

## **San Vito Lo Capo, capitale mondiale du couscous**

Casablanca – Bureau ITM



Couscous Chefchaouen

La capitale mondiale du couscous n'a été cet été ni la ville marocaine de Fès, ni Sétif l'algérienne ou Kairouan la tunisienne ; mais plutôt le pittoresque village de pêcheurs italien San Vito Lo Capo, qui a accueilli la 13ème édition de Cous Cous Fest, dans le cadre du Festival International de l'Intégration Culturelle, du 21 au 26 septembre. Le couscous tunisien s'y distingue en remportant le premier prix.

San Vito Lo Capo, petite ville de la région de Trapani en Sicile (Italie), réputée pour sa mer cristalline et ses plages au sable très fin, a été pendant cinq jours le rendez-vous des amateurs de couscous, avec l'incontournable Cous Cous Fest, une compétition culinaire internationale.

Ce n'est pas un hasard. La Sicile possède une tradition culinaire riche et vivace issue des diverses cultures qui ont marqué l'île au

cours de siècles : les Grecs, les Romains, les Normands, les Arabes et les Espagnols.

Cet événement culturel se déroule avec la participation de chefs cuisiniers venant d'Italie, du Maroc, de Tunisie, d'Algérie, de Palestine, et de France.

Au programme du festival, qui a pour cadre le magnifique village de pêcheurs de San Vito Lo Capo, figurent plusieurs spectacles musicaux et artistiques

Couscous aux 7 légumes



## Couscous du sud algérien



CUISINE  
4 MAINS

d'oenvergure internationale.

### Le couscous tunisien à l'honneur

La Tunisie, réputée pourtant pour son original et délicieux coucous aux poissons, a remporté ce prix grâce à un coucous à la viande d'agneau préparé par les chefs Hajer Aroui et Ali Msoughi. Les ingrédients de ce plat sont la viande d'agneau, pois chiche,

raisins secs, poivrons, pommes de terre, des courgettes et des tomates, des piments et le curcuma.

Ce plat a convaincu le jury pour lui décerner le premier prix car il est à la fois riche, doux et innovant, il forme un excellent cocktail de couleurs et de saveurs.

Ainsi, la Tunisie succède à l'Italie qui avait remporté le prix du meilleur couscous lors de l'édition 2009.

Quelques 35 recettes différentes de couscous ont été servies à 200 000 visiteurs à peu près. Ces recettes auraient nécessité 4 tonnes de blé dur et 1000 litres d'huile d'olive.

Pourtant la compétition fut rude, car les concurrents étaient de haute facture. Ainsi, le couscous marocain sous ses différentes facettes a été représenté par deux cordons bleus d'El Jadida. Outre le traditionnel couscous aux sept

légumes ou à l'oignon caramélisé et raisins secs (tfaya), des préparations innovantes, notamment aux produits de mer, ont été sélectionnées à cette occasion.

L'Algérie, autre prétendant au sacre a été représentée par Youcef Aït Nacéra qui y présenta un couscous blanc au poulet, courgettes, pois chiches et à la cannelle.

Cela même si le coucouc de Sétif,

Couscous





Couscous

à la sauce rouge avec la viande de mouton et sans la cannelle est réputé comme le meilleur couscous algérien.

**Le couscous est avant tout berbère**

Le couscous (en berbère seksu) est le plat de référence des habitants de l'Afrique du Nord. C'est aussi leur plus grande et plus belle invention culinaire.

Il remonterait à l'époque numide, soit le III<sup>ème</sup> siècle avant JC.

L'historien culinaire Lucie Bolens décrit des pots primitifs de couscous trouvés dans des tombes qui remontent au règne du roi berbère Massinissa c-à-d entre 238 et 149 avant JC. Clifford Wright d'une part, ainsi que Charles Perry du «Los Angeles Times», d'autre part, tous deux de très respectueux historiens culinaires croient que le couscous

est apparu que huit ou neuf siècles plus tard, après l'introduction du blé dur en Afrique du Nord au cours de la conquête arabe entre 632 et 732.

Au 13ème siècle, l'auteur Andalou Ibn Razin al-Tujibi a décrit la préparation du couscous dans son livre « Fadalat al-khiwan fi Tayyibat al-Tam wa'l-Alwan (les plaisirs de la table et les meilleurs types de plats).

### Le coucous au Guinness

Toutefois, si le couscous est berbère à l'origine, il devient un plat vraiment international, prisé aux quatre coins du monde. Après avoir conquis entièrement l'Europe (il est le 3ème plat préféré des Français), il commence à pénétrer les marchés de l'Amérique, de l'Australie et même de l'Asie. Il existe dans l'Idaho (USA) une usine de produits alimentaires fabricant le couscous.

Autres distinctions internationales, une première tentative de



*AGADIR...  
le plus grand COUSCOUS du monde!*

## Cous Cous Agadir



réalisation du plus grand couscous du monde a eu lieu à Kairouan (Tunisie), mais non homologuée. La seconde de Tozeur fut la bonne, le Guinness l'homologuée comme le plus grand couscous du monde. Ce "plat géant" a été préparé à l'aide de 2000 kg de semoule, 30 moutons, 250 poulets et 850 kg de légumes et de condiments. 300 personnes, dont 70 cuisiniers, ont été mobilisées pour la logistique de cette

manifestation qui a eu pour cadre l'oasis de Tozeur, aux portes du Sahara tunisien. Le couscoussier géant réalisé par un chaudronnier Kairouanais est toujours exposé au musée de Raqqada.

Par la suite, viendra le tour du Maroc, avec le couscous géant d'Agadir (Centre Maroc), de s'inscrire au Guinness Book. Il a servi à 4000 personnes (1,5 t de semoule, 200 poulets, 20 moutons et 750 kg de légumes).