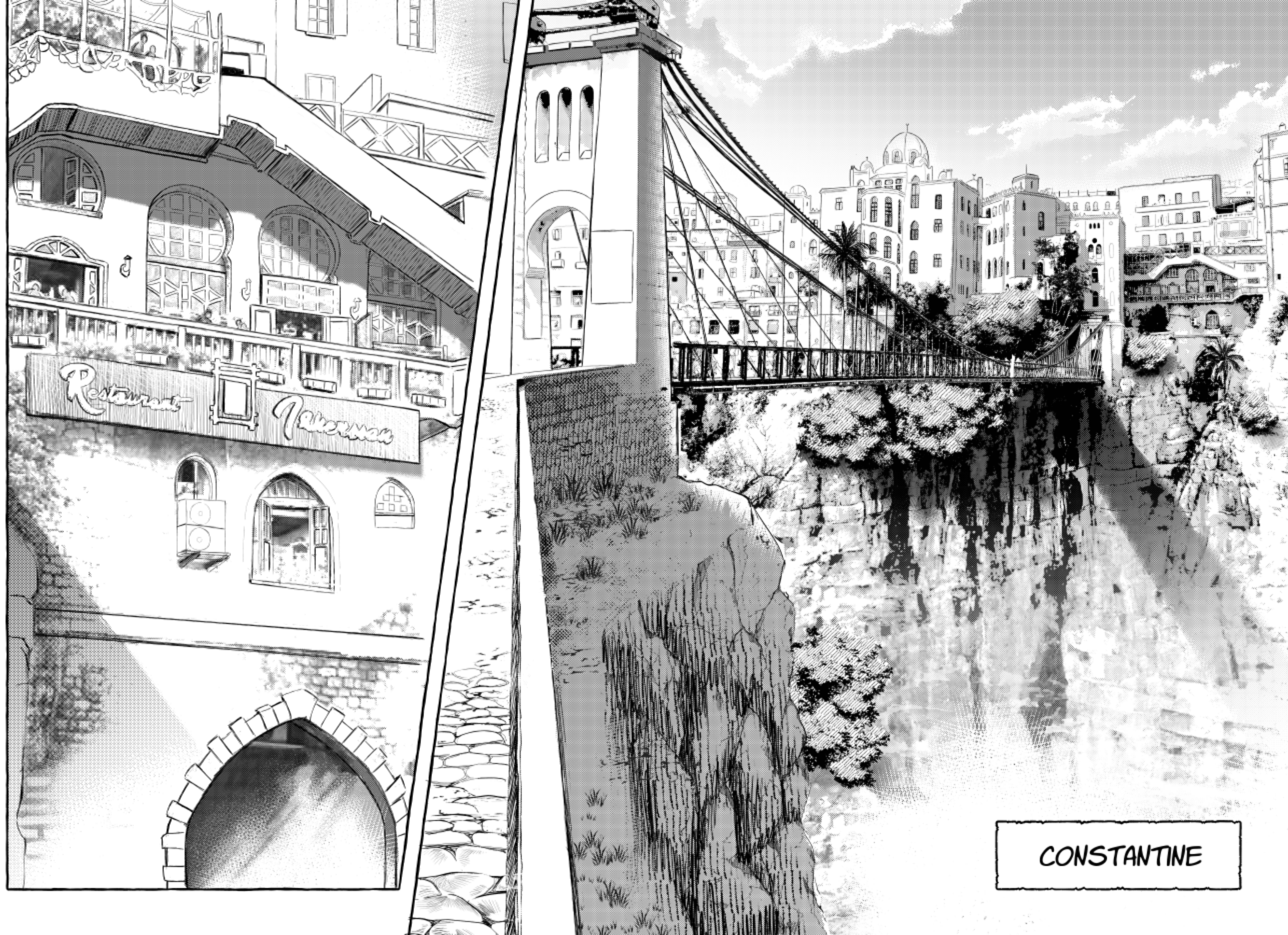


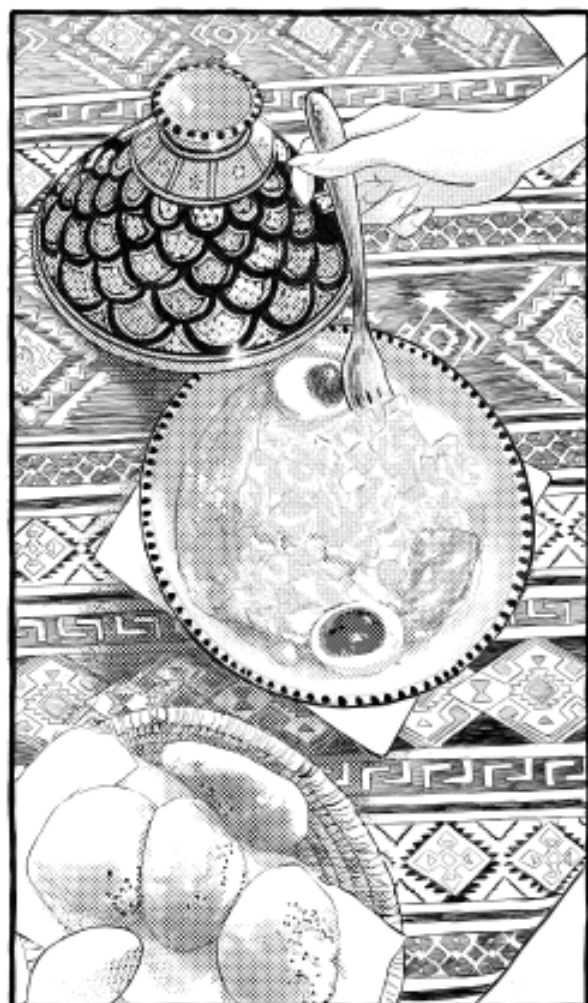
Une Djouziya pour LE RESTAURANT レストランのジュージア

