

Arts culinaires

Il était une fois le couscous

le 21.08.10 | 01h00



Le couscous est l'une des grandes curiosités culinaires en raison de son histoire énigmatique. Sorti de son berceau berbère, il accuse une expansion mondiale. Ce succès est le fruit d'une révolution industrielle en deux étapes, réalisée en sol algérien en un siècle.

En 1853, Ricci, dans son site de l'avenue des Moulins à Blida, accélère la cadence de production par la mise au point d'un système de séchage par ventilation artificielle. Depuis, il n'est plus besoin d'exposer la semoule au soleil et à l'air libre.

Un siècle plus tard, en 1953, Ferrero, implanté à Bou Saâda, lance une rouleuse mécanique qui met fin à la carrière des ouvrières manuelles. Depuis ces bonds en avant techniques dans l'agro-alimentaire, le couscous a littéralement explosé en quantité et qualité. Pour la nostalgie, on peut regretter le couscous traditionnel ; malheureusement pour la santé, le couscous de nos grands-mères était réalisé par broyage du blé à l'aide d'une meule qui n'a pas évolué depuis le néolithique. Les particules de pierre générées par le frottement des deux blocs se mélangeaient à la semoule avec des effets indésirables pour la santé. De plus, le séchage se faisait à l'air libre, à portée des animaux de passage. L'expression «couscous» n'est lié à aucun mot amazigh, punique ou arabe ; des dizaines d'hypothèses ont été émises à ce sujet. Les plus naturalistes considèrent que ce mot «couscous» serait une simple onomatopée qui reproduit les gazouillements des oisillons au fond de leur nid envoyant le son assez strident comme un «kess-kess» en boucle. L'idée s'appuie aussi sur la similitude du plat avec la pâtée que produit l'oiseau pour nourrir ses petits.

Le silence d'Ibn Khaldoun

Pour l'éclairage historique, il y a un vrai problème. Aucun auteur antique de la période classique ne mentionne le couscous. Dans les orgies romaines, notre plat était absent. Bien plus tard, Ibn Khaldoun, qui a abordé de très nombreux thèmes de la société maghrébine médiévale, a malheureusement ignoré la cuisine, qui devait être, pour l'austérité de l'époque, une contre-valeur morale. En 1401, il fait une exception pour la rechta alors qu'il était à Damas, aux mains des Mongols. A la table du grand conquérant Tamerlan, il avait été marqué par le goût de ce plat de nouilles servi en son honneur. Aromatisée et trempée de sauce au mouton des lointaines steppes de l'Asie centrale, la rechta est devenue la vedette dans nos milieux citadins.

La deuxième curiosité à relever, c'est l'Espagne. Les Andalous ont laissé un fabuleux héritage agro-alimentaire et culinaire à la péninsule ibérique, mais le couscous est étrangement absent de la liste. Est-ce à dire que ce plat était inconnu sur cette terre ?

L'Antiquité romaine

L'un des tout premiers ouvrages consacrés à la cuisine maghrébine a été écrit au VIII^e ou IX^e siècles par un Tunisien, un certain Ishaâk El Israïli, mais l'auteur ne mentionne pas le couscous. L'espace maghrébin est pourtant un berceau des céréales, notamment le blé et l'orge. C'est pourquoi de nombreux auteurs ont pensé que le couscous serait apparu très tôt, à une époque charnière entre la préhistoire et l'histoire. Pour autant, le couscous d'aujourd'hui n'est pas celui du lointain passé. Il est le résultat d'une évolution continue ; on n'a pas servi le même couscous à travers les siècles. Dans le pedigree de ce plat, on relève la bouillie de farine (âcida) agrémentée de légumes, de lait et d'huile d'olive. Pour les longs voyages, on emportait la rouina, faite de céréales grillées au feu et moulues. La rouina était servie après une simple réhydratation, sans compter le berkoukes dont le procédé de fabrication rappelle un couscous primaire.

El hammama, un plat préhistorique ?

Dans l'Atlas blidéen, le traditionnel hammama est un couscous de printemps conçu comme une forme d'hygiène thérapeutique. C'est une préparation primitive à base d'herbes sauvages mélangées à un tiers de semoule roulée et passée à la vapeur. Il est servi légèrement sucré aux enfants pour atténuer l'amertume de sa secrète pharmacopée. Ce couscous local est sans doute une survivance des époques de disette où les gens revisitaient les anciennes habitudes culinaires enfouies dans la mémoire collective dans une quête de survie.

