époque, c'était « ...un trésor de santé, ... la vraie super chicorée ».

SOLUTIONS DU N° 143

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	B	A	L		F	E	T	E	D	E	S	A	I	D	A	
2		N	O		L	U	E		E	S		R	A	S	P	A
3	J		C	H	A	R	L	E	S	T	O	N			I	L
4	A	S	A		M	E		C	O			A	C	C	U	
5	V	A	L	S	E		C	H	A	C	H	A	C	H	A	
6	A	M			N		A	U		S	A			O	L	E
7		B	A	N	C	A	L	E	S			B	L	U	E	S
8	M	A	M	B	O		Y	O	B	I		A				T
9	A		A					P	A	S	O	D	O	B	L	E
10	D	A	N	S	E		S	I		L	E			A	O	U
11	I		T	A	N	G	O	S		E				M	U	S
12	S		E		C	A		E		R	U	M	B	A		U
13	O	B		J	A	Z	Z			O		I	A		O	C
14	N	E	V	E	S			A	S		S	E		S	P	A
15		B	A	R				B	O	L		A	L		W	A
16	R	O	C	K	A	N	D	R	O	L	L			P	I	L
17		P	C		P	I		T	W	I	S	T		N	E	C
18	C		I	L	E			N	E		S	A	O		G	H
19	O	R	N	E	R			E		P				U	N	S
20	Q	U	A	T	O	R	Z	E		J	U	I	L	L	E	T

L'Alfa, base de la sparterie

L'alfa est une graminée qui prolifère dans les hauts plateaux au sud de Saïda, couvrant d'immenses espaces au sol aride et résistant à la chaleur et à la sécheresse. Il se présente en touffes denses de feuilles en aiguilles longues, étroites et coriaces, pouvant atteindre un mètre de haut. Lorsque le vent souffle, les plants d'alfa s'agitent, se courbent et se redressent, tourbillonnent en produisant l'effet d'une mer agitée, d'où l'expression mer d'alfa que l'on donne à ces étendues.



L'alfa, essentiel à l'équilibre pastoral, s'est trouvé être une ressource de première importance sur le plan économique lorsque s'est développée son utilisation dans la fabrication du papier. Il est à l'origine de la création d'Aïn-El-Hadjar et de l'importante immigration espagnole servant de main d'œuvre à sa cueillette. Nous en avons parlé dans les échos 126 et 127.*

L'alfa n'est pas cultivé mais croît spontanément. Pour perpétuer la plante, il faut seulement prélever les feuilles sans arracher les racines, ce qui demande une certaine technique. Récoltées en été, uniquement à la main, les feuilles ne se coupent pas. Elles sont enroulées sur un bâton et arrachées en tirant brusquement.

Bien avant son implication dans l'industrie du papier, l'alfa a été, et l'est encore, utilisé en sparterie. Il entre dans la fabrication de divers objets dont certains étaient familiers de notre vie quotidienne : des cordes, des carpettes et tapis, des nattes qui protègent de l'humidité et du froid de l'hiver en particulier dans les khâïmas où elles recouvrent les sols et servent aussi de couchage, des chapeaux, des corbeilles de formes et de tailles variées etc...

Qui n'a jamais vu un âne harnaché d'un « chouari » ? Ces paniers qui pendent de chaque côté de l'animal permettent le transport de différents matériaux. Qui n'a jamais porté des espadrilles en toile et aux semelles en cordes d'alfa ? Neuves, elles étaient blanches mais rapidement elles prenaient une teinte grisâtre et leur durée de vie ne dépassait jamais l'été tant nous les usions au cours de nos ébats enfantins. Elles faisaient partie du jeu dit « cravache » au cours duquel, selon la façon dont elles



atterrissaient après qu'un joueur les ait lancées en l'air, le roi décidait d'une sanction que le cravache (bourreau) appliquait sur les mains du bandit. C'était un jeu brutal que nous n'abandonnions jamais malgré les mains chaudes et les larmes contenues.



