



**HAL**  
open science

## Couscous 'à la sahélienne' (Sénégal, Mali, Mauritanie)

Monique Chastanet

► **To cite this version:**

Monique Chastanet. Couscous 'à la sahélienne' (Sénégal, Mali, Mauritanie). Franconie Hélène, Chastanet Monique et Sigaut François. Couscous, boulgour et polenta. Transformer et consommer les céréales dans le monde, Karthala, p. 149-187, 2010. halshs-00601393v1

**HAL Id: halshs-00601393**

**<https://shs.hal.science/halshs-00601393v1>**

Submitted on 17 Jun 2011 (v1), last revised 28 May 2013 (v2)

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# 10

## Couscous « à la sahélienne » (Sénégal, Mali, Mauritanie)

Monique CHASTANET\*

À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'explorateur anglais Mungo Park (1980 : 41) compare le couscous préparé sur les rives de la Gambie avec celui « en usage sur toute la côte de Barbarie », tout en se demandant d'où il provient, d'Afrique du Nord ou d'Afrique subsaharienne... Il fait preuve ainsi d'une grande ouverture d'esprit, à une époque où les Européens attribuent généralement les signes de « civilisation » en Afrique sahélienne à une influence maghrébine. Sa question est toujours d'actualité, alors qu'on oublie trop souvent aujourd'hui que le couscous est consommé de part et d'autre du Sahara<sup>1</sup>. La diversité de ses appellations dans l'ouest du Sahel, comme le témoignage des sources écrites, attestent l'ancienneté de sa présence dans cette région. À défaut de résoudre le problème de son origine, il faut souligner son importance en milieu sahélien, en Sénégal en particulier, où il constituait et constitue encore fréquemment un plat identitaire.

---

\* CNRS, UMR 8171, CEMAF, Université de Paris I, 9 rue Malher, 75181 Paris cedex 4 (mél : monique.chastanet@wanadoo.fr).

1. H. Mouhoub et C. Rabaa (2003) proposent quelques recettes sahéliennes de couscous, mais tranchent trop rapidement la question de son origine en faveur du Maghreb. Voir aussi Oubahli (2003).

