

## L'édito Tout avait si bien commencé !!!

(06 29 58 59 07 - [bernard.cini@aliceadsl.fr](mailto:bernard.cini@aliceadsl.fr))

Chers algérienistes,

Habitué maintenant à la réalisation d'exposition, sans être pour autant des professionnels, il persiste toujours une petite angoisse avant de connaître le résultat à la sortie de l'impression. Le travail de l'imprimeur pour notre 4<sup>ème</sup> exposition intitulée "Portraits de femmes", nous a donné entière satisfaction.

La région Auvergne-Rhône-Alpes nous a aidés financièrement à sa réalisation. Vous connaissez le peu de moyens que nous avons à notre disposition.

La mairie de Bourg-lès-Valence nous a réservé la salle des mariages pour le vernissage et la présentation au public et son service communication a bien fait les choses. Je profite de cet édito pour renouveler mes plus chaleureux remerciements à Mme Mourier (Maire), à Mme Renaud (Adjointe déléguée aux violences intra-familiales), ainsi qu'au photographe de la mairie, M. Fabrol pour les beaux clichés qu'il a bien voulu nous faire parvenir.

Le jour du vernissage, le 8 mars, journée internationale, des droits des femmes est

tombé cette année un vendredi. Et alors, me direz-vous ? Cela a évité à Nadine notre secrétaire et à moi-même, de poser un jour de congé, ne travaillant pas le vendredi après-midi (ce n'est pas grand-chose, mais tout de même...)

Le public a été présent et en nombre pour découvrir ce que nous avons mis plus de 6 mois à réaliser et partager avec nous cet hommage aux héroïnes du quotidien, qu'étaient nos mères, nos tantes, nos sœurs, à travers 57 portraits de personnalités féminines nées en Algérie française.

Nous avons même eu droit à la présence d'un journaliste du Dauphiné Libéré pour couvrir cet événement, fait peu courant lorsque nous organisons nos conférences au Centre culturel des rapatriés, malgré l'invitation envoyée à la presse locale.

Et là, "patatras". Pourquoi ce *calamar*\* de journaliste a-t-il choisi ce titre pour son article ?!?! La photographie utilisée pour illustrer ses propos était sympathique, l'article lui-même était un bon résumé de cette journée et de notre travail. Alors, pourquoi avoir

titré : "*Une exposition dédiée aux Algériennes*" ?

A la découverte de cet article je ne vous cache pas que la *rabia*\* m'a pris. Mado la niçoise dirait *la boufaisse* bien qu'elle soit née à Philippeville (référence à l'exposition). Puis, l'âge ou la sagesse aidant, je me suis calmé, le journaliste n'ayant probablement pas mesuré toute la signification du mot choisi (je ne veux pas y voir autre chose).

Cela nous montre simplement, s'il en était encore besoin, tout le travail qu'il nous reste à mener pour expliquer et faire comprendre à nos concitoyens et aux journalistes en particulier, la complexité et la spécificité de notre histoire. Nous inviterons ce dernier à notre prochaine manifestation pour partager amicalement avec lui, sans lui *donner le compte*\*, autour d'une bonne anisette.

Retenons tout de même le positif de cette journée. Affaire à suivre ...

Au plaisir de vous revoir prochainement.

Avec toute mon amitié,

Bernard Cini

\* en pataouète

## Notre prochain rendez-vous : Conférence

Merci de confirmer votre réservation par email ou par téléphone

## "Lodi et Damiette : Deux colonies agricoles issues du 8<sup>ème</sup> convoi" animée par Hervé Cortès

Le **Dimanche 5 mai 2024 à 10h30**,

Salle G<sup>al</sup> Edmond Jouhaud, Centre Culturel des rapatriés, 5 rue Digonnet - 26000 Valence

Participation à la conférence pour les personnes ne restant pas au repas (apéritif offert) : 4 €

Conférence et repas ouverts à TOUS !

### La conférence :

Ce petit voyage dans le département du Titteri, illustré grâce à la magnifique collection de cartes postales réalisée par J.P. Breton, nous permettra de découvrir comment se sont créés deux villages proches de Médéa : Lodi et Damiette.