Qui n'a jamais vu dans sa cuisine un Keskes utilisé pour cuire la graine de couscous ? Beaucoup de familles en ont ramenés comme celui illustré par Gérard Agullo ou celui que je vous propose dans « la cuisine de mon enfance ». Je suis sûr que vous pouvez augmenter cette liste comme l'ont fait sur le forum nos amis Gislhaine Lavigne-Molina, Roger Alfonsi et Géard Agullo dont voici leurs souvenirs au langage coloré qui certainement titilleront votre mémoire.

Qui n'a jamais vu dans sa cuisine un Keskes utilisé pour cuire la graine de couscous ? Beaucoup de familles en ont ramenés comme celui illustré par Gérard Agullo ou celui que je vous propose dans « la cuisine de mon enfance ». Je suis sûr que vous pouvez augmenter cette liste comme l'ont fait sur le forum nos amis Gislhaine Lavigne-Molina, Roger Alfonsi et Géard Agullo dont voici leurs souvenirs au langage coloré qui certainement titilleront votre mémoire.



Qui n'a jamais vu dans sa cuisine un Keskes utilisé pour cuire la graine de couscous ? Beaucoup de familles en ont ramenés comme celui illustré par Gérard Agullo ou celui que je vous propose dans « la cuisine de mon enfance ». Je suis sûr que vous pouvez augmenter cette liste comme l'ont fait sur le forum nos amis Gislhaine Lavigne-Molina, Roger Alfonsi et Géard Agullo dont voici leurs souvenirs au langage coloré qui certainement titilleront votre mémoire.



Qui n'a jamais vu dans sa cuisine un Keskes utilisé pour cuire la graine de couscous ? Beaucoup de familles en ont ramenés comme celui illustré par Gérard Agullo ou celui que je vous propose dans « la cuisine de mon enfance ». Je suis sûr que vous pouvez augmenter cette liste comme l'ont fait sur le forum nos amis Gislhaine Lavigne-Molina, Roger Alfonsi et Géard Agullo dont voici leurs souvenirs au langage coloré qui certainement titilleront votre mémoire.

Roger Alfonsi : *J'avais ramené le " Sarnacho " que m'avait tressé mon abuelito, un Andalou d'Almería Dé Adra qui était un authentique artiste de traitement de l'alfa. Il avait suivi mes tribulations domestiques, déménagements en particulier, et avait fini par moisir. Il a, hélas, fini dans la déchetterie de Tours. J'aurais dû tenter de le sauver mais la motivation m'a manqué, je le regrette aujourd'hui.*

Gislhaine Lavigne-Molina : *J'ai cherché « sarnacho » sur le dico espagnol-français et je n'ai pas eu de réponse. Etait-ce un panier? Ma grand-mère venait à Saïda pour faire son marché. Elle avait avec elle de grands couffins d'alfa couleur beige-kaki, agrémentés dans le tissage de dessins géométriques bleus, verts, rosés. Je ne supportais pas l'odeur végétale de ces paniers. Ma grand-mère faisait appel aux petits porteurs du marché pour l'aider, puis elle retournait à la ferme, soit en car, soit avec mon grand père qui l'accompagnait en voiture.*

Roger Alfonsi: *Impardonnable ne pas savoir ce que c'est un sarnacho, excusable quand même puisque tu vivais sur les Hauts Plateaux et que le sarnacho était en usage chez les pêcheurs amateurs.*



Il s'agissait d'un panier tressé d'alfa, de forme parallélogramme 50 x 30 x 20 cm (au pif de mes souvenirs) avec une anse médiane, qui servait, à l'aller, à transporter " El tempié ", le casse-croute si tu préfères, la plupart du temps un quignon de pain « amassado », comme on disait alors, un morceau de « tocino »(lard), un oignon vert, parfois un morceau de gruyère sans oublier la "botta " avec un " rosé ". Indispensable aussi la " navaja " couteau à cran d'arrêt, et les illusions d'une bonne pêche.