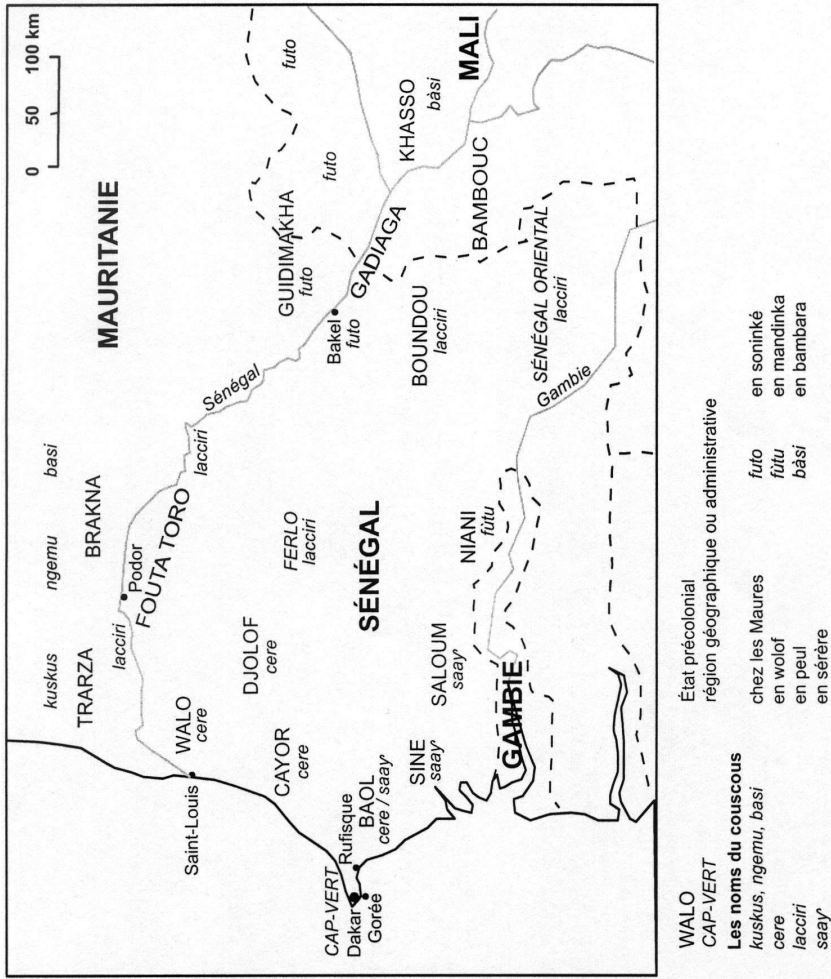


Figure 1 : Les appellations du couscous en Sénégal

## Les noms du couscous

### *Approche linguistique et géographique*

Dans l'ouest du Sahel, le couscous joue un rôle important comme plat quotidien ou nourriture de fête. La diversité de ses appellations constitue un indice de son ancienneté, qu'il s'agisse de son apparition ou de son intégration dans les cuisines locales. Les termes qui figurent sur la carte ci-contre (fig. 1) peuvent désigner à la fois la « graine » et le plat, c'est-à-dire le produit transformé et le mets. On précise souvent ce qui accompagne la céréale, sauce ou laitage, l'ensemble constituant le plat proprement dit : *lacciri e kosam*, « couscous et lait frais » en peul, *futo n do dere*, « couscous et sauce à base de feuilles » en soninké. On peut dire également qu'on prépare telle sauce, du *dere* par exemple, le couscous étant alors sous-entendu puisqu'il lui est toujours associé. Ce qui montre l'importance des accompagnements même si, dans le cadre de cet article, je m'attacherai surtout à la transformation de la céréale. Par ailleurs, il faudrait faire la recension des termes qui désignent le couscoussier au Sahel (*benne*, en soninké, *yulnde* en peul...), en ayant présent à l'esprit que cet ustensile a généralement plusieurs usages<sup>2</sup> et que sa présence ne suffit pas à attester la préparation de couscous.

Sur cette carte<sup>3</sup>, figurent les noms du couscous en wolof, *cere*<sup>4</sup>, en peul, *lacciri*<sup>5</sup>, en sérère, *saay*<sup>6</sup>, en soninké, *futo*<sup>7</sup>, en mandinka,

2. En pays soninké, le couscoussier peut servir à fabriquer de l'huile de poisson ou encore, en dehors du domaine culinaire, à préparer le bain de teinture à l'indigo. À Tombouctou, on utilise un couscoussier ou une passoire en vannerie pour fabriquer le *kundu*, boisson à base de tiges de graminées appelées *burgu*, *Echinochloa sp.* (Chastanet, 2008 : 53). Chez les Haoussas de l'Ader (Niger), le terme *dambu* désigne à la fois le couscoussier, divers aliments cuits à la vapeur (dont le couscous) et le brûle-parfum (Dupuis et Echard, 1971 : 14, 16).
3. Je remercie Manthia Diop, Mamadou Djiméra, Aïchetou Hadi, Ibra Ciré N'Diaye, Habsa Sall, Ibrahim Abou Sall, N'Diaye Sylla, Demba Tall, Mahamet Timéra et Jean Tounkara pour nos échanges autour du couscous au Sahel. Je remercie également Jean Boulègue, professeur émérite d'Histoire à l'Université de Paris I, pour sa lecture attentive et ses suggestions, ainsi que Fabrice Melka, historien et informaticien (CNRS, UMR 8171, CEMAF).
4. Fal *et alii* (1990).
5. Benaben (1984), Bonfiglioli et Diallo (1988), Sall (2002).
6. Crétois (1973). Cette langue est parlée dans le Baol, ancien royaume wolof, ainsi que dans le Sine et le Saloum, anciens royaumes sérères. Évoquant, dans son roman, les îles du Saloum, F. Diome (2003) parle d'un « délicieux couscous au poisson » appelé « talalé » : ce terme désigne sans doute la sauce qui l'accompagne.
7. En ce qui concerne le soninké, je m'appuie essentiellement sur mes enquêtes (voir *infra* note 74). Voir aussi le lexique de Dembele et Djimera (1986), qui donne un ensemble de termes relatifs à l'alimentation.