En 1848 deux colonies agricoles seront créées en Algérie, par 853 personnes envoyées de Paris, à la suite de la fermeture des ateliers nationaux, pour peupler et développer le pays. A partir des récits des ancêtres, nous revivrons leur installation et le développement de ces villages jusqu'en 1962. Histoire intimement liée à celle des familles : Monné, Cortès, Malleval, Dupoizat, Martin Larras, Lemes-troff, Missud, Tridondani....

Lodi avait sur sa commune la trappe de Tibharine, tandis que Damiette avec son château Malleval développait la vigne et la transformation céréalière avec son moulin. Desservis par le train (ligne Blida-Djelfa) et la route N1 (Alger-Tamanrasset), les deux

villages, communes de plein exercice, fêtèrent leur centenaire en 1948.

### Le conférencier :

Natif de Médéa (1943) où il a habité 19 ans ; issu de la 4<sup>ème</sup> génération de pied noir, Hervé CORTÈS a fait ses études au petit séminaire de Saint Eugène (Alger) puis une année de faculté des sciences à Alger. Ingénieur en électronique, il a fait sa carrière chez ITT Canon puis à Alcatel Espace à Toulouse.

Père de 6 enfants (avec aujourd'hui 21 petits-enfants), il est passionné de généalogie, de peinture et d'histoire, principalement celle sur le Titteri. A ce titre, membre de l'association des Médéens, il a travaillé sur Lodi et Damiette en recherchant des documents sur le 8<sup>ème</sup> convoi et les récits familiaux des premiers habitants de ces villages.

Il est membre du conseil d'administration du Cercle algérieniste de Toulouse.



## Après la conférence et l'apéritif, nous vous proposons de partager le repas suivant :

- Mousse aux trois poissons, oeuf, tomates

- Faisselle servie avec crème fraîche ou coulis de fruits rouges,

- Sauté de veau aux morilles et son gratin dauphinois

- Tarte normande et sa boule de glace, - Vin, Café.

Vous voudrez bien renvoyer le bulletin de participation ci-joint, accompagné de votre règlement au plus tard

### le Mardi 30 avril 2024 à :

Jean-Louis Brochier - Résidence du Petit Bois

3 rue des Basses Crozettes - 26000 VALENCE.

tél. 07 87 51 05 25 - email : [contact@cerclealgerianiste2607.fr](mailto:contact@cerclealgerianiste2607.fr)

## Calendrier : Dates à retenir

■ 5 mai : **Conférence "Lodi et Damiette, deux colonies agricoles issues du 8<sup>ème</sup> convoi"** par Hervé Cortès

■ 23 juin : **Journée Grillades**  
11h30 - Sanctuaire saint Joseph - Allex

■ 8 mai : **Cérémonie - Victoire du 8 mai 1945**  
9h00 - Monument aux Morts - Bourg-lès-Valence  
11h00 - Monument aux Morts - Valence

■ 5 juillet : **Cérémonie à la mémoire des français disparus en Algérie et des victimes du massacre d'Oran**  
11h00 - Oliviers des Disparus - Cimetière de Valence



# Rétrospective : Vernissage de notre exposition "Portraits de femmes"

Le 8 mars dernier, une soixantaine de personnes, dont de nombreux algérienistes, ont répondu à l'invitation de Mme Mourier, maire de Bourg-lès-Valence, du Cercle algérieniste et de Mme Renaud, adjointe au Maire déléguée aux violences inter-familiales, pour assister au vernissage de l'exposition, intitulée "Portraits de femmes".

Cette belle exposition, entièrement réalisée par le Cercle algérieniste de Drôme-Ardèche, était présentée dans le cadre de la journée internationale des droits des femmes, dans la salle des mariages de la Mairie de Bourg-lès-Valence.

