

Destins transculturels

Annie Hubert

Pourquoi les plats les plus identitaires, produits d'une alchimie culinaire particulière, traversent-ils parfois si facilement les frontières ?

Il est des plats tellement évocateurs, porteurs de souvenirs, d'ambiances, d'odeurs, de goûts, en un mot tellement « identitaires » que les Noirs américains, songeant à leur héritage du Sud, leur ont donné le nom de *soul food*, ou « nourriture de l'âme ». Et, cependant, certains de ces plats, très marqués culturellement, ont transcendé les frontières et intégré le patrimoine culinaire d'autres groupes humains. Par quel jeu de l'histoire des migrations, des évolutions du goût, des bouleversements sociaux, ont-ils sauté les barrières réputées si rigides des cultures alimentaires ? Comment ont-ils été adoptés, puis assimilés, modifiés, et en quelque sorte digérés ?

La France, pays ethnocentrique s'il en est en matière de cuisine, a fait siens deux plats qui par ailleurs évoquent fortement leurs cultures d'origine : le couscous et la paella. Leurs voies de pénétration ont été différentes mais pareillement efficaces !

La première mention écrite du couscous nous vient d'un auteur et voyageur arabe du VII^e siècle¹.

1. Al Maqqari Muhammed ibn Muhammed. Cité par M. E. Gobert, *Usages et rites alimentaires tunisiens*, archives de l'Institut Pasteur de Tunis, t. 2, p. 475-589.

Pendant mon séjour à Damas, un des professeurs de cette ville m'a rapporté ceci : un Maghrébin descendit chez moi et tomba malade. Voyant que sa maladie traînait en longueur, je priai Dieu de le faire mourir ou de lui accorder la santé, pour mettre un terme à mes ennuis et à ses souffrances. A la suite de cela je vis le Prophète en songe qui me dit : « Fais-lui manger du *kouskoussoun* », en prononçant ce dernier mot avec un « ouun ». Je lui préparai donc un plat de couscous. [Et notre auteur commente] Comme le couscous est en effet le mets dont se nourrissent habituellement les Maghrébins, et dont ils sont friands malgré le grand usage qu'ils en font, il se peut que dans le cas dont il s'agit, le réveil de l'appétit ait rendu au malade la santé. Au surplus. Dieu et son Envoyé savent mieux que personne ce qui en est.

Le couscous est la bannière de ralliement, le symbole de l'identité alimentaire des populations du Maghreb, le plat dans lequel on se reconnaît et on se ressource, et ce d'autant plus fortement que l'on a quitté sa terre natale. C'est dans cette Afrique du Nord qu'il y a près de deux mille ans les Berbères inventèrent une façon originale de préparer la semoule de blé : en la roulant, légèrement humidifiée, en petits grains sphériques et succulents, légers, parfumés et nourrissants, donnant à la cuisson une masse floconneuse. Ni dans le monde antique, ni dans le monde arabe oriental on n'a connaissance de cette manière de traiter le grain. Le couscous fut la préparation céréalière de base des Berbères avant même l'arrivée des populations arabes. D'orge ou de blé, il fut alors certainement plus important que le pain.

Le couscous a rapidement essaimé autour de la Méditerranée au gré des voyages, du commerce et des migrations : on le trouve en Sicile, à Malte, en Égypte, plus bizarrement au Brésil, et aujourd'hui en France.

Il est impossible de définir le plat en dehors de la préparation de la semoule roulée cuite à la vapeur, tant il existe de variantes et de différences régionales, sans compter les recettes et tours de main personnels des cuisinières. Il en est des salés et des sucrés, aux seuls légumes ou à la viande, au poulet ou au poisson pour sa version culinairement la plus intéressante ; avec ou sans raisins secs, avec ou sans *ashan*, ces boulettes de tripes farcies et épicées qui caractérisent un des grands couscous tunisiens, et même un couscous de très pauvre, au bouillon de feuilles de mauve. Il est des

préparations liquides, proches du pot-au-feu, d'autres plus sèches, proches du ragoût. Carottes et potiron, poivrons et artichauts, cardons et choux, navets et tomates, pommes de terre et blettes, les légumes, au choix, s'y complètent ou s'y remplacent, au gré des régions, des saisons, des humeurs. Pimentée ou pas, la préparation comporte presque toujours des pois chiches, illustrant la grande complémentarité d'une base alimentaire méditerranéenne : la combinaison de céréales et légumineuses, nutritionnellement « complète ». Bref, le couscous est un plat polymorphe, éminemment adaptable.

Adopté d'abord, nous l'avons vu, par les Arabes et autres populations immigrées en Afrique du Nord, il est entré dans nos cuisines par la voie coloniale. Les premiers Français à s'installer dans la région, plus particulièrement en Algérie, furent souvent de modestes colons, ou des petits fonctionnaires coloniaux, comme mon arrière-grand-père, garde forestier dans la région de Constantine vers 1875. Ils s'établirent souvent dans les zones rurales, au voisinage de villages ou de hameaux algériens. Dans une situation de pionnier, on adopte souvent les produits locaux en attendant d'avoir reconstitué, autant que faire se peut, son environnement d'origine. C'est ainsi que mon arrière-grand-mère, seule jeune femme française à des kilomètres à la ronde, devant compter avant tout sur les provisions locales, apprit de ses amies algériennes du village voisin à rouler et préparer le couscous, qui, dans nos menus familiaux, apparut régulièrement sur la table durant trois générations. Mes arrière-grands-parents ayant quitté l'Algérie en 1914, le plat était entré dans notre cuisine classique et familière, bien qu'aucun d'entre nous, des deuxième et troisième générations, n'ait jamais vécu au Maghreb. Ce scénario a dû se reproduire d'innombrables fois et, pour ceux qui naquirent et vécurent en Afrique du Nord, le couscous devint aussi patrimoine culinaire. Quoi de plus simple à préparer et de meilleur au goût qu'un repas complet, cuit en une seule fois, dans un seul récipient et sur un seul foyer ? Ailleurs dans le monde, il n'y aura guère que les Cantonais pour arriver à un tel degré d'économie de récipients et de combustible !

