

LA CUISINE, UNE MÉMOIRE VIVANTE

Entre Paris, Alger et Tunis, Farah Keram retrace une histoire familiale et culinaire où la transmission ne va jamais de soi, mais se cultive. Dans son livre, la nourriture est un langage, un geste d'amour et un outil pour comprendre son héritage.

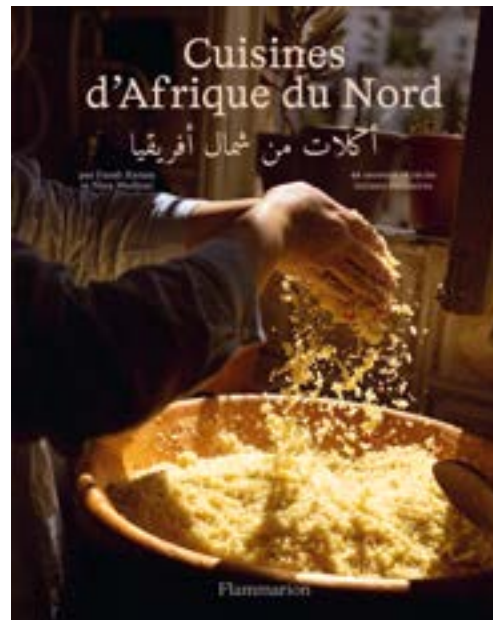
Par Fatma Torkhani

Je ne pense pas que la transmission soit un dû", affirme Farah Keram, qui pourtant en a fait le centre de son dernier ouvrage, paru chez Flammarion. Journaliste culinaire pour des médias comme Fooding ou encore Milk Magazine, la jeune femme se souvient que la cuisine a toujours fait partie de sa sphère privée. "J'ai grandi dans le XX^e arrondissement de Paris, avec deux parents algériens – une mère algéroise et un père kabyle. Chez nous, la nourriture a été centrale. C'était notre première activité en famille, dans le quotidien comme dans les moments particuliers. Tout était lié à l'alimentation."

Les courses, "un moment de vie"

Pour l'auteure, la cuisine n'a jamais été qu'une simple affaire de repas, mais "un langage intime, un espace de soin et de lien, un lieu où s'expriment l'Algérie, la famille et l'amour du temps long". Très tôt, ce lien s'est construit dans les marchés populaires de l'est parisien. "Avec mon père, on faisait tous les marchés : place des Fêtes, Télégraphe, Ménilmontant, rue Belgrand... Ce n'était pas juste faire les courses, c'était un moment de vie. Mon papa avait passé beaucoup de temps à la campagne, il avait l'amour du produit et du producteur, se remémore-t-elle. Mon algérianité s'exprimait par la table, par l'assiette, par le fait de prendre le temps, par le soin." Cette culture du marché, du choix du produit, de la discussion autour de ce que l'on cuisinera, forge très tôt chez elle une sensibilité à la fois culinaire et sociale.

Si Farah Keram évolue d'abord dans des médias généralistes comme Arte ou France Culture, elle constate rapidement un décalage entre ses pratiques professionnelles et ses intérêts profonds. "Dans ma sphère



CUISINES D'AFRIQUE DU NORD

de Farah Keram et Nina Medioni, éd. Flammarion (mai 2025), 240 p., 29,90 €

privée, les médias que je consommais étaient liés à la food." A l'époque du Covid-19, cette intuition devient une évidence. Elle se plonge alors dans des travaux universitaires sur les pratiques culinaires et l'anthropologie nord-africaines, et constate un manque criant de récits accessibles. Peu de livres ou de médias parlent à sa génération. "Je voulais aller au-delà des recettes. Je fais partie d'une génération qui interroge ses héritages, ses silences, ses dualités. La cuisine est aussi un lieu de récits, mais ces derniers manquent."

Collecte d'histoires familiales

Durant le ramadan du premier confinement, en 2020, ce constat devient personnel. Elle ressent le manque de plats familiaux, qu'elle ne sait pas cuisiner elle-même. "Je me suis rendu compte que je maîtrisais très peu de recettes nord-africaines, parce que ce sont toujours les autres femmes de ma famille qui les faisaient", se rappelle-t-elle. C'est à ce moment-là que naît l'idée de *Cuisines d'Afrique du Nord*, un projet qu'elle décrit comme "ventral": "Je savais que ce serait un livre personnel lié à une quête d'identité. Le média du livre permet un temps long, une recherche approfondie." Commence alors un travail d'échange et de collecte. "J'ai appelé quasiment tous les membres de ma famille. Je voulais la rechta de tata Hamida, la méchouia du compagnon de ma sœur." Elle note, écoute, retranscrit, et prend conscience que "tout se transmet par l'oral". "On n'a aucun écrit. Pas même un petit calepin." Le livre devient ainsi une tentative de fixer sans figer, de transmettre sans trahir, en respectant les zones de silence propres aux histoires familiales.