Le sarnacho, après avoir été vidé de son casse-croute, servait, bien sûr, à recueillir les poissons pêchés, maintenus au frais avec un torchon trempé à l'eau de mer, la nôtre, celle qui savait prendre, à Aïn-Franin, les plus belles teintes de

la Planète : au lever du soleil depuis l'Aiguille un bleu violacé avec du rouge, à midi un miroir éclatant et au soir l'ocre teinté de marine.

Roger Alfonsi : Comment occulter « l'estopajo » ? Il nous à vu naître, peut-être même nos Mamas en ont fait usage sur nos fesses, et oui...

Il existait là-bas deux sortes d'estopajo : celui brut d'alfa, proposé en tampon genre noeud papillon, et celui en alfa effilé, c'est-à-dire de l'alfa battu, plus efficace, vendu en droguerie. Quelquefois des gitanes en proposaient aussi. Mon abuelito, lui, allait le ramasser aux "Genets", à l'aplomb des Batteries Espagnoles, un peu avant Canastel. L'estopajo ne se coupait pas, il s'arrachait. Mon abuelito m'avait montré comment faire : il suffisait de prendre l'extrémité de la tige, l'enrouler entre le pouce et l'index et l'arracher, c'était fastidieux.



Gislaine Lavigne-Molina : L'estopajo, ça je connais aussi. Je l'utilisais quand venait mon tour de faire la vaisselle... les pieds nus devant l'évier, histoire de garder la fraîcheur à l'heure où tout le monde faisait la sieste.

Gérard Agullo : J'en avais même un dans mes cartons, mais voilà il faudra le retrouver et, il faut bien le dire, après plus de 55 ans dans quel état il va être ? J'avais même un savon de Marseille (10x10 cm) tout noir et desséché qui allait avec, il venait de là-bas.

Roger Alfonsi : L'histoire encore et toujours, j'ai beau avoir lavé, récuré, avec et sans estopajo, mes panards, ils sont toujours restés noirs.

* En complément du texte de Gérard Dies paru dans l'écho 126 et tiré du livre « Espagnol en Oranie » de Jean-Jacques Jordi, on peut y ajouter que le Sud-Oranais possédait près de deux millions d'hectares de nappes alfatières. L'alfa a donné lieu à



d'importantes transactions. Ainsi en 1912, 97.265 tonnes, soit 83% des exportations de l'Algérie proviennent du Sud Oranais et le sont à partir des ports d'Oran et d'Arzew. La cueillette de l'alfa, en pleine expansion jusqu'en 1954, va se trouver affecté par les regroupements, la sédentarisation forcée des nomades, la multiplication des zones interdites liés aux « événements » et décroître sensiblement au cours des années suivantes, passant de 214.000 tonnes en 1954 à 62.000 tonnes en 1960. L'alfa va jouer également un rôle important dans la réalisation des voies de communication entre le Sud et le Nord : réseau routier, mais surtout réseau ferroviaire qui permettait le transport de la précieuse graminée vers les ports de la Méditerranée par trains entiers.

L'espicadora de notre enfance

Musée de la Machine Agricole de Saint Loup (Nièvre)

Tous les anciens saïdéens se souviennent des Espicadoras qui moissonnaient les champs de blé de notre région avant l'arrivée des premières moissonneuses-batteuses.

Le Musée de la machine agricole et de la Ruralité de Saint Loup des Bois, petit village au cœur de la Nièvre, va la remettre à l'honneur.

Ce musée retrace, depuis 1993, l'histoire du machinisme agricole, de ses origines à nos jours, à travers plus de 150 machines de tous âges.

Le 15 août prochain, il présentera une Espicadora, partie d'Argentine le 3 avril passé. Arrivée à Saint Loup le 28 mai, en pièces détachées dans un conteneur, elle est en cours de restauration par une équipe de bénévoles.

Elle sera le clou de la fête lors de la Rétro Moisson du 15 août 2018.