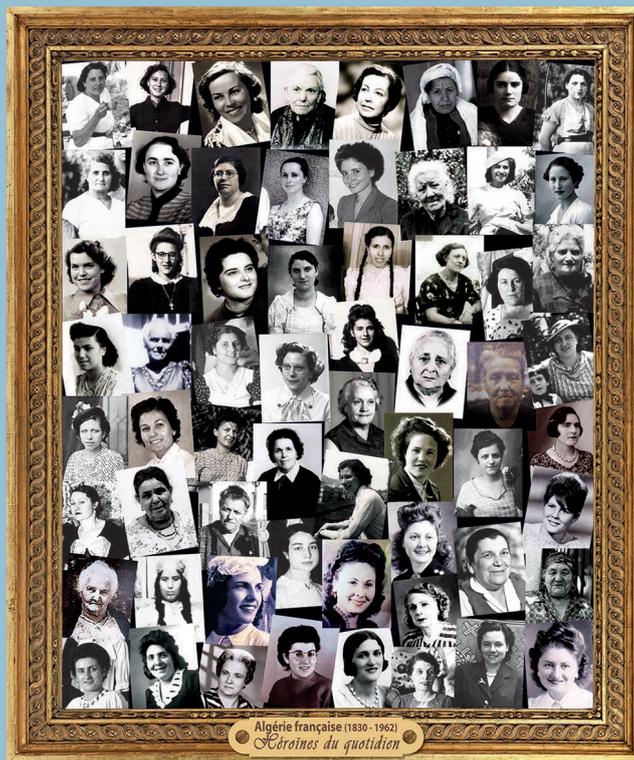
Après les discours officiels, les visiteurs ont pu découvrir les 57 portraits de personnalités féminines nées en Algérie française, s'étant illustrées dans le domaine des Arts, de la Politique, des Sciences, de la Médecine, du Sport, des Affaires et de la Société.

A travers ces portraits, cette exposition rend hommage à l'ensemble des femmes natives de cette province, héroïnes anonymes du quotidien qui ont contribué au développement de ces anciens départements, au bien-être de ses populations et marqué de leur empreinte l'histoire de l'Afrique du Nord, par leur rôle social et familial essentiel au sein de cette société typiquement méditerranéenne. Elles étaient mère au foyer, institutrice, infirmière,

employées de bureau, médecin, ouvrière, religieuse, assistante sociale, exploitante agricole, professeur, sage-femme, caissière, femme de ménage, commerçante, fonction-

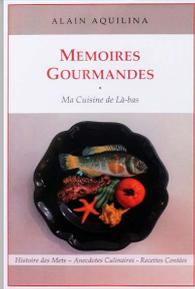
naire, vendeuse, couturière... Elles étaient, nos mères, nos tantes, nos sœurs.

Espérons que madame le Maire et son conseil municipal aient été séduits par quelques personnalités présentées, pour dénommer les nouvelles rues, squares ou places de Bourg-lès-Valence : Elise Rivet, résistante, juste parmi les nations qui fut déportée et mourut en 1945 au camp de Ravensbrück, les docteurs Renée Antoine, créatrice des Missions ophtalmologiques Sahariennes ou Dorothee Chellier, première femme médecin de l'Algérie française, mesdames Nafissa Sid Cara première femme ministre du 1<sup>er</sup> gouvernement de la 5<sup>ème</sup> république, Marcelle Devaud, 1<sup>ère</sup> vice-présidente du Conseil de la République, la chambre haute du Parlement français, notre actuel Sénat, ou par madame Alice Recoque, informaticienne de renom...



# Rétrospective : Notre dernière conférence

Le 10 mars, nous avons eu le plaisir de recevoir un ami Bônois, Alain Aquilina, pour une conférence sur la cuisine de là-bas, la cuisine Pied-noir, contée avec passion et aux douces notes d'un accent " bien de chez nous ". Il était assisté de Gérard Ruvira pour la technique en "projection d'images".



Cette conférence précédait la prochaine sortie de son ouvrage, de style familial, comportant une cinquantaine de recettes avec l'histoire de chaque plat et toutes les informations les concernant, plus un historique ouvert sur le plan symbolique au patrimoine, à la culture, aux rituels et au rôle d'outil de transmission. De quoi entrer dans la relation personnelle et le désir de faire ce plat. Une longue démonstration du fait que la cuisine est le plus sûr témoin de la culture d'un peuple et un partage.