*futu*<sup>8</sup>, en bambara, *bàsi*<sup>9</sup>, enfin chez les Maures, *kuskus*, *ngemu* et *basi*<sup>10</sup>. Il s'agit là des noms utilisés à l'heure actuelle, j'envisagerai plus loin les noms du couscous dans les sources écrites. Il faut signaler cependant le nom du couscous en berbère zénaga, « oufti », relevé par Faidherbe (1877 : 70)<sup>11</sup>. Au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, cette langue n'était plus parlée que de façon résiduelle en Mauritanie, dans l'ouest du Trarza notamment (Dubié, 1940). J'ignore si le terme « oufti » est encore utilisé. Par ailleurs, il faudrait faire apparaître des prolongements vers le sud, chez les Peuls et les Malinkés de Guinée Conakry. Au Mali, le couscous est également présent dans la boucle du Niger, à Djenné et à Tombouctou<sup>12</sup>, ainsi que de Bandiagara à Gao (Desplagnes, 1907 : 229, 230). En pays dogon, le couscous est d'introduction récente, comme le montre son appellation, *lasiri*, empruntée au peul, et ne fait pas partie des recettes « traditionnelles » (Dieterlen et Calame-Griaule, 1960 : 64). On consomme aussi le couscous au Niger, chez les Kanouris, les Zarmas-Songhays, et les Haoussas de l'Ader : il s'appelle *burabusko* chez les premiers et *dambu* ailleurs (Luxereau, 2002 : 226 ; Dupuis et Echard, 1971 : 16). En milieu songhay, J. Rouch distingue le couscous de mil, *hauru*, et le couscous de blé, *kouskousu*, « introduit d'Afrique du Nord, sans doute par les Marocains<sup>13</sup> » (1954 : 17). En 1942, les Zarmas de Niamey achètent

- 
8. Creissels *et alii* (1982). Cette langue, parlée en Gambie, est proche du bambara. Toutefois le nom du couscous en mandinka semble avoir été emprunté au soninké, langue autrefois dominante dans la région. Je remercie G. Dumestre, linguiste à l'Inalco, et V. Vydrine, linguiste à l'Université de Saint-Petersbourg, pour les informations qu'ils m'ont communiquées.
  9. Dumestre (1981-1992).
  10. Je dois ces informations à I. C. N'Diaye, I. A. Sall et surtout à A. Hadi.
  11. Je réserve les italiques aux transcriptions actuelles, sauf quand les auteurs anciens les utilisent (elles figurent alors entre guillemets). Voir en annexe le système de transcription.
  12. Caillié mange du couscous de « mil » dans ces deux villes (1979, II : 135 et 150, 213 et 216).
  13. Le Maroc conquiert l'Empire songhay en 1591. Les descendants des conquérants finirent par s'intégrer dans la région sous le nom d'Armas, tout en conservant leur spécificité. Ils développèrent la culture irriguée du blé. Cependant sa consommation resta longtemps limitée aux Armas et aux milieux aisés des villes de la boucle du Niger (Abitbol, 1979 : 180-182). Contrairement à ce qu'écrivent J. Rouch et M. Abitbol, la culture du blé existait vraisemblablement dans la région avant la conquête marocaine (voir Chevalier, 1932 : 75 ; voir aussi *infra* p. 159 sur la culture du blé dans l'Adrar mauritanien). Autre culture ancienne dans la boucle du Niger, celle du riz, *Oryza glaberrima*, dont on pouvait faire notamment du couscous. On peut s'interroger sur la distinction de J. Rouch entre *hauru* et *kouskousu* : en effet, dans le parler songhay de Tombouctou, *hawru* désigne le repas du soir (Heath, 1998) ; dans un parler songhay du Niger (Ducros et Charles, 1978), ce terme désigne à la fois le repas du soir et une bouillie épaisse de mil. Par ailleurs, à Tombouctou, on parle de *kuskusu* quelle que soit la céréale, en précisant s'il s'agit de couscous de blé, de riz ou de mil (Haïdara, 2005 : 53, 59, 62).

exceptionnellement du couscous de blé au marché (Le Cœur, 1946 : 166). Cette pratique semble s'être répandue aujourd'hui dans tous les marchés de l'ouest du Niger et se développe en pays haoussa, en milieu urbain. En ville, actuellement, on fait aussi du couscous de riz et de maïs (Luxereau, 2002 : 226, et comm. pers. ; Ibbu Daddy, 1997).

