

Le couscous, arme de réconciliation massive

Le plat pourrait bientôt figurer au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Exporté partout dans le monde, il est l'un des mets préférés des Français.

Par Pierre Hemme Publié hier à 06h31, mis à jour hier à 16h29

Article réservé aux abonnés



Au Mansouria, à Paris. JULIE BALAGUÉ POUR "LE MONDE"

Depuis plusieurs années, un conflit très sous-estimé empoisonne les relations entre les pays du Maghreb. En 2016, l'Algérie annonçait vouloir faire inscrire le couscous au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Scandale ! La démarche relevait de l'affront pour les pays voisins, chacun voyant d'un mauvais œil qu'on leur vole ainsi la paternité du plat qui, évidemment, leur revenait. De multiples réunions d'experts venus d'Algérie, de Tunisie, du Maroc et de Mauritanie ont été nécessaires pour trouver un compromis gastro-diplomatique. Finalement un dossier commun doit être déposé avant le 31 mars pour classer le met qui unifie les peuples de la région.

En Afrique de l'Ouest, il peut se cuisiner à base de fonio – une céréale sans gluten revenue en grâce chez les adeptes de nourriture « healthy » – et même de semoule de maïs associée à des sardines ou du lait de coco au Brésil !

Que l'affaire ait déjà pris tant de temps, occasionné nombre d'articles, de tribunes, de débats enflammés dans le monde arabe, donne une idée de l'importance qu'y tient le couscous.

« *Ce n'est pas un plat comme un autre* », pose Lionel Levy, aux commandes des fourneaux de l'hôtel Intercontinental, à Marseille. Né d'un père marocain, le chef est resté marqué par sa jeunesse parfumée au cumin et à la fleur d'oranger. « *Ma grand-mère paternelle qui était d'Essaouira nous envoyait par la Poste des petits plats : briques, cigares... mais le couscous se dégustait avec elle, en famille. C'est le plat de fête par excellence, présent pour toutes les cérémonies importantes. Je pense que sur une bonne partie du pourtour méditerranéen, il renvoie à des choses très profondes : à l'enfance, à la mère ou à la grand-mère qui cuisinait. Et puis à une origine.* »

Il y a quelques mois, comme il devait préparer un couscous pour l'Intercontinental, Lionel Levy a fait une expérience : il a mis autour de la table trois de ses collaborateurs d'origines algérienne, marocaine et tunisienne pour déterminer la marche à suivre. « *Ils se sont presque battus !* rigole le chef, étoilé depuis treize ans. *Fallait-il mettre des raisins secs ? Des pois chiches ? Tel ingrédient ou tel autre ? Finalement j'ai décidé que ce serait ma collaboratrice marocaine, la plus âgée, qui trancherait !* »



Trois couscous du Mansouria, à Paris : « Kascsou légumes », « Kascsou Fassi » à l'agneau et le « Kascsou Madfoun » au poulet, amandes et raisins secs, recouvert de semoule. JULIE BALAGUÉ POUR "LE MONDE"

Poulet à la cannelle et sucre glace

La recette initiale du couscous se perd dans les brumes de l'Antiquité. L'historienne Lucie Bolens relevait la présence de couscoussiers dans des sépultures numides datant du règne du

roi berbère Massinissa (238-148 av. J.-C.). En France, même si le chef et historien Emmanuel Perrodin, voit une proximité avec le ragoût qu'on cuisinait déjà chez les Romains, il n'a vraiment été importé que dans les années 1950. Son histoire est liée à celle de l'immigration algérienne de l'époque.

« *Ce sont alors des hommes qui le cuisinaient, le plus souvent entre eux. Il faut attendre une dizaine d'années avant que les pieds-noirs le popularisent et en proposent une version folklorisée dans des restaurants* », rappelle Fatéma Hal. Née à Oujda, au Maroc, à quelques kilomètres de l'Algérie, cette experte ès graines se définit comme une « *ethnologue culinaire* ». D'ouvrage en ouvrage (le dernier, paru fin 2018, est un roman : *Le discours amoureux des épices*, chez Zellige), et au sein de son institution parisienne, le Mansouria, ouvert il y a trente-quatre ans, elle n'a eu de cesse de retrouver les saveurs des origines. Chez elle, dans un décor cosy de banquettes tendues de satin vert et de tables en bois ornées de cuivre martelé, sous les yeux de sa mère, en photo, qui a donné son prénom au restaurant, on déguste par exemple le « Kascsou Mechoui » avec son morceau d'épaule d'agneau cuit au four. Ou encore le moins commun « Kascsou Madfoun », ou « couscous voilé », du poulet parfumé à la cannelle, au sucre glace, aux amandes et aux raisins secs, recouvert d'une sensuelle dune de semoule.