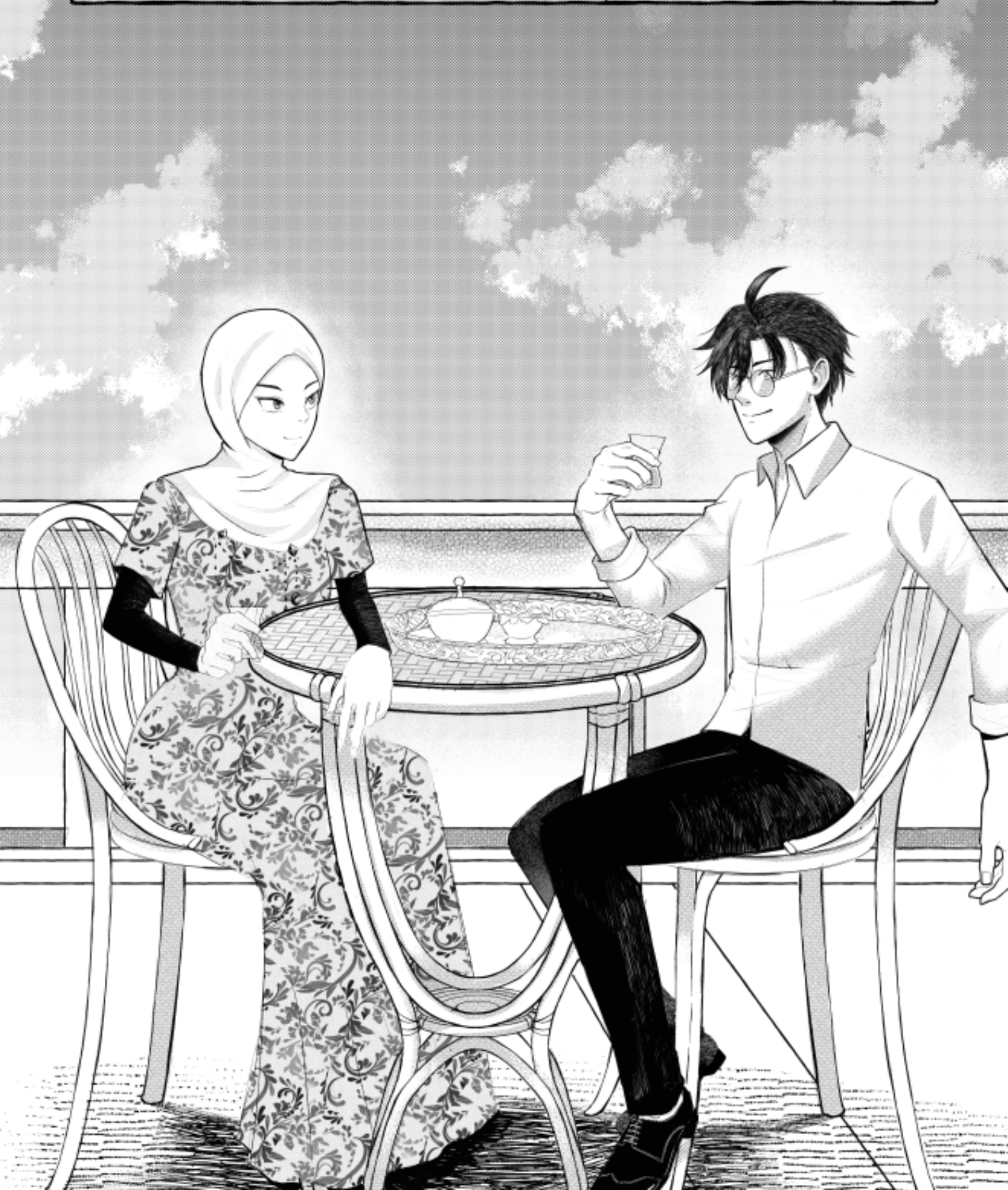


Racha Zemmali



CONSTANTINE





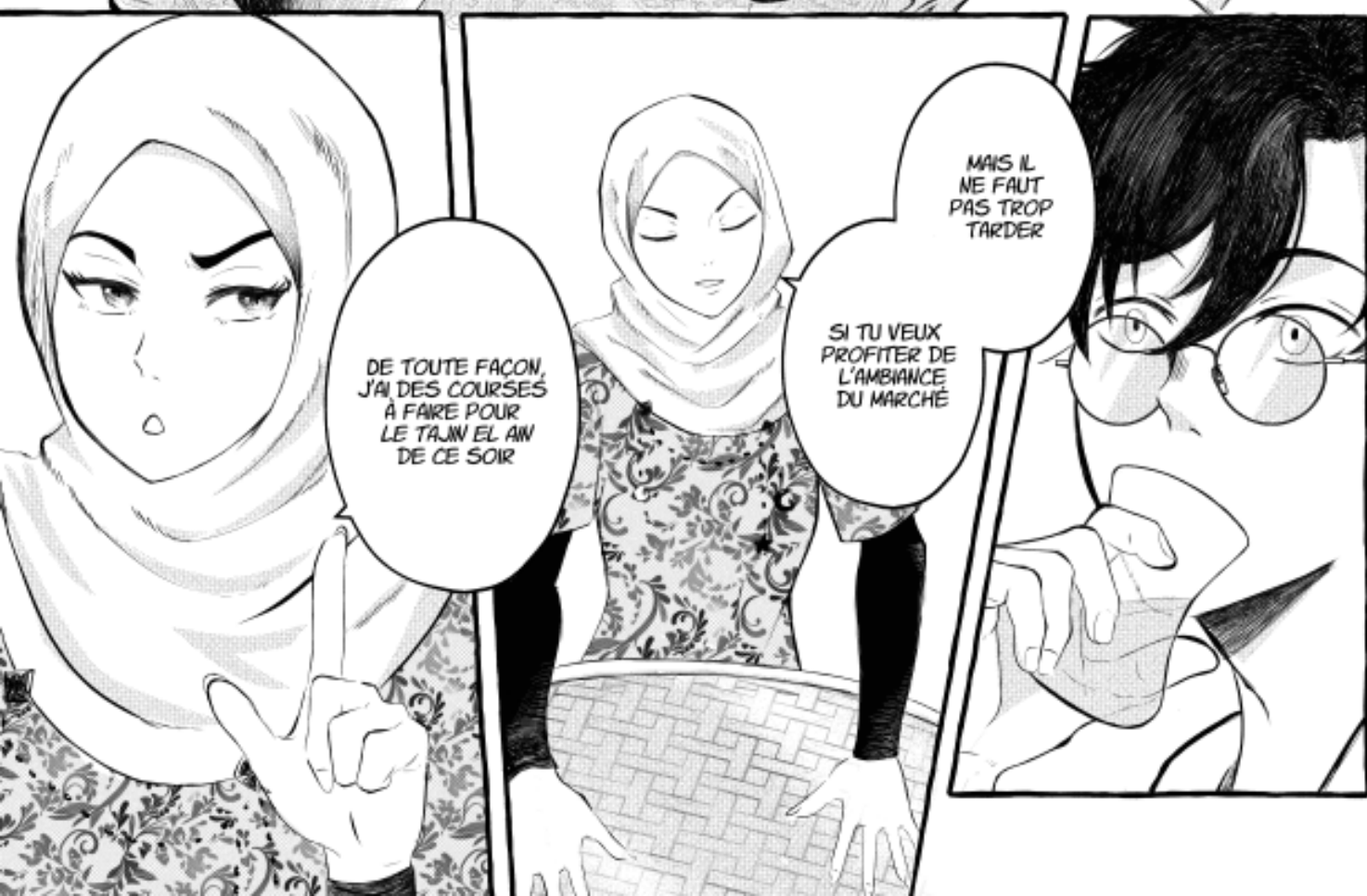


MOI QUI PENSais
QUE TU
TROUVERAIS
LE GOUT
TROP FORT

PROFITE C'EST
OFFERT PAR LA
MAISON

IL N'Y A PAS
À DIRE LA
MENTHE DONNE
UNE TOUCHE
RAFRAICHISANTE
AU THÉ!