On prépare du « couscous » de fonio, appelé *osasye*, chez les Bassaris du Sénégal oriental ; on peut également faire ce plat avec du son de mil (Gessain, 1984 : 53). Le couscoussier et la cuisson à la vapeur sont bien présents, mais la céréale est simplement pilée sans être roulée : n'est-ce pas abusif dans ce cas de parler de couscous ? En pays dogon, il semble qu'on fasse ce même type de « couscous » de fonio, sans rouler la céréale (G. Calame-Griaule, comm. pers.). Toujours au Mali, F. Cousin mentionne l'existence de couscoussiers sénoufos dans les collections du Musée de l'Homme, collectés par la mission Dakar-Djibouti dans la région de Sikasso (2002 : 136). Mais en l'absence de recettes, on peut se demander si ces ustensiles ont servi à la préparation de couscous proprement dit ou bien à de simples cuissons à la vapeur.

Autre question, qui concerne la place du couscous chez les Maures. On le trouve actuellement dans les oasis du Nord, sous son appellation maghrébine de *kuskus*<sup>14</sup>, et dans le Sud, dans le Trarza et le Brakna, en particulier sous deux formes et deux termes différents, probablement d'origine sahélienne. Dans les oasis, il s'agit surtout de couscous d'orge ou de blé. Dans les régions du Sud, ce plat se compose de mil, *Pennisetum glaucum*, ou de sorgho, *Sorghum bicolor*, et apparaît comme caractéristique des *haratin* cultivateurs<sup>15</sup>. Le *ngemu*, ou *ngomu*, est un gros couscous accompagné de beurre et de viande. Le *basi*, dont l'appellation semble empruntée au bambara, est un couscous plus fin accompagné de lait ou bien de viande ou de poisson. Le couscous, dont la préparation nécessite beaucoup d'eau et de temps, est une nourriture de sédentaires, présente à la rigueur chez les nomades comme plat de fête<sup>16</sup>. Ces derniers consomment plutôt les céréales sous forme de bouillies, plus faciles à préparer<sup>17</sup>. De plus, les éleveurs se nourrissent de viande et de laitages,

- 
14. L'origine de ce mot fait l'objet de discussions, certains auteurs le considérant comme un terme berbère (El Alaoui, 2002 ; Gast, dans cet ouvrage), d'autres comme un terme arabe (Oubahli, 2003). On le trouve aussi sous les formes *sksu*, *kksu*, *k'saksu*, etc.
  15. Ce sont des esclaves affranchis qui restent néanmoins soumis à des obligations envers leurs anciens maîtres, sous forme de services, de récoltes de céréales, etc.
  16. H. Mouhoub et C. Rabaa donnent une recette de couscous mauritanien, *kasksou*, composé de mil, de viande de mouton, fraîche et séchée, de beurre liquide, d'eau et de sel (2003 : 59). Notons l'absence de légumes, produits rares dans ce milieu.
  17. On peut distinguer les bouillies liquides, qui sont bues ou mangées avec une cuillère, et les bouillies épaisses qu'on mange avec la main.

