

Quelle est l'origine du couscous ?



By Iasalarzai – Own work, CC BY-SA 4.0,

Notre réponse du 11/02/2019

« L'invention » du couscous est difficile à dater précisément et divise les historiens. Ce qui semble le plus communément admis c'est que ce plat est d'origine berbère (couscous = seksu en berbère) et existait dès l'antiquité, bien avant l'arrivée des arabo-musulmans en Afrique du Nord.

Rappelons que les pays du Maghreb et surtout la Numidie (Algérie actuelle) constituaient le grenier à blé de la Rome antique, ce qui fait dire à certains que l'origine de la semoule et du coucous daterait de la période romaine.

L'historienne culinaire Lucie Bolens décrit des pots primitifs de couscous trouvés dans des tombes qui remontent au règne du roi berbère Massinissa, c'est-à-dire entre 238 et 149 avant Jésus-Christ.

Les berbères, premiers habitants de cette région, seraient donc les inventeurs de la technique de la cuisson à la vapeur de la semoule de blé et d'orge, qui donne le plat de couscous.

Sorti ensuite de son berceau d'origine le couscous se répandit dans d'autres régions du monde, de l'Afrique au sud du Sahara jusqu'en Andalousie musulmane, puis en Europe. Rabelais est le plus ancien écrivain à parler du couscous (surnommé « couscoussou ») dans son roman Pantagruel de 1532. Aujourd'hui le couscous est l'un des plats préférés des Français.

Sources :

Le livre du couscous

Fatéma Hal – ed. Stock, 2000 – pp. 15 et suivantes

[Notice et localisation](#)

Manger au Maghreb. Approche pluridisciplinaire des pratiques de table en Méditerranée du Moyen-Âge à nos jours

Presses Univ. du Mirail, 2006, 199 p. (ISBN 2858168369), partie 1

[Notice et localisation](#)

- **Blog Kabylie-Djurdjura** : [histoire ancestrale d'un grain magique](#)
- **El-Ayam2** : [l'histoire du couscous](#)
- **Blog Martino** : [histoire du couscous de sa création à vos assiettes](#)

Voir aussi notre réponse à la question : [quelle est la différence entre la graine de semoule et le coucou ?](#)

Cordialement,

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque de l'Institut du monde arabe

Retrouvez les infos sur la Bima : <http://www.imarabe.org/activites-evenements/accueil-bibliotheque>