ET AVEC LES
CACAHUËTES
SALEES CELA
REHAUSSE LE
GOUT

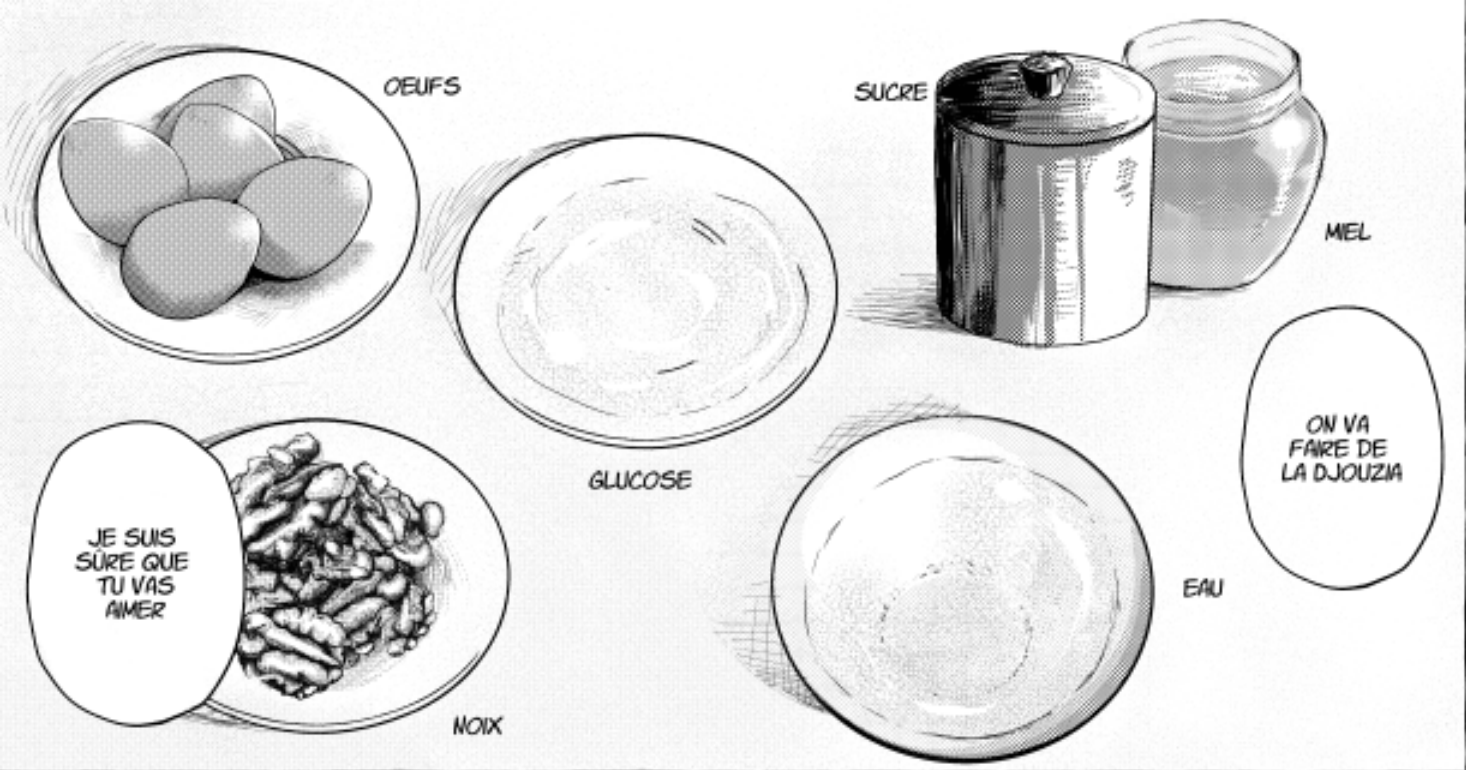


DE TOUTE FAÇON,
J'AI DES COURSES
À FAIRE POUR
LE TAJIN EL AN
DE CE SOIR

SI TU VEUX
PROFITER DE
L'AMBIANCE
DU MARCHÉ

MAIS IL
NE FAUT
PAS TROP
TARDER









ON PASSE À
L'ÉTAPE SUIVANTE
CELLE DE
DESSÈCHEMENT
AU BAIN-MARIE,
JE COMPTE
SUR TOI

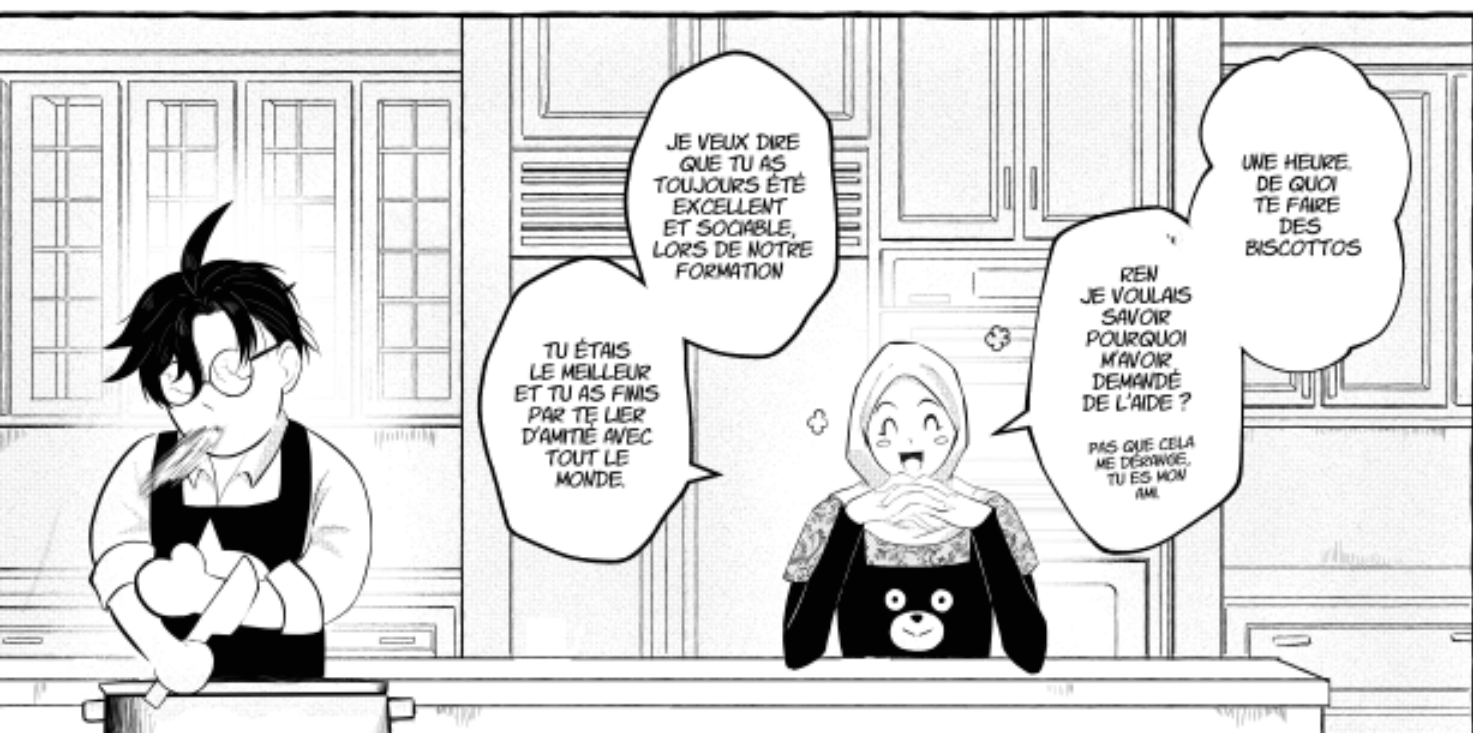
UNE FOIS
QUE L'ON
OBTIENT LE
BEC D'OISEAU



TU PEUX
COMPTER SUR
MOI, JE DOIS
REMUER COMBIEN
DE TEMPS ?

C'EST ELLE
QUI VA
DÉTERMINER LA
CONSISTANCE
DE NOTRE
DJOUZIA

LE PLUS
IMPORTANT
EST D'REMUER
SANS CESSER
ET DE GARDER
LA CADENCE.



JE VEUX DIRE
QUE TU AS
TOUJOURS ÉTÉ
EXCELLENT
ET SOCIABLE,
LORS DE NOTRE
FORMATION

TU ÉTAIS
LE MEILLEUR
ET TU AS FINI
PAR TE LIER
D'AMITIÉ AVEC
TOUT LE
MONDE.

UNE HEURE.
DE QUOI
TE FAIRE
DES
BISCOTTOS

REN
JE VOULAIS
SAVOIR
POURQUOI
MAVOIR
DEMANDÉ
DE L'AIDE ?

PAS QUE CELA
ME DÉRANGE,
TU ES MON
AMI.



À MES YEUX,
LA NOURRITURE
NE SE
LIMITE PAS
À LA SIMPLE
SUBSISTANCE,
C'EST LE BUT
DE MON VOYAGE.



