

## Et si l'on parlait un peu de la Mouna

**A** l'approche des fêtes Pascales, dans les vitrines des boulangers "pieds-noirs" et même des autres, fleurissent ces jolies brioches rondes, saupoudrées de sucre, blondes et dorées à souhait, qui nous rappellent les mounas que nous dégustions chez nous, là-bas au temps heureux de notre vie en Algérie.

J'ai écrit "mouna" comme on les appelait à Alger, car à Oran et en Oranie on disait plutôt "mona" mais c'était la même brioche des fêtes de Pâques, au parfum de fleur d'oranger, dont on retrouvait la fragrance surtout quand on la trempait dans son café au lait. Mais d'où vient ce nom de "mona" attribué à ce délicieux gâteau tellement apprécié par les gourmands? Il faut remonter plusieurs siècles en arrière, au temps de la Reconquête par les Espagnols, qui chassèrent les arabes de l'Andalousie. Ceux-ci, ayant rejoint l'Afrique du Nord, se livrèrent à la piraterie en Méditerranée, arraisonnant les bateaux espagnols, les pillant, les coulant, enlevant et emmenant équipages et passagers en esclavage. Pour les combattre, le cardinal Ximènes, premier ministre de la reine Isabelle de Castille et de son époux Ferdinand d'Aragon, décida, à la tête d'une flotte de quatre-vingt vaisseaux, de débarquer en Afrique du Nord. Il s'empara d'Oran où l'Espagne restera plus de deux siècles et demi ; ( le fort de Santa Cruz sera une forteresse espagnole jusqu'en 1792 ) Et c'est ici que se glisse l'odeur de la mona. Au début du 16ème siècle, Oran est devenue une ville d'exil pour les bannis espagnols, nobles tombés en disgrâce ou courtisans ayant déplu au maître de l'Escurial, ils y sont embastillés. Leurs familles les rejoignent et s'installent dans la ville où la vie n'est pas chère. Dans les petites rues avoi-

nant le port, le linge se met à claquer aux fenêtres, et la gargoulette fait son apparition. Oran gardera cette empreinte ibérique, même quand tous les espagnols en seront partis.

La bastille de la place forte qu'était Oran, se trouvait sur un "peñon" un rocher à cheval sur la rade de Mers-El-Kébir. Des singes y vivaient aussi nombreux qu'à Gibraltar. Ils donnèrent leur nom générique au rocher et à la forteresse, en référence aux "monos" (singe en espagnol) l'ensemble s'appela la Mona, puis Fort Lamoune, qui fut le siège de l'Amirauté jusqu'en 1962. Une fois par an, le dimanche de Pâques, après la communion, les prisonniers avaient le droit d'entrevoir leurs familles et c'est à cette occasion qu'apparut ce gâteau chargé d'affection.

"Rond comme un vizir, ventru comme un négociant sévillan, parfumé à la fleur d'oranger et doré comme le soleil commun à tous les peuples de la Méditerranée, il apparaissait, ce jour autorisé, au bout d'une perche, couronné d'un oeuf colorié, qu'enlaçaient deux croissillons de pâte dorée, et enveloppé de la sollicitude affectueuse des familles massées au pied des murs."

A cause des singes si nombreux : les monos, et leurs femelles, les monas, on appela ainsi ces brioches, quand aux petits des singes, "les micos", ils donnèrent leur nom aux "bébés monas" modelés par les mères et

les grand-mères pour leurs petits enfants.

Pour honorer une brioche aussi chargée d'histoire qu'on achetait rarement chez le pâtissier, mais que l'on fabriquait à la maison, suivant les recettes traditionnelles, on réunissait les ingrédients les meilleurs ( farine, oeufs, sucre, levain, fleur d'oranger ) et on réunissait ensuite les conditions d'une bonne fermentation. Les gâteaux, bien emmitoufflés dans de légers lainages,

sur la planche enfarinée, attendaient au chaud, dans la demi-pénombre d'une pièce tiède, que la mystérieuse alchimie vienne les arrondir doucement. Et si par malheur quelqu'un ouvrait la porte à un léger courant d'air familial, c'était le drame!

Il était permis tout au plus de glisser un petit coup d'oeil dans le filet de la porte entrouverte. Les pâtissières attentives, les bordaient avec soin, pour apprécier la réussite de la période de fermentation, s'autorisant à lever un léger coin du lainage; les brioches apparaissaient alors, gonflées dans l'odeur intime du levain.


Je revois ma grand-mère saupoudrant la table d'un beau nuage de farine, elle repétrissait les monas molles et chaudes et d'une main habile modelait dans la pâte tiède une ribambelle de brioches qui "s'alanguissaient" sur la tôle fardée de blanc. Elle les maquillait d'un jaune d'oeuf étalé au pinceau, et en touche finale, elle répandait sur leur face ronde une pluie de sucre grossièrement concassé.

L'heure de la cuisson était venue. Lorsque s'ouvrait la gueule brûlante du four de Ramonet, le boulanger, la pelle, au long manche fureteur déposait les mounas, souvent près des tôles de croquets aux amandes ou de mantécaos.

Quand elles étaient cuites, on les rapportait à la maison dans de grandes corbeilles à linge, en osier,

et l'on faisait la distribution aux parents, aux amis, aux voisins, qui à leur tour, nous apportaient les leurs. Enfin arrivait le jour de Pâques, la résurrection, le retour des cloches, le temps des robes claires, des capelines de paille et des petits oeufs au chocolat. La mouna était la reine de la fête, on la dégustait après le pique-nique du lundi de Pâques, sur les plages de Bouisseville ou d'Aïn el Turk, sous les orangers de Misserghin, près de la grotte de la vierge, là où naquit la clémentine, ou bien à l'ombre de la forêt des Planteurs, ou dans les rochers de la Fontaine des Gazelles, à côté d'Arzew, au milieu d'une atmosphère de convivialité où les odeurs, les saveurs, les couleurs se mêlaient à l'amitié. On allumait un feu de bois où cuisait la paella bien relevée, ou le Caldéro au poisson. Et pendant le temps de la cuisson, on préparait les kémias : tramousses, fèves fraîches, olives cassées, calmars frits et sar-

dines en escabèche, variantes, sobressade, longanisse, salade juive et l'inévitable anisette pour apaiser la soif qu'allaient provoquer toutes ces salaisons. Les enfants agitaient leurs



*"La fête du  
renouveau et  
de la joie"*

cerfs-volants ( les bilochas ) qui décrivaient de grandes circonvolutions dans le ciel clair, poussés par le vent de Pâques. Le mouvement serpentin de la longue queue, hérissée de chiffons échevelés, ondulait dans le ciel venté du temps de la Mona. C'était la fête du renouveau et de la joie, et quand le soir on revenait

ivres de grand air et de ciel bleu, les bras chargés de branches de genêt, la tête pleine de chansons et de musique d'harmonica ou d'accordéon, on avait l'impression qu'on avait volé un peu de son éclat au soleil.

Hier, j'ai acheté une mouna dans une boulangerie niçoise, elle était bonne, mais il lui manquait quelque chose d'indéfinissable, le parfum de mon enfance et cette saveur moel-leuse et inoubliable de mon pays perdu.

2 avril 1996

C. Bender

Je me suis inspirée du livre d'Henriette Georges pour faire "l'historique" de la mouna et j'en profite pour la remercier de sa documentation et lui redire mon affectueuse amitié ainsi que mon admiration

---

\* NDLR : cette version est controversée et a fait l'objet de nombreuses lettres lors d'une précédente publication.