La découverte de Sidi Ghilès

À l'époque romaine, le blé tendre était la règle en céréaliculture, le blé dur une exception. Ce fait est confirmé par une curieuse découverte à Sidi Ghilès, près de Cherchell, en 1851. Un colon français brise sa charrue sur la pierre d'une tombe antique, à trente centimètres de surface. Sous la dalle de pierre, il découvre un squelette humain antérieur à l'ère chrétienne. La tombe contenait des parures, des armes et une douzaine et demie de bouteilles en verre scellées avec du ciment. Il en brise une par curiosité : elle contenait des épis de blé étrangement bien conservés. L'information fait la une de la presse en France et en Algérie. Le journal *Le Progrès manufacturier*, publié à Paris, rend compte de cette découverte dans son numéro du 9 septembre 1855. Il fait un compte rendu détaillé des expériences de l'École d'agronomie de Paris, faites à partir de trois épis de Sidi Ghilès (ex-Novî). «Semés avec beaucoup de soin, ils ont donné une première fois 105 autres épis qui, à leur tour, ont produit cette année 300 kilos de grains sur une surface de 10 ares». (*Revue Africaine* 1856/57 OPU, Alger). Les experts agronomes ont assuré que ce blé antique n'avait pas une valeur nutritive significative ; normal, après 22 siècles de sommeil dans une tombe.

Le blé dur constitue pour deux tiers la base des pâtes alimentaires, notamment le couscous tel qu'il est de nos jours. Ce blé était déjà cultivé depuis environ 7000 ans avant J.-C., dans des petites enclaves en Turquie et en Syrie (Tell Aswad). Sa haute teneur en gluten lui confère de bonnes aptitudes aux pâtes alimentaires qui se conservent assez longtemps, mais il ne peut se moulinier en farine fine pour la panification. Pour cette raison, les anciens Egyptiens, qui ont adopté le blé tendre, l'orge et le millet, ne consentent à se lancer dans le blé dur que tardivement, vers 300 avant J.-C. Le pain et la bouillie de farine étaient les aliments de base dans la haute antiquité égyptienne à Rome et dans tout le bassin méditerranéen.

Le blé tendre algérien des hautes plaines de Sétif, Annaba, du Constantinois et du sud oranais était débarqué aux trois ports romains d'Osties, Portus et Emporium pour y être stocké dans les grands entrepôts de la ville, avec l'huile d'olive produite en grande quantité dans le bassin de l'antique Tébessa, la charcuterie et la bière de la Gaule et les épices d'Arabie et d'Éthiopie. La bouillie de farine aux légumes et au poisson séché était le plat quotidien de la plupart des Romains qui n'ont pas connu le couscous ; aucun auteur romain n'a consigné ce plat dans ses écrits.

Le couscous sicilien

C'est en Sicile, à partir du IX^e siècle, que va se généraliser la céréaliculture à base de blé dur découvert en Éthiopie par les agriculteurs musulmans installés dans l'île. Le «cusucus» au poisson, survivance de l'époque, est un plat qu'on déguste dans la région de Taprani, dans le nord de la Sicile. La recette a gagné les rivages tunisiens où il est considéré comme une spécialité exclusivement locale. Avec le blé dur sicilien exporté vers la péninsule, l'Italie devient le pays des pâtes alimentaires grâce aux recettes recueillies en Chine par Marco Polo.

C'est d'ailleurs dans la ville de Xian, au centre de la Chine, qu'on déguste les meilleures raviolis du monde.

En termes de quantité, c'est la France qui est en tête dans la production de «notre» plat national avec une cadence de 10 tonnes à l'heure exportés vers une cinquantaine de pays. Les Français à eux seuls consomment plus de 80 000 t de couscous par an. Notre traditionnel plat a conquis tous les continents, même les restaurants de luxe à Pékin, dans le quartier des ambassades. Il se mondialise. Mais le couscous a des apparitions timides dans les menus des restaurants de chez nous. La gastronomie locale porte sa préférence sur le poulet-frites ou la pizza. Encore une énigme...

Rachid Lourdjane

© El Watan