le mets : le couscous version 34

**Nathalie Karanfilovic est française mais elle\_\_\_\_\_\_\_à Stuttgart, dans le sud de l'Allemagne. Elle nous présente maintenant un\_\_\_\_\_\_\_\_français, vraiment très, très français.**



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-vous le plat préféré des Français ? Figurez-vous qu’un récent sondage a révélé que, si la traditionnelle\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_arrive toujours en première place, c’est le couscous qui arrive en seconde position\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ainsi sur le poteau les\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_et la\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.   
  
Mais enfin, le couscous n’est pas une spécialité française me\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-vous. Et alors ? Il est en effet\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_au fil des années l’un des plats les plus populaires. Institutionnalisé, le couscous s’affiche au menu de midi des restaurants et s’expose en kit dans les\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_des supermarchés. Toute ménagère française digne de ce nom\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_par ailleurs de posséder un couscoussier dans sa batterie de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Des "allô couscous" émaillent enfin les quatre coins de la France pour répondre aux\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_pressantes de ce délice oriental.  
  
A force, les Français en\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_presque que le couscous est au départ originaire du Maghreb. Etymologiquement, le\_\_\_\_\_\_\_\_couscous \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de l’arabe "kuskus" qui a lui-même emprunté le mot "k’seksu" qui signifie en berbère "bien roulé", "arrondi" comme la graine de semoule que l’on roule traditionnellement à\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_mains. Le terme "couscous" désigne aujourd’hui aussi bien la semoule de\_\_\_\_\_\_\_\_que le plat cuisiné dont la semoule est l’ingrédient de base. Ce mets se compose généralement d’un\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_et de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, le tout épicé au ras-el-hanout et relevé d’une pointe de harissa.   
  
C’est sous Charles X et plus exactement en 1830 que les Français débarquent en Algérie et occupent le pays. Ils découvrent alors pour la première fois la\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_. Mais, il faudra attendre la décolonisation, le rapatriement des\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ainsi que l’arrivée d’immigrés venus d’Afrique du Nord dans le début des années 60 pour que le couscous s’installe définitivement en France. Depuis, le couscous\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dans le quotidien alimentaire des Français en s’adaptant aux mœurs gastronomiques avec plus ou moins de bonheur. On\_\_\_\_\_\_\_sert au\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dans les cantines d’école, aux\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dans les ginguettes, il\_\_\_\_\_\_\_\_\_"maison" au bistrot du coin, "royal" les\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_et accompagnera le traditionnel méchoui du 14 juillet organisé par le comité des fêtes de la mairie. Franchouillard à souhait, il\_\_\_\_\_\_\_arrive même – ô blasphème ! - d’être agrémenté de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pour des raisons que le couscous ignore...  
  
Mais pourquoi donc le peuple français plébiscite-t-il le couscous avec tant d’ardeur ?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_parce que le couscous, c’est bon, c’est\_\_\_\_\_\_\_\_ mais aussi probablement parce que c’est un plat qui\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_toute la famille pour un coût modeste. Et on l’arrose comme il\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_d’une petite bouteille de Sidi-Brahim ou de Boulaouane, de quoi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_le\_\_\_\_\_\_\_\_animé par la harissa. Alors, qui a dit que le couscous n’était pas un plat national ?