quand ils le peuvent. Ainsi, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, évoquant les Maures vivant près de la vallée du Sénégal, Pruneau de Pommegorge oppose-t-il la viande, aliment des riches, au « couséou [mangé] avec un peu de beurre », repas des pauvres (1789 : 19-23). Alors que le « couséou » constitue, selon lui, la principale nourriture des Wolofs voisins, qui « sans ce mets [...] ne croiraient point avoir dîné » (1789 : 37). En 1799 cependant, Park signale le couscous au poisson séché comme un mets apprécié par les Maures vivant au nord du Sénégal, mais peut-être évoque-t-il les *haratin* (1980 : 76). Au cours du voyage de Caillié au Sahel en compagnie de Maures, c'est le « sanglé<sup>18</sup> » qui domine, le couscous n'apparaissant que deux fois, le premier « sans sel », le second « délicieux » (1830, I : 74, 112). Alors que le couscous sec, additionné d'eau ou de lait, constitue une nourriture de voyage au Sahel, cela ne semble pas être le cas au Sahara. Ainsi Caillié mange du couscous à Tombouctou, mais c'est du « dokhnou » et du pain de froment séché au four<sup>19</sup> qu'il emporte comme provisions lors de son voyage vers le Maghreb (Caillié, 1979, II : 213, 216, 256, 258). Ce n'est qu'à El Araouan (Mali) que des « gens de la ville », jouissant d'une certaine aisance, offrent « un assez bon couscous » aux membres de sa caravane (1830, II : 261). Au XX<sup>e</sup> siècle, on retrouve une situation comparable chez les Arabes du Tchad, semi-sédentaires et nomades. S'ils préparent du couscous, selon P. Créac'h, c'est cependant la bouillie épaisse appelée « acide » qui constitue leur « plat national » (1993 : 147, 150-151)<sup>20</sup>. Le Sahara apparaît donc comme une zone de relative discontinuité entre le couscous maghrébin et le couscous sahélien.

### *La question des origines*

L'histoire ancienne du couscous est difficile à saisir, au Maghreb comme au Sahel, et ses origines font l'objet de controverses. De plus, les enjeux identitaires qu'il suscite empêchent souvent d'en débattre sereinement. En Afrique subsaharienne, le témoignage le plus ancien remonte au XIV<sup>e</sup> siècle mais ne va pas sans poser problème, comme on le verra plus loin. Au nord du Sahara, c'est à partir du XIII<sup>e</sup> siècle que des recettes de

- 
18. Dans les sources européennes du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, le « sanglé » désigne des bouillies épaisses, à base de semoule, de farine ou d'un mélange des deux, les céréales étant cuites soit dans de l'eau, soit dans un bouillon (Chastanet, 2002).
  19. Le « dokhnou » est de la farine de mil mélangée à du miel, qu'on mange délayée dans de l'eau. On consomme le pain séché avec du beurre et du miel après l'avoir fait tremper dans un peu d'eau (Caillié, 1979, II : 162, 168).
  20. Cette bouillie épaisse, qu'on retrouve dans tout le Sahel, fait penser au *'aïsh* des Maures, mot arabe *hassaniyya* qui signifie aussi « la vie ». On la mange avec du beurre liquide ou une sauce au gombo (Tauzin, 1993 : 13).

couscous apparaissent dans différents livres concernant l'Andalousie et le Maghreb (Rosenberger, 1994 : 329-330). Selon M. Oubahli, des textes écrits au XI<sup>e</sup> et au XII<sup>e</sup> siècle mentionnent le couscous au Maghreb : certains parlent de « couscous », d'autres de *ta'am*, terme arabe qui signifie « les céréales », « la nourriture », mais qui peut aussi désigner ce plat (2003 : 483, 496-497). Par ailleurs, on a trouvé des poteries percées en Tunisie, dans des sépultures datant de l'époque romaine, mais on ignore leur usage (Gast, dans cet ouvrage).

Le couscous a-t-il traversé le Sahara, dans un sens ou dans un autre ? Si le couscous sec peut se transporter aisément, les divers ustensiles, l'eau et le temps nécessaires à sa préparation semblent peu adaptés aux conditions de vie d'une caravane ou d'un campement. On lui préfère d'autres nourritures de voyage au début du XIX<sup>e</sup> siècle, comme on l'a vu, et il est relativement peu consommé chez les nomades à l'heure actuelle. Il est bien présent, en revanche, dans les oasis. De plus, étant donné l'importance des liens historiques entre le Maghreb et le Sahel, on ne peut pas écarter l'hypothèse qu'il ait accompagné les échanges transsahariens.