Après l'arrachement de 1962, il a fallu rassembler toutes les empreintes symboliques sur le sens, ses valeurs et ses représentations culturelles. De par la colonisation, les emprunts passaient par le classement d'une population locale avec l'arrivée des migrants venus d'Europe. La population locale, enrichie depuis des siècles (Berbères, Juifs Séfarades, Chaouïas, Kabyles, mozabites), verra l'alimentation des différents migrants venus d'Europe (Franc comtois, Alsaciens, Catalans, Corses, Languedociens, Communards, Lorrains, Espagnols, Italiens, Mahonnais, Siciliens, Maltais, Suisses, Allemands), s'intégrer dans les partages. De la provenance locale, on appréciait les apports : Tagine, Couscous juif au poulet (sans beurre puisque le Lévitique sépare les protéines animales de celles des laitages dans le même repas). Dans la cuisine française, le fameux pot-au-feu. Une cuisine espagnole, italienne et maltaise comportant beaucoup de poissons pêchés sur place, des produits de la chasse et une agriculture très riche. Tout ceci constituera un fameux melting-pot ! La cuisine Pieds-Noirs a ses bases sur les trois religions, avec un grand respect des rituels de chacune.

Les lieux favorisant ces échanges furent les marchés, les échoppes et surtout les fêtes religieuses ! Des rencontres de plein air avec les brochettes,

les cocas, la calentica et la mouna s'établirent rapidement. Les spécialités espagnoles se pratiquaient surtout à Oran. A l'Est et plus largement, tous ces mets comportent des ingrédients locaux : huile d'olive, d'arachide, ail, oignons, olives, œufs, sauces : citronnée, harissa, escabèche, aïoli, béchamel, tchapareta (rouille). On cuisinait aussi les gibiers et la pêche offrait ses palanquées de : calmars, seiches, crustacés, crevettes (matzagoune à Bône ou crevette royale), coquillages, tellines, moules, oursins et de multiples poissons. Les légumineuses : haricots, fèves, pois chiches, lentilles étaient appréciées comme les fruits et les légumes méditerranéens abondants, les agrumes, cardons, céréales, tabac, vigne, pains, pâtes, semoules, riz... La liste des charcuteries ne saurait être exhaustive : longanisse, jambon, soubressade (appréciée par les Mahonnais de Fort de l'Eau), boudin, pâtés, saucisses et spécialités alsaciennes. Enfin les fromages avec le règne du camembert. Et puis : le champagne !

La fameuse chémia ou Kémia (sœur des tapas) : frites, abats, merguez, soubressade, escargots, lupins, brochettes cuites sur des rayons de vélos, fèves, pimenton pour relever le plat, les variantes de légumes en vinaigre...

Comme plat vedette ; le sexou berbère ou couscous associant la graine de semoule aux pois chiches pour constituer un plat végétarien complet par la protéine de la légumineuse. Le couscous sénégalais du sud ou Thiéré.

Déjà en France, lors de la première guerre mondiale, les soldats de l'Armée d'Afrique avaient exporté leurs spécialités. A la question : "Quel est le meilleur couscous ?" on s'entendra répondre en chœur "Celui de ma mère !". La paëlla est aussi un plat complet de riz safrané avec le fameux "spigol", poulet, moules, crustacés idéalement cuite sur un feu de bois ! Elle vint d'Espagne en Oranie : mixte ou valencienne. Il semble que le meilleur riz pour la concocter ce plat est rond et se nomme "Bomba" ! On apprécie partout le méchouis, bouzelouf la tête de mouton ; mouton dont le goût était très particulier quand ces ovins brouaient de l'armoise. Dans le constantinois se

propageait la daube et la macaronade du dimanche, comme à Sète. La fougasse, cuite au four du boulanger, la tomate crue sur de la pâte à pain avec des olives.

Domage... la suite aurait nécessité un dictionnaire de là-bas, mais les noms parleront aux connaisseurs : potaje, caldero, gaspacho, tchat ebouka, loubia, choucroute, frita, briques, cocas, chorbâ, sardines au vin blanc, migas, fromadiades ...

Quant aux gourmands desserts qui réjouissaient les papilles, demeurent inoubliables : les beignets, castel, œufs à la neige, corne de gazelle, makrouf, zlabia, mouna, oreillettes, caldis, rollicos à l'anis, mendiants, les oublis, chichis ; rochers aux amandes, montécaos à la cannelle, semoules et riz au lait et le pain perdu... Les glaces de la belle saison et surtout le fameux créponné du migrant Soriano rafraîchissaient les joies sous le soleil !