En effet, elle moissonnera, devant les amateurs présents, une parcelle de blé. Comme sa soeur l'avait fait, il y a...cent ans, dans nos grandes plaines de Bou-Rached et des Maalifs.

NDLR : Dans le numéro 102 de l'Écho paru en janvier 2008, nous vous avons présenté, grâce à un texte explicatif d'Adrien Cazorla, le travail d'une Espicadora. Il a été complété, dans le numéro 104 de juin 2008, par trois photos, datant de 1937, prises dans les fermes Soler et Cazorla, que nous avait adressés la regrettée Nelly dont nous annonçons le décès dans le présent carnet.

Texte et photos peuvent être consultés sur le site saïdarchives.com. Le saviez-vous ?

La fête de l'alfa



En publiant sur le Forum Saïda Nostalgie, un article paru, en 2007, dans un quotidien algérien sur une fête locale de l'alfa, organisée à Saïda, Robert Jesenberger écrivait : « C'est un peu un hommage à beaucoup de membres de ma famille, grands-parents, oncles et cousins qui ont passé leur vie sur les Hauts Plateaux des territoires du Sud. Un travail difficile sur des chantiers en rase campagne, un logement précaire dans des cabanes en bois. Ce qui amena la mort de mon cousin germain Pascal, brûlé vif durant la nuit. Il venait d'avoir dix huit ans ». Et il concluait « C'est parce que mon arrière grand-père a émigré en Algérie pour travailler et nourrir sa famille que je peux écrire ces quelques lignes ! »

Article du journal Liberté

La Chambre d'artisanat et des métiers, en collaboration avec la Direction de la petite et moyenne entreprise et de l'artisanat de Saïda, a organisé la 3ème édition de la fête de l'alfa sous le thème « L'alfa est riche dans ses perspectives de développement ».

Une journée d'étude autour du thème « Le rôle de l'alfa dans l'économie et l'équilibre écologique » ainsi qu'une exposition des produits de l'artisanat ont été tenues durant cette manifestation qui a regroupé des universitaires, des chercheurs et des représentants des institutions et organismes concernés par le développement de la steppe et la revalorisation de l'artisanat, en général, et l'alfa, en particulier. Ainsi, au-delà de ses utilisations diverses dans l'artisanat et l'industrie, l'alfa constitue un rempart infranchissable contre l'avancée du sable et la désertification et l'élé-

ment essentiel dans l'écosystème des Hauts-Plateaux de l'Ouest. Il constitue également la principale source de subsistance des populations de la région. L'alfa est utilisé pour les pacages et la confection de divers objets d'utilisation courante, tels les cordages, les nattes, les espadrilles et même certains ustensiles. L'alfa se contente de très peu d'eau et peut prospérer avec une



pluviométrie inférieure à 50 mm/an.

L'exploitation industrielle de l'alfa commence au XIXe siècle par un manufacturier anglais qui étudiera, dès 1862, quelques feuilles de cette

graminée de la famille des *Stipia Ténacissima* L. Découvrant que la fibre, très fine, présente toutes les qualités pour la fabrication de la meilleure pâte à papier, il lance, en 1863, l'exploitation de l'alfa et fait appel à un riche colon français (Debourse) pour l'approvisionner. Celui-ci réussit à obtenir une concession de 300.000 hectares en Oranie du Sud pour tirer le meilleur profit de cette manne à l'exportation. Les exportations passent de 42.000 tonnes, en 1870, à 80.000 à la fin du XIXe siècle, puis à 110.000 dans les années qui précédèrent la Première Guerre mondiale pour atteindre, en 1927, les 200.000 tonnes et les dépasser dès les années suivantes. Cette activité lancera une véritable dynamique économique dans la région par la création d'emplois et, surtout, l'ouverture d'une ligne de chemin de fer Arzew-Aïn Seffa.

NDLR : Tous les clichés en noir et blanc sont de notre ami Arthur Smet. Celui du keskes est de Gérard Agullo et celui des fibres d'alfa de Ghislaine Lavigne-Molina.