On pourrait envisager encore un autre scénario. Paradoxalement, le couscous aurait pu voir le jour au cœur même du Sahara, chez les populations d'agriculteurs cueilleurs du Néolithique, et se replier ensuite vers des zones plus humides, au Nord et au Sud, suite à la désertification de la région. Ce n'est là que conjecture, en l'absence de toute preuve matérielle. Si les premiers couscoussiers étaient en vannerie, comme certains ustensiles actuels du Sahara (Cousin, 2002 : 138 et photo 13), ils ont disparu sans laisser de trace. Trois tessons portant de nombreuses petites perforations figurent parmi le mobilier archéologique d'un village de pierres sèches de la région de Tichitt, au sud-est de la Mauritanie. Ils sont datés de 2 600 ± 110 BP à 2 330 ± 105 BP (700-400 av. J.-C.), période où la culture du mil est bien attestée à côté de la cueillette du mil sauvage (Munson, 1971 : 55 ; Amblard-Pison, 2002 : 120-121, 126). P. J. Munson considère qu'il s'agit vraisemblablement de restes de couscoussiers mais, en l'absence de toute trace alimentaire, on ne peut être affirmatif quant à l'usage de ces ustensiles, qui ont pu tout aussi bien servir de filtres, de faisselles...

Pour revenir au couscous consommé au Sahel, si les textes qui l'évoquent ne peuvent résoudre la question de ses origines, ils permettent néanmoins de mesurer son importance dans cette région et sa place dans l'alimentation. Les attestations les plus anciennes, du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle, sont très allusives et parfois problématiques. À partir du XVII<sup>e</sup> siècle, en revanche, les descriptions se multiplient et se précisent (fig. 2).



Figure 2 : Tableau chronologique des sources (XIV<sup>e</sup> - XIX<sup>e</sup> siècle)

Auteur	Voyage ou séjour	Manuscrit	1 <sup>re</sup> édition
Ibn Battûta ( <i>attribué à</i> )	1352-1353	1356	1858 (trad. française)
Zurara	—	1453	1841
Fernandes	—	1506-1510	1938 et 1951
Paulmier de Gonneville ( <i>faux</i> )	1503-1505 ( <i>faux</i> )	1659 et 1783	1869
Jannequin de Rochefort	1638	—	1643
Coppier	1 <sup>re</sup> moitié du XVII <sup>e</sup> siècle	—	1645
Coelho (Peres éd. et Moraes éd.)	XVII <sup>e</sup> siècle	1669 et 1684	1953 (éd. portugaise) et 1973 (trad. française)
(1) Chambonneau (Ritchie éd.)	1675-1677	1677	1968
(2) Chambonneau (Froidevaux éd.)	1687	1688	1898
Le Maire	1682-1683	—	1695
La Courbe (Cultru éd.)	1685-1686	s.d.	1913
Godefroy Loyer	1701	—	1714
Labat	—	—	1728
Boucard (Curtin éd.)	1728-1729	1729	1974
(1) Adanson	1749-1753	—	1757
(2) Adanson (Becker & Martin éd.)	" "	1763	1980
Pruneau de Pomme gorge	1744-1765	—	1789
Labarthe	1784-1785	—	1802
Durand (voyage de Rubault, 1786)	1785-1786	—	1802
Park	1795-1797	—	1799
Mollien	1818	—	1820
Caillié	1824-1828	—	1830
(1) Boilat	1814-1827 et 1842-1852	—	1853
(2) Boilat	" "	—	1858
Raffeneil	1846	—	1856
Soleillet	1878-1879	—	1887
Sébire	1887-1898	—	1899
(1) Monteil Ch.	1897-1899	—	1915
(2) Monteil Ch. (Monteil V. éd.)	" "	s.d.	1967

## Les premières attestations (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle)

Le plus ancien témoignage est celui d'Ibn Battûta, qui décrit le Soudan au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, et plus précisément un voyage entre Oualata et « Mali » (Cuoq, 1975 : 289-303). La localisation de cette région pose problème. On peut néanmoins la situer approximativement dans la moyenne vallée du Niger (Mali actuel). Une étude récente remet en cause la réalité du séjour d'Ibn Battûta au « Pays des Noirs », et y voit plutôt l'emprunt à d'autres sources (Fauvelle-Aymar et Hirsch, 2003). Quoi qu'il en soit, ce texte conserve sa valeur documentaire. L'auteur note qu'on se procure facilement de la nourriture dans les villages :

« du mil, du petit lait, des poulets, de la farine de fruits de jujubier, du riz, du fonio – qui ressemble aux graines de moutarde et avec quoi on fait le *kuskus* et la '*asida* – et enfin de la farine de dolique<sup>21</sup> » (Cuoq, 1975 : 298).

