



VILLE DE PUTEAUX



LE Couscous

Patrimoine culturel immatériel
de l'Unesco



SON HISTOIRE ET SES ORIGINES

Le mot « couscous » en français vient de la langue berbère « k'seksu ». Appelé selon les régions d'Afrique « Seksou », « Kousksi », « Kseksou », il signifie « blé bien modelé et bien roulé ».

Plat traditionnel emblématique des pays du Maghreb, le couscous tient son origine du peuple berbère, selon la plupart des historiens. Des pots de couscous auraient été retrouvés dans des tombes remontant au règne du roi berbère Massinissa, c'est-à-dire entre 238 et 149 avant Jésus-Christ.

Les premières traces du couscous dans la culture française

Dès le XVI^e siècle, le couscous s'est frayé un chemin sur nos tables. Des auteurs français en parlaient déjà dans leurs œuvres littéraires, comme François Rabelais (1483-1553) qui parlait de « cossosson » dans *Gargantua* en 1534. De son côté, Alexandre Dumas (1802-1870) l'appelait « coussou coussou » dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*. Ce n'est toutefois qu'au XX^e siècle que le couscous connaît son expansion dans la société française. En effet, les familles algériennes envoyées en métropole pour remplacer dans les usines les hommes partis au front pendant la Première Guerre mondiale (1914-1918) aimaient en déguster lors d'un moment de partage et de convivialité.

Le couscous continuera par la suite à s'affirmer dans les cuisines familiales. Il apparaît ainsi régulièrement dans diverses publications, comme le Larousse ménager de 1926. Puis, de retour d'Algérie après son accession à l'indépendance en 1962, les « Pieds-noirs » (Français d'Algérie) ont contribué à faire connaître ce plat unique.

Le couscous entre au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

C'est en décembre dernier que les traditions du couscous ont été inscrites sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco). Cette inscription reconnaît la valeur du couscous, des pratiques et savoir-faire qui l'entourent. Elle est le résultat d'une candidature conjointe de quatre pays d'Afrique du Nord : l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie. Importante dans son symbole, cette action permet de rapprocher les peuples à travers des pratiques et des savoirs qu'ils ont en commun.

PUTEAUX LIÉE D'AMITIÉ AVEC L'AFRIQUE

TANGER

Tanger est depuis 2014 liée à Puteaux par un pacte d'amitié. Située au nord du Maroc, surnommée «la ville des étrangers» elle est depuis plusieurs siècles un carrefour de civilisations qui a inspiré Henri Matisse, Tennessee Williams ou Ernest Hemingway.

Les deux villes ont des projets communs dans divers domaines : social, éducation, architecture ou encore culture.

KATI

Depuis 1985, Puteaux a tissé avec la ville de Kati au Mali, des liens d'amitié fidèle. Fondés sur la collaboration en matière culturelle et éducative, ils ont permis de développer de nombreuses actions. Dans cet esprit de partage, Puteaux a déjà envoyé de nombreux dons : médicaments, matériel chirurgical et informatique, fournitures de bureau, livres, jouets... En échange, une des grandes rues de Kati porte le nom de Ville de Puteaux.

ALGER

Puteaux et Alger ont partagé les mêmes architectes pour leur Hôtel de Ville. En effet, les frères Niermans, après avoir réalisé l'Hôtel de Ville de notre commune en 1934, ont construit presque à l'identique celui d'Alger (devenu depuis l'Assemblée populaire nationale).

Tanger
MAROC

Alger
ALGÉRIE

Kati
MALI



UN VOYAGE ORIENTAL À PUTEAUX AU JARDIN DU SUD

Été comme hiver, ce jardin nous transporte dans le pourtour du bassin méditerranéen. Une fois passé les portes mauresques en bois sculpté, une sublime fontaine de style méridionale se déverse dans un bassin en étoile en céramique bleue rappelant les zelliges marocain ou le bleu Majorelle.



