

Couscous

Nathalie Karanfilovic est française mais elle vit à Stuttgart, dans le sud de l'Allemagne. Elle nous présente maintenant un plat français, vraiment très, très français.



Connaissez-vous le plat préféré des Français?

Figurez-vous qu'un récent sondage a révélé que, si la traditionnelle blanquette de veau arrive toujours en première place, c'est le couscous qui arrive en seconde position coiffant ainsi sur le poteau les moules frites et la côte de

bœuf.

Mais enfin, le couscous n'est pas une spécialité française me répondez-vous. Et alors?

Il est en effet devenu 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 rayons des supermarchés. Toute ménagère française digne de ce nom se doit par ailleurs de posséder un couscoussier dans sa batterie de cuisine. Des « allô couscous » émaillent enfin les quatre coins de la France pour répondre aux envies pressantes de ce délice oriental.

A force, les Français en oublieraient presque que le couscous est au départ originaire du Maghreb. Etymologiquement, le mot couscous vient 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 pleines mains. Le terme « couscous » désigne aujourd'hui aussi bien la semoule de blé que le plat cuisiné dont la semoule est l'ingrédient de base. Ce mets se compose généralement d'un bouillon de légumes et de viande, 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 graine d'or.

Mais, il faudra attendre la décolonisation, le rapatriement des pieds-noirs 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 est rentré dans le quotidien alimentaire des Français en s'adaptant aux mœurs gastronomiques avec plus ou moins de bonheur. On le sert au poulet dans les cantines d'école, aux merguez dans les ginguettes, il sera « maison » au bistrot du coin, « royal » les jours de fête et accompagnera le traditionnel méchoui du 14 juillet organisé par le comité des fêtes de la mairie. Franchouillard à souhait, il lui arrive même – ô blasphème! – d'être agrémenté de

côtelettes de porc pour des raisons que le couscous ignore...

Mais pourquoi donc le peuple français plébiscite-t-il le couscous avec tant d'ardeur? D'abord parce que le couscous, c'est bon, c'est sain mais aussi probablement parce que c'est un plat qui rassasie toute la famille pour un coût modeste. Et on l'arrose comme il se doit d'une petite bouteille de Sidi-Brahim ou de Boulaouane, de quoi éteindre le feu animé par la harissa. Alors, qui a dit que le couscous n'était pas un plat national?

questions sur le couscous; gör egna frågor och svar på texten:

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12