TOUJOURS
AUSSI DIRECT,
TU SAIS QUE
JE RÊVE QUE
MON FUTUR
RESTAURANT
RASSEMBLE
LES GENS

D'OÙ MA
QUESTION,
TU AVAIS D'AUTRES
OPTIONS POUR
APPRENDRE
NOTRE CUISINE



CHACQUE PLAT
TÉMOIGNE DES
INFLUENCES
HISTORIQUES,
QUI ONT
FAÇONNÉ
UNE SOCIÉTÉ.
EN EXPLORANT

LES TRADITIONS
CULINAIRES,
ON PEUT MIEUX
COMPRENDRE LA
MANIÈRE DONT
LA NOURRITURE
INFLUENCE ET
REFLÈTE NOS
IDENTITÉS ET
NOS HISTOIRES.

LES ÉPICES,
LES MÉTHODES
DE CUISSON, ET
LES INGRÉDIENTS
RACONTENT DES
HISTOIRES DE
ROUTES COMMER-
CIALES, DE
MIGRATIONS, ET
D'AGRICULTURE
LOCALE.

ELLE INCARNE
LES COUTUMES,
LES CROYANCES,
ET LES VALEURS
DES PEUPLES.
ELLE EST LE
REFLET DE
LA CULTURE.



CUISINER ET PARTAGER
PERMET D'APPROFONDIR
LES LIENS ET D'APPRENDRE
À MIEUX CONNAÎTRE L'AUTRE,

MERCI NOURA
DE ME PERMETTRE
D'EN APPRENDRE PLUS
SUR TA CULTURE.



HA HA
TOUJOURS
AUSSI TIMIDE

HA

POUR TE
REMERCIER
JE VAIS TE
DIRE TOUT
CE QUE
JE SAIS SUR
LA DJOUZIA

CE N'EST
PAS PLUTÔT
QUE LA NOURRITURE
ORIENTALE EST
EN VOGUE EN CE
MOMENT, ET
N'ARRÊTE PAS
DE REMUER ?