Quoi de plus rassurant, satisfaisant, que ce ragoût à la sauce plus ou moins longue, plus ou moins épicée, arrosant une petite montagne de grains parfumés, légers dans la bouche, satisfaisants à l'estomac, et conférant la plénitude affective de la céréale, nourriture ancestrale des trois quarts de l'humanité ? À travers les colons,

devenus Français d'Algérie, le plat pénétra dans l'Hexagone : au fil des visites, des voyages, des expositions. Mais son introduction massive date de l'installation des pieds-noirs en France, puis de l'immigration maghrébine. Alors fleurirent des restaurants « orientaux », où dans les grandes villes on mangeait, pour pas cher, d'excellents couscous... Les cantines scolaires, les restaurants d'entreprise, voire les hôpitaux, l'inclurent dans leurs menus. L'industrie agroalimentaire s'en mêla, offrant des versions en boîte ou surgelées. Jusqu'au fond des campagnes, le couscous, d'abord plat exotique, devint plat familial.

Il n'y a pas de « vrai » couscous : le plat n'est jamais « authentique » d'une seule manière, il se conjugue sur trop de registres, on en fait ce que l'on en veut, y compris des versions françaises pléthoriques, que, partant du principe qu'abondance de biens ne nuit pas, on sert avec des merguez *et* du méchoui, en plus...

Son adoption dans nos cuisines a eu une conséquence d'une importance majeure par ailleurs : c'est grâce au couscoussier que les foyers français ont découvert dans les années 60 les possibilités de cuisine à la vapeur, devançant les cuis-vapeur électriques et autres gadgets, ainsi que la mode du matériel de cuisine asiatique.

Œcuménique et complets

Sur le marché de Limogne-en-Quercy, il y a un « camion paëlla ». Dans ce village du Causse, se retrouvent une fois par semaine les agriculteurs des environs, les quelques Anglais installés dans le coin et, à la belle saison, les vacanciers attirés par les charmes de la campagne profonde. Le marchand ambulant a transformé l'arrière d'une camionnette en un grand conteneur en inox, d'où il distribue des portions de ce plat dans des boîtes en plastique. Avant la fin de la matinée, il ne reste rien de la montagne de riz doré et parfumé. L'Espagne est trop loin pour expliquer par la proximité de la frontière ce goût pour un plat manifestement ibère ! Et nous avons tous vu dans des cafés, à Paris et ailleurs, un jour paëlla au menu hebdomadaire, alternant parfois avec un jour couscous, associant dans un même élan gastronomique deux plats subrepticement arrivés d'ailleurs.

Ce riz safrané, avec ses coquillages, poissons et légumes, est aussi

un plat complet. En Espagne il fut un plat de pauvre, cuisiné à l'extérieur ; souvent à base de lapin ou de poulet, on y mettait ce que l'on avait. Sur la côte, on y ajouta des crustacés. Tout le repas cuisait en même temps, dans une vaste poêle. Les débats sur l'authenticité et l'orthodoxie de la préparation ont proliféré. Montalban, dans un des romans policiers où son détective Pepe Carvalho nous fait part de ses états d'âme gastronomiques, fait polémiquer un restaurateur catalan au sujet des diverses « pollutions dues au tourisme » apportées au plat qui se voudrait, entre autres, originaire de Valencia.

La paëlla a traversé les Pyrénées avec les Espagnols réfugiés de la guerre civile, en grande partie demeurés dans le sud du pays, région où safran, poivrons et riz étaient déjà présents dans la cuisine locale. Mais la paella triomphe dès les premières vagues de touristes français attirés par la côte espagnole. On retrouve au restaurant le goût des vacances, puis on apprend à confectionner le plat, quitte à y inclure un surplus d'ingrédients, mêlant poulet, poisson et coquillages. On peut même aujourd'hui le préparer directement à table, grâce à un œcuménique *wok* électrique chinois.

En voie d'incorporation au patrimoine culinaire français, la paëlla, comme le couscous, présente les caractéristiques principales des plats transculturels : un repas complet sur une base céréalière, dont on module à volonté l'accompagnement.

Si ces plats ont transgressé les frontières culturelles c'est qu'ils présentent les particularités facilitant ce processus : dans les cas qui nous intéressent ici, aucun goût non répertorié culturellement par les Français n'y domine, si ce n'est la présence plus ou moins forte de piment dans certains cas. Rien qui puisse offenser ce qui est gastronomiquement admis. Une préparation qui se prête à toutes les souplesses.

À Limogne-en-Quercy, il y a aussi un « camion pizza », mais c'est encore une autre histoire...

Annie Hubert