La journaliste "franco-nord-africaine", comme elle aime se définir, doit cependant insister: "Aller chercher ces savoirs dans l'intimité familiale demande du

"JE VOULAIS LA RECHTA DE TATA HAMIDA, LA MÉCHOUIA DU COMPAGNON DE MA SŒUR"
FARAH KERAM



Nina Medioni et Farah Keram mettent en avant 48 recettes et récits intimes culinaires, comme autant de "qdfqsfq ddfqsfq qdfq ddd".

Nina Medioni, Flammarion, 2025

temps, de l'implication." Elle raconte les hésitations, les moments où certaines tantes changeaient ses plans pour lui proposer d'autres recettes que celles qui étaient prévues... "Je me suis beaucoup interrogée sur ma place." Pendant quatre ans, Farah Keram écrit, réécrit, doute et surtout, apprend. "J'ai réécrit le livre deux fois entièrement. A mesure que j'avancais dans mon cheminement intérieur, je me rendais compte que les textes devenaient caducs." Les voyages en Tunisie, en Algérie et au Maroc nourrissent ce processus, notamment son retour en Algérie en 2022, après 20 ans d'absence. "Se reconnecter au territoire en tant que personne de la diaspora, ça met en lumière énormément de choses." Ce déplacement géographique s'accompagne d'un déplacement intime, qui transforme profondément son rapport à la cuisine, mais aussi à la mémoire familiale et à sa propre identité.

Les femmes "savent s'adapter"

Ce livre rend hommage aux femmes. "Anthropologiquement, c'est une cuisine par les femmes. Ce sont elles qui roulent la graine de couscous, qui nourrissent autant de bouches, qui sortent plusieurs plats en simultanément." Farah Keram évoque une expertise invisible mais fondamentale, qui n'est pas suffisamment valorisée. "Elles ont une expertise quasi professionnelle." Elle parle également de "l'ingéniosité et de la résilience" de ces cuisines capables de s'adapter aux saisons, aux pénuries et aux contextes migratoires. "Ce sont des cuisines hyper mouvantes, toujours en évolution. Et si elles le sont, c'est aussi grâce aux femmes qui savent l'adapter."

La cuisine nord-africaine, c'est également un rapport au corps : "La question des ustensiles est secondaire. Il y a un usage direct du corps. Les mains dans l'huile chaude, la cuisson captée au toucher, les gestes imprimés inconsciemment." L'auteure parle d'un "ballot corporel", d'une mémoire qui se transmet par le geste avant même la parole.

Une autre dimension traverse le livre, celle du soin. "La cuisine est un espace de soin. Nourrir, s'approvisionner, conditionner des plats, ça nous ancre dans le foyer et ça fait du bien." Elle évoque la tamina, une recette sucrée qu'elle recommande pendant le ramadan : "Ma mère, depuis que je suis petite, quand je ne vais pas bien, m'en fait une. C'est réconfortant, nourrissant, énergisant."

"Quand ma mère a ouvert le livre pour la première fois, j'ai arrêté de respirer, raconte Farah. Elle a tourné les pages, puis elle a tout commenté : 'Ça, c'est Bab El Oued'; 'Ça, c'est la cuisine de machin'... Puis elle l'a refermé en disant : 'Je pense qu'il va plaire aux gens.'" Pour elle, cette phrase vaut toutes les légitimations. Cuisines d'Afrique du Nord n'est pas seulement un livre de recettes : c'est un geste de transmission, une archive intime et collective. C'est également une manière de dire que la cuisine relie les corps, les générations et les mémoires, bien au-delà de la table. ■



Le batbout, un pain traditionnel de la cuisine marocaine, plat et rond.



Makrouts aux dattes, douceurs incontournables parmi les pâtisseries algériennes.

Nina Medioni, Flammarion, 2025



Couscous au beurre demi-sel et à la fleur d'oranger, une recette à retrouver dans Cuisines d'Afrique du Nord.

Nina Medioni, Flammarion, 2025