

FAIS-MOI DU COUSCOUS, MARIANNE



AGNEAU, POULET,
VOIRE MERGUEZ
DANS LE MÊME
PLAT : UN METS DE
ROI BIEN DE
CHEZ NOUS, DIS !



Les merguez et le mélange des viandes ? Une invention hexagonale. Venu d’Afrique du Nord, le couscous conquiert haut la main l’assiette des Français. Au prix de quelques ajustements. Retour sur une allégorie culinaire...

En 1971, dans un texte délicieusement pince-sans-rire, Raymond Dumay, ex-instituteur et auteur d’un joyeux « *guide géogastronomique de la France* »¹, ancre les origines du couscous en Auvergne, évoquant un plat dénommé « *couchi-coucha* », qu’accompagne une « *sauce piquante dite arrizat* ». Il ajoute, facétieux, qu’« *une préparation semblable, quoique moins savoureuse, semble s’être répandue dans d’autres contrées. [...] Les hordes islamiques déçues à Poitiers dans leurs rêves de hareng, de morue et de crème normande se rabattirent sur le couchi-coucha et l’emportèrent sur leurs terres déshéritées* », après, du reste, que la trisaïeule maternelle de l’auteur leur en eut révélé le secret ! On imagine à quel point Raymond Dumay, constatant que sa farce avait fait florès, a dû se bidonner

du haut du paradis des gastronomes. Car le couscous, inventé par les Berbères, existait en Afrique du Nord avant même l’arrivée des populations arabes. Son leitmotiv : une semoule de blé délicatement « roulée » à la main avec de la farine et de l’eau, cuite à la vapeur puis consommée telle quelle, arrosée d’un bouillon salé ou de laitages, voire sucrée.

« Gargantua », déjà...

Plusieurs sources littéraires attestent que le couscous était connu en France bien avant le xx^e siècle. Si Rabelais et son « *coscosson* » sont souvent évoqués, l’historien Mohamed Oubahli suggère que le mot désigne, chez le créateur de *Gargantua*, des pâtes granuliformes certes « roulées » comme >



> le couscous mais cuites dans un potage². Un premier tournant a lieu avec la conquête de l'Algérie, en 1830. Écrivains et journalistes pétris d'orientalisme évoquent çà et là le couscous, tel Guy de Maupassant, qui, en 1891, se remémore pour *L'Écho de Paris* un « kouskous, quelquefois bon et souvent détestable »³ servi lors d'une fête en Algérie – les beurres rances autochtones ne sont manifestement pas du goût de l'auteur. Le couscous apparaît également dans de rares livres de cuisine, dès la fin du XIX^e siècle, chez Urbain Dubois (*Cuisine de tous les pays*) ou encore Joseph Favre (*Dictionnaire universel de cuisine pratique*), qui évoque un couscous « des colonies » et un invraisemblable couscous « indien » à base de sauterelles repues, débarrassées de leurs têtes et membres, puis fermentées au soleil (bon appétit). Dans les premières décennies du XX^e siècle, Jean-Baptiste Reboul en propose une recette dans *La Cuisinière provençale*, puis Prosper Montagné explique dans le premier *Larousse gastronomique* qu'il « se prépare avec de la farine de mil ou du riz écrasé et de la viande ». Les descriptions du couscous, plus ou moins fantaisistes, témoignent alors de son exotisme : seuls de rares Français

le connaissent, et, chez les immigrés d'Afrique du Nord, dont la présence augmente avec la Première Guerre mondiale, il est consommé dans un entre-soi masculin et ouvrier. L'humoriste Fellag s'en fait l'écho dans *Comment réussir un bon petit couscous*⁴ : « C'est dans les années 20 que les premiers immigrés algériens ont commencé à ouvrir des petits restaurants. Célibataires par la force des choses, ils avaient appris sur le tas les rudiments d'une cuisine approximative dans des chambres d'hôtel délabrées qu'ils partageaient à plusieurs afin d'envoyer un maximum d'argent à leur famille restée au bled. »

Couscourico

Tout change à partir des années 1960. Dès la seconde moitié des années 1950, avec un point d'orgue en 1962, des centaines de milliers de pieds-noirs d'Algérie, du Maroc et de Tunisie apportent dans leurs bagages recettes et parfums du Maghreb, puis ouvrent pour certains des restaurants, tel le célèbre Charly de Bab El Oued, à Paris. Dans le même temps, l'immigration d'Afrique du Nord devient plus massive, Trente Glorieuses obligent, et surtout familiale à partir du milieu des années 1970. Les immigrés eux-mêmes se lancent dans l'aventure de la restauration urbaine, mettant souvent les femmes à contribution. « La population étudiante, généralement ouverte aux cuisines exotiques et peu argentée, a sûrement joué un rôle important dans l'adoption du couscous en France, suggère l'anthropologue Jacques Barou, spécialiste de l'immigration⁵. Étudiant dans les années 1970, je me souviens de restaurants

APRÈS LA DÉCOLONISATION, LES RESTAURANTS DE COUSCOUS SE MULTIPLIENT (ICI DANS LE QUARTIER DE BARBÈS, À PARIS).

UNE GRAINE PRÉCUITE ET DÉJÀ ROULÉE A FACILITÉ LA DIFFUSION SUR LE MARCHÉ HEXAGONAL.

