[HÔTELLERIE, RESTAURATION] Parler d'un produit de street food: le mleoui

Primera modificación: 02/07/2026 - 15:04

Transcripción :

Moi je suis client ici depuis... 30 ans presque.

Yasser Hana, restaurateur palestinien vivant en Tunisie, est un fan de street food. Sur les réseaux sociaux, il en a fait sa marque de fabrique en tant que créateur de contenus, et le mleoui est son sandwich préféré.

Un mleoui, avec deux fromages, un peu de harissa et du thon.

Chez « Mleoui Mahbouba », une gargote tenue par deux sœurs depuis trente ans, il passe sa commande avec précision.

Un truc simple, sans chichis, deux fromages triangle, un peu de harissa, des oignons et du temps.

Pas d'omelette, pas d'olives, pas de mayonnaise ?

Pour ne pas gâcher le goût de la pâte, pour savourer chaque ingrédient seul, pour avoir une expérience dans la bouche, une expérience homogène.

Car ce qui fait la force du mleoui, c'est sa simplicité : une crêpe épaisse à base de semoule, comme l'explique Mahbouba, qui travaille la pâte juste avant de la cuire.

La pâte, on la fait le jour même. Un peu de sel, de la semoule fine et un peu d'huile et le tour est joué. Je la remue comme ça, on la laisse reposer quelques minutes et ensuite, on cuit le mleoui et on ajoute la garniture. C'est très frais et rapide.

Son prix, qui ne dépasse pas les 1 euro, et toutes les garnitures, en font l'un des sandwichs préférés des Tunisiens. Aussi parce qu'il évoque une certaine nostalgie, selon Yasser.

Le consommateur basique, il est très fidèle à son mleoui de quartier ou au mleoui dans la ruelle où il a grandi.

À quelques encablures, un jeune de 30 ans, Fahd, a ouvert sa propre boutique où il vend des mleouis déclinés dans une recette qui s'inspire de la version marocaine, le msemen, où l'on ajoute un peu de beurre et de farine.

À chaque fois, on ajoute un ingrédient et finalement, on a trouvé la bonne recette et la bonne combinaison de ces ingrédients-là.

Les Tunisiens disent souvent qu'ils n'aiment que la nourriture de leur mère, mais c'est vrai que pour ces

produits de street food, on préfère aller dans la rue.

Oui, et je pense qu'il n'y a pas un Tunisien qui ne mange pas le mleoui une seule ou deux fois par semaine.

Il propose aussi une version de la pâte au pesto ou épicée. Des variantes qui fonctionnent puisqu'il a gagné le Torchi Food Awards en 2024, une compétition qui récompense le meilleur de la street food tunisienne.
Lilia Blaise, Tunis, RFI.