ET À LA GRANDE MOSQUÉE DE PARIS

La Grande Mosquée de Paris a été construite de 1922 à 1926 en reconnaissance du sacrifice des soldats musulmans morts pour la France au cours de la Première Guerre mondiale. Elle a été réalisée par 450 artisans et artistes venus du Maghreb avec le savoir-faire et l'inspiration hérités des grandes œuvres hispano-mauresques du Moyen-Âge. Vous pourrez y déguster un couscous ou simplement boire un thé.



BON POUR LA SANTÉ

Selon ses nombreux défenseurs, le couscous est paré de tous les bienfaits nutritionnels : complet, sain, facile à digérer. En effet il propose tout en même temps : la semoule qui se rapproche du pain, des légumes cuits, de la viande ou du poisson... Il faut juste enlever la viande grasse (agneau, merguez) et ce plat convient diététiquement.



**Le couscous,
3^e plat préféré
des Français !**

Le couscous se place sur le podium de nos plats préférés aux côtés du magret de canard et des moules-frites !

**Le Nouvel an
berbère, appelé
Yennayer, est
fêté le 12 janvier**

MILLE ET UNE RECETTES

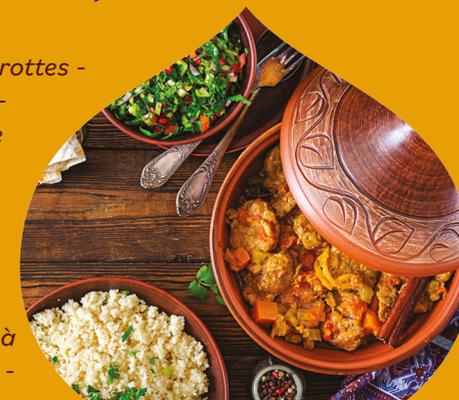
En Afrique, la coutume dit « qu'il y a autant de sortes de couscous que de familles ». En effet, le couscous peut être décliné à toutes les sauces et en fonction des goûts de chacun : couscous poulet, au bœuf, au mouton, d'agneau ou au poisson... garni de navets, de carottes, d'oignons, de courges, de tomates, d'artichauts ou de pois chiches...

Il existe même des versions sucrées pour le dessert à base de cannelle et d'amandes ou encore de raisons secs...

RECETTE DU COUSCOUS ROYAL

Ingrédients pour 6 personnes

1 oignon - 50 g de beurre - 250 g de carottes -
250 g de navets - 250 g de courgettes -
Concentré de tomates - 4 morceaux de
poulet - 4 morceaux d'agneau -
4 merguez - 100 g de raisin Boulettes
de viande de boeuf - 1 poivron rouge -
1 poivron vert - 1 boîte de tomates
pelées - 1 boîte de pois chiches -
1/2 Céleri - Harissa - 1 Piment - Épices à
couscous - Poivre - Piment de Cayenne -
Safran



- 1 Épluchez les carottes, navets, tête de céleri, courgettes, et coupez les en morceaux. Nettoyez le tout et ajoutez-y les poivrons coupés en lamelles.
- 2 Faites bouillir 75 cl d'eau dans lequel vous ajoutez le concentré de tomates, une cuillère à soupe de harissa, et les épices.
- 3 Dans le couscoussier, faites roussir l'oignon avec le beurre. Une fois l'oignon roussi, ajoutez-y les légumes coupés, et versez 30 à 40 cl de sauce de la casserole. Ajoutez les pois chiches et les tomates pelées. Mélangez le tout. Ajoutez à nouveau du poivre, épices, de l'harissa, le safran, et le piment, selon vos goûts.
- 4 Laissez cuire à petit feu pendant 1h30.
- 5 Ajoutez le poulet, les merguez et l'agneau, et le reste de la casserole de sauce réchauffée.
- 6 Laissez cuire pendant 1h à 1h30, et préparez la semoule. Une fois la semoule chaude et bien égrainée, mettez-la dans le deuxième compartiment du couscoussier.

**Et pour le dessert...
quelques cornes de gazelles
au bon goût d'amande
et de fleur d'oranger !**