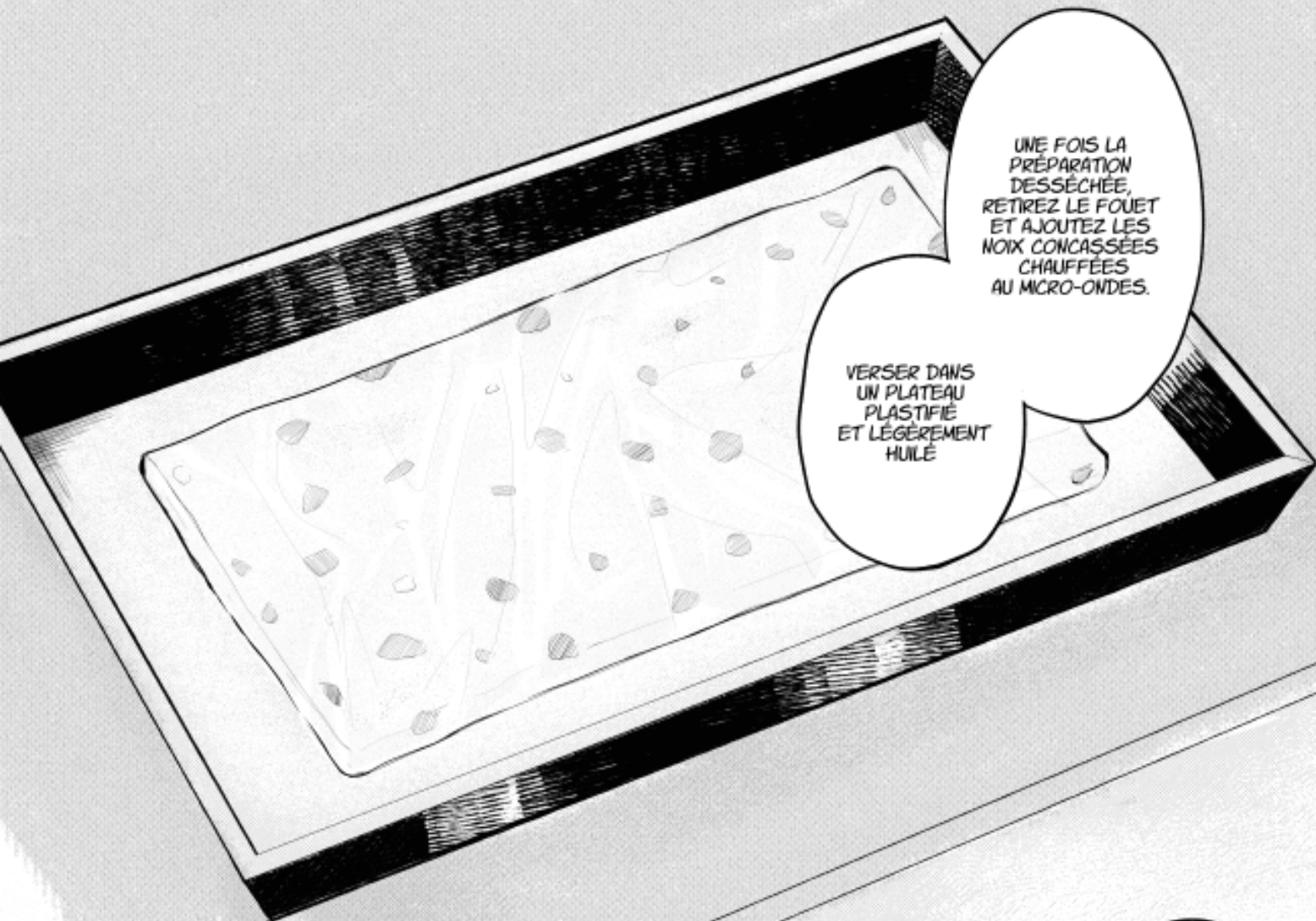


L'HISTOIRE DE
LA DJOUZIA
EST ANCIENNE,
SON ORIGINE
N'EST PAS ENCORE
TRANCHÉE PAR
LES HISTORIENS

ELLE AURAIT ÉTÉ
CRÉÉE PAR LES
CUISINIERS D'AHMED BEY
(BEY DE CONSTANTINE
ENTRE 1826 ET 1837)

ET N'ÉTAIT SERVIE
QUE DANS LE
PALAIS, C'EST POUR
CELÀ QUE NOUS
L'APPELONS AUSSI
"HALWET EL BAYAT"
(LA CONFISERIE
DES BEYS).

PAR LA SUITE
ELLE ÉTAIT SURTOUT
FABRIQUÉE DANS
LES MAISONS DURANT
LE MOIS DU RAMADHAN,
MAIS AVEC LE
TEMPS D'ORÉNAVANT
ON LA RETROUVE
ÉGALEMENT DANS LES
FÊTES DE MARIAGE
ET DE FIANÇAILLES.



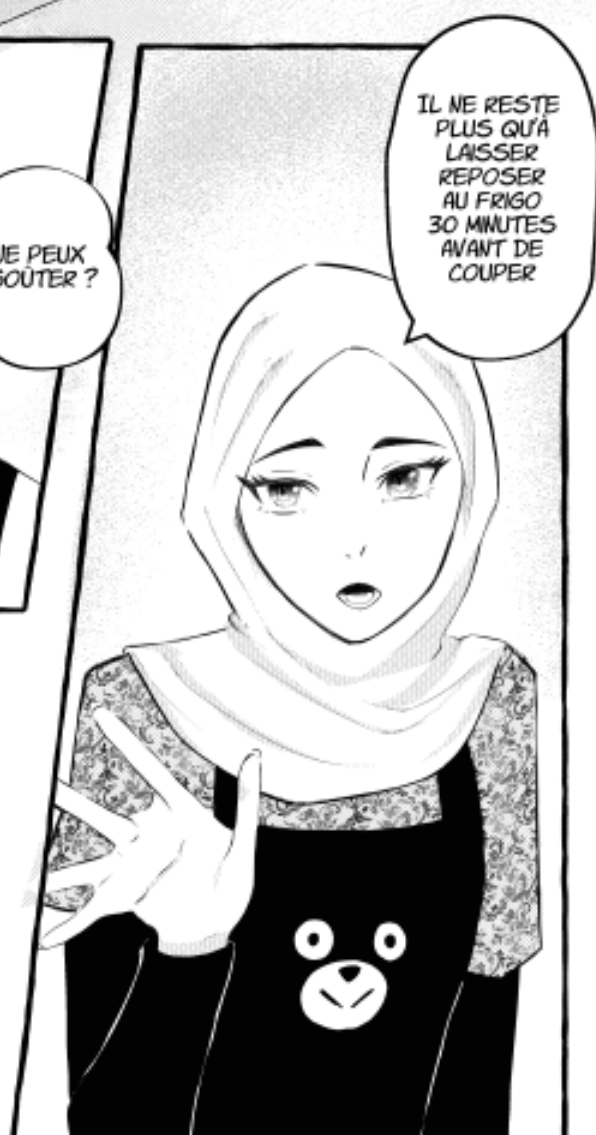
UNE FOIS LA
PRÉPARATION
DESSÉCHÉE,
RETIREZ LE FOUET
ET AJOUTEZ LES
NOIX CONCASSÉES
CHAUFFÉES
AU MICRO-ONDES.

