

# Le couscous de l' utopie

Selon un sondage réalisé par « le Parisien », le couscous est le second plat préféré des Français. A ce cousin épicé du pot-au-feu, Fatéma Hal, ethnologue et cuisinière, ambassadrice de la gastronomie marocaine dans son restaurant parisien le Mansouria, vient de consacrer « le Livre du couscous » ...

L'occasion d'en savoir plus, au-delà d'une simple curiosité culinaire. Ce plat serait d'origine berbère : les fouilles archéologiques ont mis au jour, en Afrique du Nord, des poteries percées de petits trous remontant aux ix<sup>e</sup> et x<sup>e</sup> siècles avant J.-C.

Transformé avec l'arrivée des Arabes au viii<sup>e</sup> siècle, le « kuskus » semble avoir été adopté par les Hispano-Musulmans dès le début du xii<sup>e</sup>. Farouk Mardam-Bey, auteur de « la Cuisine de Zyriab », rappelle que si George Sand fut la première à consigner une recette de « kouss-kouss », Rabelais évoquait un « coscoton à la moresque » dans la Provence du xv<sup>e</sup> siècle.

En 1895, « le Cordon bleu » inscrit le « couscoussou arabe » parmi les « potages de la cuisine étrangère ». Porté par l'immigration algérienne en France dès 1914-18, puis l'arrivée des pieds-noirs, ce plat modèle d'intégration est présenté dans les restaurants new-yorkais comme le « french couscous » ! Dans son livre, Fatéma Hal en aborde tous les aspects historiques, sociologiques, géographiques, voire magiques. Elle livre quantité de conseils pratiques et plus d'une centaine de recettes, recueillies dans les traditions régionales ou inventées : couscous luxueux ou frugaux, cuisinés avec viande, poisson ou légumes, fèves ou artichauts, dattes ou noix. Plus quelques savoureux clins d'oeil : couscous au caviar ou aux cèpes.

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le mercredi 31 octobre 2001**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/550-couscous-l039-utopie.html>