Le « couscous royal », une invention hexagonale

La chef propose aussi un orgiaque couscous aux quatre viandes, dont des merguez... ce qui est plus surprenant. « *C'est une concession aux habitudes culinaires françaises, reconnaît-elle. En Afrique du Nord, mettre des merguez dans le couscous est une hérésie. Elles sont plus petites, cuites sur le grill, et proposées seules, en entrée.* »

De même le « couscous royal » est une invention hexagonale, un habillage marketing qui n'a aucun sens au sud de la Méditerranée. La France a donc bien développé sa propre version du couscous. Et l'adaptabilité de la recette explique sans doute qu'on la retrouve régulièrement au top trois des plats préférés des Français.



Couscous au restaurant Le Rendez-Vous. Coll. privée

Au Tagine, qui a pignon sur rue depuis trente-six ans non loin du Cirque d'Hiver à Paris, le « couscous royal » a pris le nom plus juste de « couscous spécial. » Et il reste l'un des plus

savoureux de la capitale. Pour la patronne Marie-Josée Mimoun : « *Un bon couscous, c'est d'abord naturellement de bons produits.* » Dans son établissement au plafond drapé et aux banquettes molletonnées, l'équipe, marocaine, suit toujours la voie tracée par son mari Michel, berbère rifain mort il y a douze ans. La propriétaire, « *Française de France* », a ajouté la contrainte d'utiliser des ingrédients scrupuleusement « *sourcés* ». La graine est travaillée au beurre de lait cru et cristaux de sel produit chez Pascal Beillevaire, les épices, et notamment le cumin, viennent de la maison Thiercelin, l'agneau de lait des Pyrénées... La carte des couscous est resserrée sur des mets peu nombreux (aux boulettes de bœuf, brochettes de poulet, de gigot d'agneau...) mais parfaitement maîtrisés.

Caméléon, le couscous se travestit en fonction des latitudes

On aurait cependant tort de penser que ce plat se réduit à une dizaine de variantes. Caméléon, le couscous se travestit en fonction des latitudes. En Afrique de l'Ouest, il peut se cuisiner à base de manioc ou de fonio – une céréale sans gluten revenue en grâce chez les adeptes de nourriture « *healthy* » –, de boughoul au Moyen-Orient, et même de semoule de maïs associée à des sardines ou du lait de coco au Brésil !

La journaliste Nadia Hamam, qui a grandi dans les montagnes de Kabylie, a recensé certaines des préparations les plus exotiques dans un ouvrage dodu : *Les Mondes du couscous*.

100 recettes nouvelles et anciennes du Maghreb transmises de mère en fille (Encre d'Orient, 2010). Dans sa région d'origine, on utilise de la semoule d'orge pour le couscous berbère. Les curieux pourront déguster cette déclinaison préparée de père en fils et de mère en fille depuis 1921 au Fémina, près de la Canebière, à Marseille. Le bouillon traditionnel rassemble, en plus d'autres légumes, des lentilles, des haricots blancs et des pois chiches.

Ainsi demander « qu'est-ce qu'un bon couscous » à un amateur, revient un peu à chercher à savoir d'où il vient. Les Tunisiens de passage à Paris, par exemple, se retrouvent au Rendez-Vous, à quelques encablures de l'Arc de Triomphe, l'un des rares établissements de la capitale à proposer un savoureux couscous de poisson, le mardi.

Lire aussi [A Marseille, la nouvelle scène gastronomique](#)

Devant une gargantuesque et divine kemia, une farandole d'amuse-bouches (fenouil, olives cassées, navets préparés à l'orange amère...) servis avant le plat de résistance, le patron Alexandre Zbirou s'abandonne avec bonhomie aux confessions : « *J'ai récemment été invité, avec des chefs étoilés, à proposer un couscous "revisité" pour un événement en banlieue parisienne... Je n'y suis pas allé, ça n'a pas de sens ! Est-ce que je vais revisiter un classique de Guy Savoy, moi ?* »

« Une arme de réconciliation massive »

Chez lui, le couscous respecte toujours la recette de sa mère décédée, Jeanne, qui, à plus de 80 ans, gouvernait encore en cuisine. L'ingrédient principal reste le thiof, ou mérrou blanc, à la chair délicieusement ferme, qu'on a laissé mariner dans une sauce mêlant safran, harissa et citron. Des boulettes, de merlan ou de colinot, ponctuées de menthe fraîche, ainsi que de la courge rouge, « *indispensable pour adoucir le goût* », complètent l'ensemble.