Au début du siècle dernier : une Espicadora au travail - Plaines des Maalifs (Saïda)



Mai 2018 Les bénévoles déchargent l'essieu rouillé de l'Espicadora arrivée d'Argentine

NAISSANCES

Gabrielle (Gaby) et Antoine (Toinou) Ouros sont heureux de vous annoncer la naissance de leur 12ème petite-fille, Elsa, le 05 avril 2018, au foyer de leur petit-fils Christophe Ouros (fils d'Alain Ouros et de Gyslaine Loddo) et Amandine Irles.

Madame Mouret-Espinassier Claudette est heureuse de vous annoncer la naissance, le 29 mars 2018, de son arrière-petite-fille, Elise, au foyer de Gaëlle et Frédéric Sitot. 84120 Pertuis.

Toutes nos félicitations et longue vie à ces nouveaux Saïdéens et à leur famille.

MARIAGE

Gabrielle (Gaby) et Antoine (Toinou) Ouros sont heureux de vous annoncer le mariage, le 26 mai 2018, de leur petit-fils Alexandre Ouros avec Mlle Kimbeline Wilks (de nationalité anglaise).

Toutes nos félicitations aux jeunes époux et à leurs familles

DÉCÈS



Antoine Gil décédé le 12 janvier 2018 à l'âge de 85 ans. De la part de son épouse Marie-Thérèse née Zamora, ses enfants, ses petits-enfants, son arrière-petite-fille et de la famille Rodriguez. 69008 Lyon



Angèle Bénamour née Lancry, décédée le 13 mars 2018 à l'âge de 82 ans. De la part de ses enfants Muriel, Maryse, Marianne et Jean-Marc, ses petits-enfants et de son frère Jacques Lancry. 31000 Toulouse.

Gérard Fery décédé le 13 mars 2018 à l'âge de 82 ans. De la part de son épouse Arlette née Montanez, ses enfants et petits-enfants. 37300 Joué lès Tours



Général Robert Gaget décédé le 14 mars 2018 à l'âge de 88 ans. De la part de son épouse Michèle née Meunier et de sa fille Marie. 84310 Morières-les-Avignon.

Lieutenant au 23ème régiment de Spahis, Robert Gaget est affecté au commando de chasse d'un secteur créé par le colonel Bigeard, en janvier 1959. Placé sous les ordres du capitaine Auffret, c'est lui qui proposa le nom de « Cobra » à ce commando ainsi que sa devise : « Accroche-toi ». Le commando Cobra était basé à la Ferme Rouge. Dès le mois de mars 1959, il prit le commandement du commando jusqu'au mois de mars 1962, peu de temps avant la dissolution du commando quelques semaines plus tard. Commandeur de la Légion d'Honneur, commandeur de l'Ordre National du Mérite et titulaire de 6 citations, il était président honoraire de l'association des membres de la légion d'honneur décorés au péril de leur vie. Son épouse Marie est la petite-fille de François Lopez, employé aux chemins de fer algériens (CFA), puis gardien des silos de la gare lors de sa retraite.



Maurice Perrin décédé le 22 mars 2018 à l'âge de 92 ans. De la part de son épouse Paule née Bissol, ses enfants, ses petits-enfants et arrière-petits-enfants. 38100 Grenoble.



Odile, son épouse, ses enfants et ses petits-enfants ont la grande tristesse de vous faire part du décès de **René Millet**, le 23 mars 2018 à l'âge de 88 ans, entouré par tous les siens. 63360 Gerzat.

René a commencé son métier d'instituteur à Bou Rached puis il a exercé à Aïn-El-Hadjar, à son retour du régiment, Le Kreider et Saïda. Il a pris sa retraite de Directeur d'école à Gerzat (Puy-de-Dôme) où il a laissé lors de son passage une grande empreinte de sympathie, ayant pleinement participé aux associations péri-scolaires et autres.