VERSER DANS
UN PLATEAU
PLASTIFIÉ
ET LÉGÈREMENT
HUILE

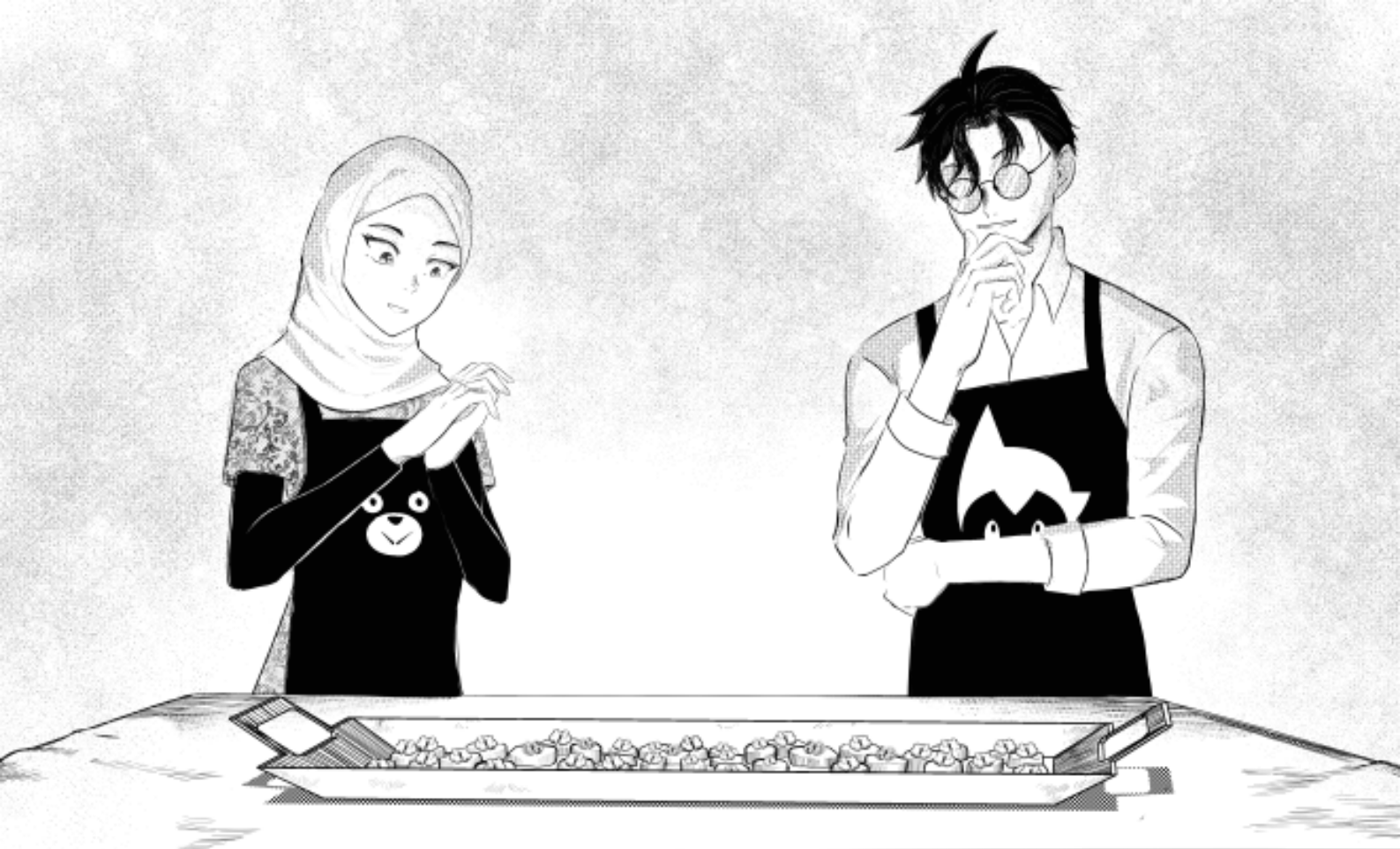


NON
ON DOIT
ENCORE LES
DÉCORER AVEC
LES NOIX
ENTIÈRES.

JE PEUX
GÔTER ?



IL NE RESTE
PLUS QU'À
LAISSER
REPOSER
AU FRIGO
30 MINUTES
AVANT DE
COUPER





LAISSE-MOI
LE TEMPS
D'Y RÉFLÉCHIR
!!!

ALLONS LEUR
EN PARLER
DE SUITE !

IL FAUT QUE
J'EN PARLE AVEC
MA FAMILLE,
C'EST TROP
SOUDAIN!!

VIENS
TRAVAILLER
DANS MON
RESTAURANT!

ATTEND
UN PEU!

FIN