Si le fonio semble nouveau pour lui, le couscous et la '*asida*, « pâte » ou bouillie épaisse évoquée plus haut, sont des plats familiers qui ne suscitent pas de commentaire. On peut toutefois se demander si, dans le cas du « couscous » de fonio, la céréale est bien roulée ou simplement cuite à la vapeur comme, nous l'avons vu, cela se pratique aujourd'hui au Sahel.

Jusqu'à présent, on attribuait à Binot Paulmier de Gonneville la première mention du couscous dans un texte français (*TLF*, 2002, « Couscous »). Parti de Honfleur, le capitaine normand aurait longé la côte de la « Barbarie », puis fait halte quelques jours dans la région du Cap-Vert en juillet 1503, avant de se diriger vers les Indes occidentales. Avec son équipage, ils en auraient profité pour renouveler leurs réserves d'eau et se procurer « du couchou, sorte de riz, des poules noires et autres victuailles » auprès des habitants du pays (1992 : 46). Une étude récente montre qu'il s'agit en réalité d'un faux, écrit en 1659 par l'abbé Paulmier de Courtonne. Celui-ci a inventé, à la fois, ce personnage et ce voyage dans le cadre d'un projet d'évangélisation des Terres australes. En 1783, un second faussaire, le baron de Gonneville, a modifié le texte et fait débarquer le prétendu navigateur au Brésil, puisqu'on avait alors la preuve que le continent des Terres australes n'existait pas. Cette dernière version a été publiée au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : éditée à plusieurs reprises depuis, elle a fait autorité jusqu'à ces dernières années (Lévêque de Pontharouart,

---

21. *Vigna unguiculata*, appelé couramment « niébé » en Afrique subsaharienne.

2000)<sup>22</sup>. Pour ce qui est du Cap-Vert, Paulmier de Courtonne, le premier faussaire, a pu reprendre en 1659 un passage du livre de Guillaume Coppier, publié en 1645, les deux textes se ressemblant étrangement. L'abbé Paulmier de Courtonne fréquentait le milieu des voyageurs et connaissait leurs écrits. Quant à Coppier, il a bien existé, a publié plusieurs ouvrages et, à ma connaissance, la véracité de son voyage n'est pas contestée... Faisant escale aux îles du Cap-Vert sur la route des Indes occidentales, dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, Coppier mentionne ce que les habitants de la région du Cap-Vert, sur le continent, échangent avec les Européens contre du « fer en barre » : « du morphil, [...] de la cire jaune, [...] des gommés aromatiques, [...] du couchcou, qui est comme espèce de ris, [...] des poules noires... » (1645 : 16)<sup>23</sup>. L'énumération des produits vendus, beaucoup plus précise chez Coppier, et la déformation de « couchcou » en « couchou », de Coppier au prétendu texte de Binot Paulmier de Gonneville, font apparaître ce récit comme l'une des sources qu'a pu plagier Paulmier de Courtonne. Étant donné cette supercherie, la première évocation du couscous dans un texte français appartient donc à Rabelais, qui le cite sous la forme « coscosson » dans son livre connu sous le titre usuel de *Gargantua*<sup>24</sup>.

Les premières mentions du couscous dans des textes européens concernant l'Afrique subsaharienne reviennent sans doute à deux auteurs portugais. L'archiviste et chroniqueur Eanes Gomes de Zurara et l'imprimeur et traducteur Valentim Fernandes ne se sont pas rendus eux-mêmes sur place, mais ils se sont informés auprès de différents voyageurs, et leurs textes sont considérés aujourd'hui comme des sources de premier ordre pour l'histoire africaine. Dans sa *Chronique de Guinée*, Zurara précise les mets servis en 1447 au capitaine de caravelle Valarte lors de son escale à l'île de Palma, ancienne appellation de l'île de Gorée : « une chèvre, un chevreau, du couscous, de la bouillie avec du beurre, du pain avec de la farine (*sic*), [...] du grain dont ils faisaient ce pain, du lait et du vin de palme » (1960 : 260)<sup>25</sup>. À cette époque, le couscous était probablement