Enfin les boissons célestes, créées nombreuses par des européens : Anisettes, Picon (1837), Cap Corse, Orangina, Sélecto (soda caramel 1907), Coco de Calabre, les vins, bières, toutes se trinquaient avec le bonheur de vivre ces partages.

De cette Algérie perdue, tout nous invite à un fabuleux patrimoine Européen qui anime l'esprit Pieds Noirs ! "Dis-moi ce que tu manges et je te dirais qui tu es !" Notre nourriture a une importante valeur symbolique exprimée entre les trois religions et un lien fort avec le pays perdu ! Elle nous ramène toujours au témoignage, au vécu, à nos lignées.

Après une telle évocation de plats familiaux, les papilles gustatives en révolution, heureusement que le repas qui suivit nous offrait, après l'anisette de l'apéro, une paëlla appétissante est des desserts de là-bas, confectionnés en partie par Jean-Louis.

Claire Navarro



## Rétrospective : Notre dernière conférence (suite)



Si vous souhaitez nous rejoindre et ainsi **Sauvegarder, Défendre et Transmettre** l'histoire de l'Algérie française à nos côtés, vous pouvez nous adresser un chèque à l'ordre du Cercle algérieniste à l'adresse : Cercle algérieniste - 12 escaliers de Ternis - Le Petit Tournon - 07000 Lyas.

Nous vous remercions par avance pour votre soutien. Vous recevrez en retour, notre revue trimestrielle ***l'Algérieniste*** et son supplément.

**Adhésion : Simple : 38€ / Couple : 42€ / bienfaiteur : 54€**



## Rétrospective : Une belle cérémonie du 26 mars

Depuis de très nombreuses années, Hervé Mariton, ancien ministre, maire de Crest, nous invite à la commémoration des événements du 26 mars 1962 de la rue d'Isly à Alger, devant la stèle des rapatriés du cimetière n°2 de la commune.

Comme chaque année, le Cercle algérieniste, ses adhérents et nombre d'anciens combattants répondent présent pour assister à cet hommage envers les victimes de ce massacre.

Aimer la France, son drapeau c'est aussi connaître son glorieux, toute son histoire. Ses moments glorieux mais aussi les autres, ceux que l'on veut cacher et qui entachent

notre bannière nationale. Il y en eut beaucoup durant la guerre d'Algérie. Le massacre du 26 mars, où des militaires français ouvrent le feu sur des Français rassemblés pacifiquement contre le blocus du quartier de Bab El Oued (Alger), en fait partie. Il en est de même du drame du 5 juillet à Oran où l'armée est restée enfermée dans les casernes sur ordre du gouvernement, ou l'abandon des Harkis décidé au plus haut sommet de l'Etat.

C'est en pensant à ce moment douloureux et en hommage aux victimes que nous avons déposé une gerbe, après la pose des veilleuses du Souvenir français au pied du mo-

nument Crestois.

Les mots justes du discours d'Hervé Mariton, ont touché l'ensemble des participants. Cette émouvante cérémonie, que le ciel épargna de la pluie annoncée, s'est terminée par le Chant des Africains et une Marseillaise repris par le public.

Merci monsieur Mariton pour votre fidélité à organiser, chaque année, cette cérémonie qui nous tient particulièrement à cœur. Merci aux participants de consacrer un peu de leur temps pour ne pas oublier ces drames. Merci à nos amis les porte-drapeaux pour leur indéfectible présence.



Nous avons été informés par son fils Jean-Pierre, du décès de Mme GONZALEZ Pierrette, le jeudi 14 mars 2024, à l'âge de 96 ans.

Avant la maladie, elle participait volontiers aux manifestations organisées par le Cercle algérieniste

dont elle a été de très nombreuses années adhérente avec son mari Christian (décédé en 2014).

Nous présentons nos sincères condoléances à Jean-Pierre et son fils, à ses 4 petits-enfants et ses 8 arrière-petits-enfants.