LEON CLAUDE VENEZIA/ROGER-VIOLLET I RYMAN CABANNES/SUCRÉ SALE

près du Quartier latin, notamment Au couscous royal, tenu par un Algérien rue de Bièvre. Pour 5 francs, on y mangeait un plat copieux et savoureux. »

Parallèlement aux facteurs démographique et culturel, le rôle de l'industrie minotière s'avère déterminant : les pieds-noirs implantent sur le territoire métropolitain des usines de production de couscous déjà roulé – celui que l'on achète aujourd'hui encore en épicerie et au supermarché –, permettant d'esquiver l'étape, longue et fastidieuse, du roulage manuel de la « graine ». La société Ferico, établie dans les Bouches-du-Rhône, naît en 1972 de la fusion de trois entreprises d'Algérie, notamment Ferrero, qui a mis au point un procédé de roulage mécanique en 1953⁶. En 1974 est fondée à Franconville (Val-d'Oise) la maison Carret Munos, aux origines marocaines cette fois, dont l'exquis couscous est aujourd'hui fabriqué de façon semi-artisanale aux abords du village de Peynier, à quelques kilomètres d'Aix-en-Provence. Petit à petit, le couscous s'installe dans les habitudes culinaires des Français et même, si l'on en croit plusieurs sondages réalisés à partir des années 1990, parmi leurs plats préférés.

Le pot-au-feu de là-bas ?

En 1997, cependant, Marin Wagda évoque « une intégration fort réussie » mais « passablement appauvrissante »⁷. Sans même parler des conserves vendues à grand renfort de publicité, que reste-t-il des dizaines de couscous du Maghreb, dont l'incroyable variété se décline en fonction des régions, des villes, des familles et des saisons ? Le couscous français par excellence, c'est le couscous dit royal, invention hexagonale réunissant plusieurs viandes, en particulier mouton, poulet et merguez, voire boulettes et brochettes. Pour l'historien Pascal Ory, auteur de *L'identité passe à table...*⁸, le statut de la viande fraîche, dont la consommation explose pendant les Trente

Glorieuses après avoir été l'apanage des classes dominantes, n'est sûrement pas étranger à cette surenchère : « Après les restrictions de la Seconde Guerre mondiale, les livres de recettes recommandaient des quantités inouïes de matières grasses et de sucre ! Le couscous royal, c'est celui que l'on offrirait à un roi : en privilégiant la viande par rapport au bouillon, on montre sa munificence et on fait honneur à son invité. » En Afrique du Nord, d'ailleurs, si le mélange n'est pas la règle – à plus forte raison avec des merguez qui n'orent que les couscous de France –, la viande doit être abondante quand le plat est offert à des convives⁹.

Mais pourquoi ce succès du couscous et pas d'une autre spécialité courante dans les pays du Maghreb ? L'anthropologue Annie Hubert écrivait que, comme la paella, le couscous détient les « caractéristiques principales des plats transculturels : un repas complet sur une base céréalière, dont on module à volonté l'accompagnement », sans « rien qui puisse offenser ce qui est gastronomiquement admis »¹⁰. Sain et nutritif, à la fois maternel, festif et adaptable en fonction des budgets, il s'apparente assurément, dans sa structure, à l'incontournable pot-au-feu français et ses variantes¹¹. Dans le *kig ha farz* breton, une pâte à farz « noir » (far à base de farine de sarrasin) est cuite dans le bouillon et traditionnellement servie émiettée, un peu comme de la graine de couscous. D'une manière plus générale, Pascal Ory souligne que la cuisine française est une grande machine à métisser : « La France est à la fois un grand pays d'immigrants en raison de son déficit démographique, un pays colonial et un pays culturellement impérialiste. Elle n'a pas arrêté d'accueillir des influences étrangères. De plus, son récit national, auquel participe la gastronomie, est fondé sur une unité dans le temps qui est par nature assimilatrice. Les situations d'hégémonie, c'est le contraire de l'enfermement ! »

MAYALEN ZUBILLAGA

Mayalen Zubillaga cuisine et écrit tous azimuts, explorant à la fois la soupe de poulet, le pan-bagnat et la magie oecuménique du pois chiche. Elle est l'auteur du livre *L'Art de saucer* (Les Éditions de l'Épure, 2016) et collabore avec plusieurs supports consacrés à ce qui se mange.

¹ Raymond Dumay, *Du silex au barbecue*, Julliard, 1971.

² Mohamed Oubahli, « Une histoire de pâtes en Méditerranée occidentale. Des pâtes arabo-berbères et de leur diffusion en Europe latine au Moyen Âge », *Horizons maghrébains* n° 59, 2008.

³ Guy de Maupassant, « Une fête arabe. La fête », *L'Écho de Paris*, 13 avril 1891.

⁴ Fellag, *Comment réussir un bon petit couscous*, Jean-Claude Lattès, 2003.

⁵ Jacques Barou, *La Planète des migrants*, Presses universitaires de Grenoble, 2007.

⁶ Henri Grange et Florence Barriol, « Le marché de la graine de couscous en Europe », *Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde*, Karthala, 2010.

⁷ Marin Wagda, « Le couscous : nouveau plat national du pays de France », *Hommes et migrations* n° 1205, 1997.

⁸ Pascal Ory, *L'identité passe à table...*, PUF, 2013.

⁹ Hadjira Mouhoub et Claudine Rabaa, *Les Aventures du couscous*, Sindbad/Actes Sud, 2005.

¹⁰ Annie Hubert, « Destins transculturels », *Mille et Une Bouches. Cuisines et identités culturelles*, Autrement, 1995.

¹¹ *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Autrement, 1999.