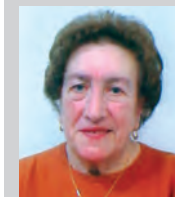
Liliane Martinez née Edon décédée à Laval le 28 mars 2018 à l'âge de 77 ans. De la part de son époux Marcel d'Aïn-El-Hadjar, ses enfants Régis et Emmanuelle et ses petits-enfants Nina, Hugo et Erwan. 53000 Laval.



Ses enfants, Jean-Louis Moner, Elisabeth et Régine Gazan-Vilar, ses petits-enfants et arrière-petits-enfants ont la douleur de faire part du décès de **Renée Gazan-Vilar**, née Saint-Vignes, le 29 mars 2018 dans sa centième année. 06130 Grasse.



Joseph Lopez dit Pépico, décédé le 1er avril 2018 à l'âge de 86 ans. De la part de son épouse Cécile née Diaz et de ses enfants. 13015 Marseille.



Virginie Gonzalez née Sabuco, décédée le 04 avril 2018 à l'âge de 84 ans. De la part de son époux Vincent, ses enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants. 69500 Bron.

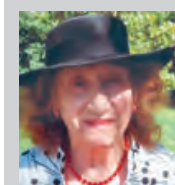
Pendant de nombreuses années, la famille Gonzalez, implantée à Bron, était spécialisée dans le secteur d'activité de la charcuterie.

Josette Arnau née Paterna, décédée le X avril 2018 à l'âge de 84 ans. De la part de ses enfants Michel, Jean-Antoine et François, ses petits-enfants et arrière-petits-enfants. 31150 Cornebarrieu.

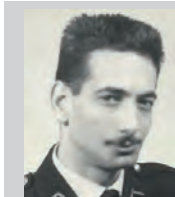
Josette était née à Oran, mais avait passé une grande partie de son enfance à Saïda. Après des études de dessin entamées à l'école des Beaux-arts d'Oran, puis à Alger et Paris, elle donne ses premières expositions et obtient plusieurs prix. On retrouve dans ses œuvres le climat chaud, coloré et lumineux de son pays natal, sans cesse évoqué avec bonheur. Elle avait illustré la couverture de l'Écho n°82 de janvier 1983 ainsi qu'un texte sur une promenade au Pont du Vieux Saïda paru dans ce même écho.



Jean Vélasco décédé le 18 avril 2018 à l'âge de 77 ans. De la part de son épouse Maguy, ses enfants Jean-Marie, Philippe, Laurent et ses petits-enfants Chloé, Aurore et Clément. 26500 Bourg les Valence.



Nelly Crabos née Cazorla née le 24 décembre 1923 à Saïda, décédée le 10 mai 2018 à l'âge de 95 ans, peu de temps après son époux Jacques décédé le 24 Février. De la part de sa fille Geneviève et des familles Cazorla, Desbois, Soler, Finet, Korn ainsi que de ses amis. 31300 Toulouse.



Jean-Georges Tzutzuiano décédé le 27 mai 2018 à l'âge de 83 ans. De la part de ses enfants, petits-enfants et de sa famille. 83140 Le Brusac.
Jean-Georges habitait 10 rue Robert à Saïda

Roger Lascar, né à Saïda le 15 septembre 1937, nous a quittés le 31 mai 2018 des suites d'une longue maladie. De la part de son épouse Simone née Alezra, de ses trois chers enfants, de ses dix petits-enfants ainsi que de son arrière-petit-fils. 13400 Aix en Provence.
Roger habitait rue Soleillet et a toujours été très attaché à ses origines Saïdiennes.



Raymonde Carrivain, ses enfants, ses petits-enfants, ses frères et sœurs ainsi que toute leur famille, ont la douleur de vous faire part du décès d'**Alain Carrivain**, survenu le 9 Juin 2018. Alain est né à Saïda, 6 rue Jeanne d'Arc le 9 Aout 1946. Il est le fils d'Antoine Carrivain et d'Isabelle Jimenez. 65800 Orleix

L'Amicale présente ses sincères condoléances à toutes ces familles saïdiennes et partage leur peine.

Suite du carnet en page 19...