

EN TUNISIE, LES SAVEURS DU LEGMI, FRAGILE "CADEAU" DU PALMIER DATTIER

Dès l'aube, les habitants de Gabès, dans le sud de la Tunisie, se pressent pour acheter un verre ou une bouteille de legmi. Cette sève de dattier, une fierté locale, est trop délicate à conserver pour être vendue ailleurs qu'aux abords de l'oasis.

A Gabès, un proverbe dit que "même si le legmi attire les moustiques, les gens continuent de s'agglutiner autour".

"Après Dieu, le palmier"

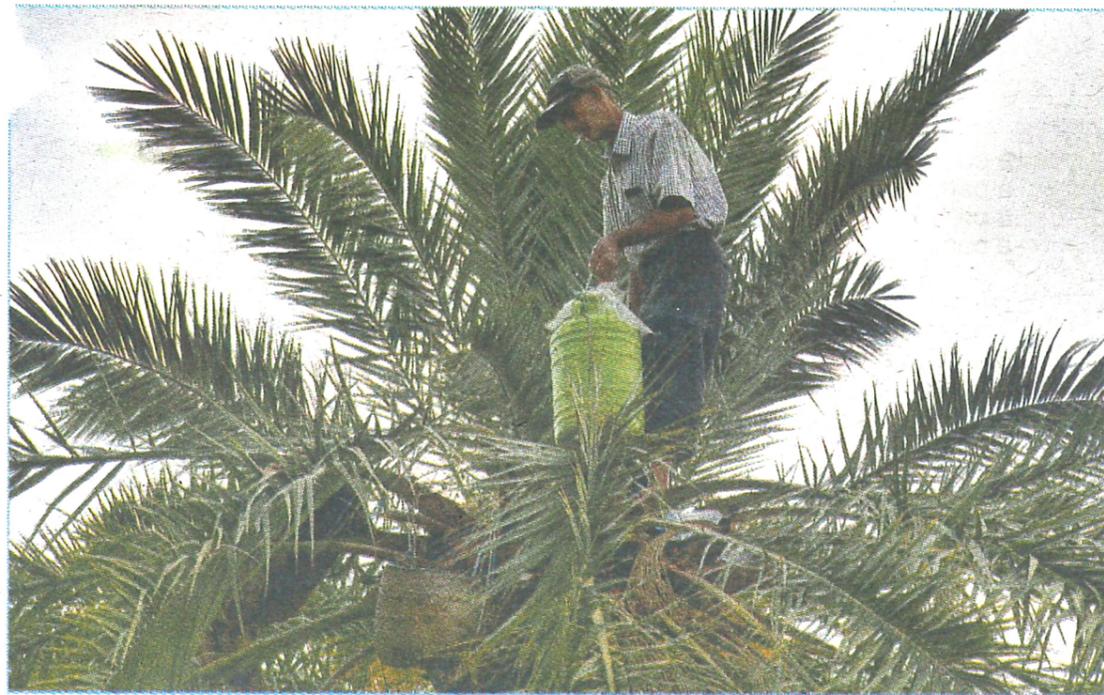
Très apprécié pendant le mois de jeûne du ramadan en raison de sa forte teneur en sucre, le legmi est principalement consommé de mars à octobre et fait souvent office de petit-déjeuner. Typique des oasis sahariennes, cette boisson existe aussi sous d'autres la-

titudes. Dans l'archipel espagnol des Canaries, elle est ainsi appelée "guarapo".

Il faut avoir la main experte et ne pas être trop gourmand pour tirer la sève du palmier sans tuer l'arbre.

Juché au sommet d'un palmier d'environ huit mètres de hauteur, cigarette aux lèvres, Ridha Omrane Moussa découpe minutieusement l'écorce.

Ce sexagénaire, surnommé "le prince du palmier" selon ses dires, a acquis auprès de l'un de ses aïeux la technique de coupe et d'extraction de la sève. Il la collecte depuis ses 14 ans dans l'oasis gabésienne de Nahal.



"Celui qui n'aime pas le palmier n'est pas gabésien. Après Dieu, il y a le palmier", s'exclame-t-il.

Pour procéder à son extraction quotidienne, il grimpe pieds nus, sans autre aide que les encoches qu'il a faites sur le tronc.

L'objectif de la coupe est de provoquer une réaction de l'arbre qui fait remonter sa sève. "Il ne faut pas toucher le cœur du palmier, autrement il meurt", précise Ridha Omrane Moussa, qui produit environ 8.000 litres de legmi par an.

Il possède 25 palmiers, mais les exploite chacun pendant deux ans et demi avant de les laisser au repos pour une durée de quatre ans.

Au rond-point d'Ain Slam, la bouteille d'un litre et demi de legmi se vend environ 2,5 dinars (0,80 euro).

Outre le legmi frais, appelé aussi legmi "vivant", il existe une version fermentée et donc alcoolisée, le legmi dit "mort".

Ce breuvage est particulièrement prisé des adolescents, raconte Haithem. "Ils n'ont pas beaucoup d'argent pour être ivres, alors (ils) paient un dinar (environ 30 centimes d'euros) et (ils) ont du legmi mort. Mais ce n'est pas bon du tout".

A leur âge, lui-même préparait avec des amis son alcool à partir de legmi



frais. "On le laissait fermenter pendant quatre ou cinq heures" dans une cabane de l'oasis, se souvient ce trentenaire.

"Chaque jour, on faisait un test. On ajoutait des herbes, de la menthe... Jusqu'à aujourd'hui, on ne sait pas lequel était le meilleur, parce que personne n'était d'accord. Ce sont de très bons souvenirs".

"Pour toujours"

La conservation du legmi "vivant" est complexe, tant il tourne rapidement au vinaigre. Des bouteilles d'eau gelée

sont donc disposées dans le bidon où coule la sève toute la nuit durant, puis celle-ci est immédiatement congelée avant d'être versée dans un récipient au moment de la vente.

Cette fragile chaîne du froid limite fortement la consommation de legmi. "Même à Sfax (140 km plus au nord), il n'y en a pas", dit Haithem. "Il est resté bio, sans aucun produit chimique, ni ingrédient pour la conservation".

Pour les habitants, cette fragilité est salutaire car elle évite que la demande ne s'élargisse, ce qui se passerait inmanquablement selon eux s'il pouvait être transporté et vendu plus loin des oasis.