« *Il y a des centaines de recettes de couscous au Maghreb, et chaque ville, chaque village, est convaincu d'avoir le plus goûté, s'amuse Jacqueline Bismuth, auteur de Tunisie gourmande (La Martinière, 2017). D'ailleurs, on dit souvent que le meilleur couscous, c'est celui que fait sa mère ! Mais au fond c'est un plat qui réunit tout le monde.* »

Lire aussi [Le couscous au poisson : la recette légère de Jacqueline Bismuth](#)

La spécialité qui a résisté pendant des siècles, peut faire communier autour d'une même graine musulmans, juifs et chrétiens ; riches et pauvres ; viandards et végétariens. C'est cette faculté à créer du lien qui a provoqué la naissance du festival Kouss Kouss, à Marseille, en 2018. L'idée ? Associer tables hype, populaires (le comptoir des Beaux-arts et son couscous à 7 euros !) ou haut de gamme ; des lieux culturels ; des cuisiniers et des artistes, pour créer un moment de partage festif artistico-gourmand.

L'événement a réuni des milliers d'amateurs, au-delà de la fréquentation escomptée, et une deuxième édition est déjà prévue fin août. Temps fort de la prochaine manifestation, le chef libanais Kamal Mouzawak, qui a fait de sa cuisine « *une arme de réconciliation massive* », passera en résidence au Théâtre du Merlan, implanté dans les quartiers Nord de la cité phocéenne. Avec des habitants, il proposera sur le toit-terrasse de la Friche de la Belle de Mai un couscous à plus de 2 000 personnes. Car, dernière règle d'or : le bon couscous est celui que l'on ne mange pas seul !

Les adresses :

Le Mansouria

Ancien QG de la gauche socialiste (François Mitterrand y commandait même ses pastillas), l'établissement ouvert en 1984 comptabilise aujourd'hui 120 couverts. Il est même affublé d'un traiteur, tenu par l'une des filles de la patronne. Fatema Hal propose un large éventail de plats (bientôt un couscous au quinoa !) et un menu généreux le midi à seulement 16 euros. Laissez-vous aussi tenter par la mourouzia, une recette du XII^e siècle à base d'agneau, de raisin et d'amandes.

11, rue Faidherbe, Paris 11^e.

Le Tagine

Une semoule très fine, des produits savoureux et des prix doux (20 euros le couscous boulettes). Que demander de plus ? Un vin naturel peut-être... ça tombe bien, l'adresse est pionnière à Paris, avec des nectars issus des caves de Jean Foillard ou Dard et Ribo.

13, rue de Crussol, Paris 11^e.

Le Rendez-Vous

Ici, on assume une cuisine judéo-tunisienne « bourgeoise ». Avec ses 65 couverts, et son personnel pléthorique pour rouler la graine et découper les légumes à la main, cette institution qui vient de fêter ses 40 ans d'existence préserve la tradition. Outre le couscous (compter 30 euros), il faut tester la méchouia – salade de poivrons et de tomates – et les pâtisseries, qui, comme le reste, sont faites maison.

14, avenue de Wagram, Paris 8^e.

Les Quatre Frères

Une cantine algérienne sans chichi où l'on recommande les brochettes de foie (80 centimes l'unité) et les merguez maison (8,50 euros avec le couscous), que l'on choisit soi-même avant cuisson au feu de bois. Le couscous est accompagné d'une loubia (haricots blancs en sauce) ou de lentilles. On n'y consomme pas d'alcool.

37, boulevard de La Villette, Paris 10^e.

Le Fémina

Ne prêtez pas trop d'importance à la déco un peu kitsch multipliant les clins d'œil folkloriques. C'est ici, dans cette drôle de caverne du quartier de Noailles, à Marseille, que l'on déguste « le vrai, l'unique » couscous à la semoule d'orge. Attention, on vient difficilement à bout du conséquent couscous « royal » (28,90 euros), avec ses brochettes de bœuf charolais et ses merguez maison.

1, rue du musée, Marseille 1^{er}.

Pierre Hemme