

TROP BON !

# Les 1 001 délices de Tunis

*Influencée par les cultures italienne, maltaise ou juive séfarade, la gastronomie tunisienne est la plus belle expression du métissage de traditions culinaires*

Par **CHRISTEL BRION**



**N**ordine Labiadh a longtemps résisté. Depuis son arrivée en France, il y a dix-huit ans, il a toujours refusé de faire du couscous. Ce Tunisien d'origine, si fier d'avoir appris les bases de la cuisine française et d'y exceller, était presque vexé qu'on lui demande de regarder en arrière. Et pourtant, aujourd'hui, on accourt de partout pour goûter sa semoule fine et ses savoureuses boulettes végétariennes, aux herbes et oignons, épicées au « *bsar* », son mélange de coriandre, gingembre, carvi, agrumes et ail. « *La boulette du pauvre, celle que ma mère me faisait à Zarzis* », glisse-t-il.

Les vrais connaisseurs viennent surtout pour sa *mloukhiya* et sa sauce à la poudre verte de corète (une plante qui pousse au pied des palmiers), sa *chorba* à la seiche et à la coriandre, sans oublier la *chachoucka*, qu'en Tunisie on appelle « *oja* ». Autant de plats qui se découvrent, en ces temps de confinement, en livraison ou *click and collect*.

Même s'il sert une cuisine « à mi-chemin » (le nom de son restaurant, à Paris\*) entre la France et son pays natal, le chef est intarissable au sujet de la cuisine tunisienne. Une gastronomie particulière, très différente des autres pays du Maghreb, en raison de l'arrivée de réfugiés de l'Italie toute proche et de la présence d'une importante communauté juive.

A partir de là, les recettes se mélangent, et « *il est d'autant plus difficile de fixer les contours précis de cette cuisine séfarade tunisienne qu'elle porte en elle les habitudes alimentaires des pays par lesquels la communauté juive a migré* », explique Guy Chemla,

auteur de « *la Cuisine judéo-arabe de la Tunisie* ». Elle reflète en tout cas les influences des nombreuses cultures – tunisienne, française, italienne, maltaise, sicilienne... – qui cohabitent harmonieusement dans le pays. Brick, friture, petit pain de shabbat, autant de préparations, très populaires en Tunisie, viennent de là.

Les Italiens, arrivés « *en barque à la Goulette* » lors des vagues d'immigration du XIX<sup>e</sup> siècle, raconte Nordine Labiadh, apportent la cuisine de la mer, avec le poulpe, les crustacés, qu'ils associent aux pâtes. Le fricassé, plat typique en Tunisie, était d'ailleurs composé au départ de restes de pizza qu'on faisait frire, puis qu'on fendait en deux pour introduire une farce de thon, d'œuf, d'olives.

Pour terminer les agapes, on ne saurait trop vous recommander le Délice de Tunis, à la fleur d'oranger et à la pistache, un dessert inventé par Nordine, entre la crème libanaise et la panna cotta italienne, « *comme un voyage au Café des nattes de Sidi Bou Saïd* », devenu, par la grâce d'une chanson, le Café des délices. ■

(\*) 31, rue Boulard, Paris 14<sup>e</sup>.



LE LIVRE

## “Couscous pour tous”

par Nordine Labiadh,  
Solar Editions.

100 recettes de couscous sont ici proposées par le chef franco-tunisien du restaurant A mi-chemin. Des recettes de son pays, et de toute la Méditerranée : couscous de poissons frais ou séchés, de fruits de mer et même de poulpe des îles Kerkennah.



LE CONDIMENT

## Tava Hada Pilpelta

[www.harissa-thp.fr](http://www.harissa-thp.fr)

Emblème national du pays, la harissa, cette purée de piments, ail, huile d'olive et épices, est utilisée en condiment mais aussi comme ingrédient ou fond de sauce. Celle-ci, fabriquée à Marseille par un Tunisien de cœur, fournit de belles tables du sud de la France.



LA BOUTEILLE

## Le Chasse-Filou

de Valérie Guérin,  
Domaine les  
Mille Vignes.

Une cuvée à dominante de grenache noir de plus de 60 ans, élégante et généreuse, entre souplesse et tanins maîtrisés, et tirée à seulement 1600 exemplaires. Un vin qui vient rafraîchir sans affaiblir les parfums puissants de la cuisine tunisienne.