- 
22. Ce travail m'a été signalé par J. Boulègue. Je remercie J. Lévêque de Pontharouart pour les précisions qu'il m'a apportées. Quelques années auparavant, G. Roques (1996) avait, de son côté, observé que le texte attribué à Binot Paulmier de Gonneville « reflétait un état de langue bien postérieur » à 1505.
23. Le « morphil » désignait l'ivoire. Les « poules noires » pourraient être des pintades.
24. Le *TLF* (2002, « Couscous ») signale l'édition de 1534 mais, selon M. Oubahli (comm. pers.), ce terme n'est apparu que dans l'édition de 1542. Comment Rabelais a-t-il eu connaissance de ce plat ? En a-t-il mangé ou bien en a-t-il seulement entendu parler ? La question reste posée.
25. Je dois cette information à l'étude de M. Oubahli (2003 : 520). L'édition de 1960 ne précise pas le terme utilisé en portugais pour désigner le couscous.

connu et consommé au Portugal<sup>26</sup>, ce qui expliquerait l'absence de commentaire à son sujet. Même chose dans la *Description de la Côte d'Afrique*, rédigée quelques années plus tard par Fernandes. Cependant celui-ci nous donne des informations sur les céréales utilisées. Ainsi écrit-il à propos du royaume wolof du Djolof (Sénégal actuel) :

« Leur nourriture principale est le *cuscus* qu'ils font avec du *milho zaburro*<sup>27</sup> ; ils le pilent dans un grand mortier de bois qu'ils ont pour cela et après ils le sèchent (*secã*) » (1951 : 14-15).

Dans un autre texte, qui concerne la « montagne de Baffor » c'est-à-dire l'Adrar mauritanien, Fernandes décrit des cultures de blé, d'orge et de « mil de Guinée<sup>28</sup> ». Ces céréales sont cultivées avec beaucoup de soin dans le lit des oueds, et arrosées avec l'eau obtenue en creusant le sol. Les habitants écrasent les grains au moyen de meules de pierre, puis en font du pain et du couscous. Il s'agit là toutefois de mets réservés aux invités, les populations de la région vivant non pas de céréales mais de dattes (1938 : 79, 82 et 83). Ces observations nous permettent d'appréhender la place différente du couscous au Sénégal, où il constitue la nourriture de base, et au Sahara, où il est plus occasionnel mais très valorisé.

En évoquant simplement le couscous, sans rien nous dire sur sa préparation, ces premiers textes nous laissent sur notre faim... Heureusement les auteurs plus récents, à quelques exceptions près, se font plus prolixes. Leurs témoignages, cependant, ne traduisent pas une évolution des techniques culinaires ou des modes de consommation : ils permettent un repérage historique plutôt qu'une histoire du couscous proprement dite.

---

26. En décembre 1506, un Portugais envoyé en mission à Marrakech par le roi Dom Manuel rend compte de son voyage en évoquant un couscous qu'on lui a servi à l'une de ses étapes : il ne fait aucune remarque, ce qui montre sa familiarité avec ce plat (*As Gavetas da Torre do Tombo*, V, 3618 : 253). Je remercie B. Rosenberger, historien (université de Paris VIII) qui m'a communiqué cette source. Voir Barboff (dans cet ouvrage) sur le couscous au Portugal à l'heure actuelle.

27. Il peut s'agir du mil, *Pennisetum glaucum*, ou du sorgho, *Sorghum bicolor* (Mota et Carreira, 1966).

28. Autre expression qui peut désigner le mil ou le sorgho. Dans l'Adrar, il s'agissait sans doute de mil, mieux adapté aux conditions écologiques.

## Le couscous au menu des voyageurs européens (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)

Les voyageurs<sup>29</sup> emportent parfois des vivres avec eux, mais la plupart du temps ils doivent « manger à l'africaine », par nécessité ou par politesse envers leurs hôtes. De plus, leurs descriptions montrent qu'ils ont poussé la curiosité jusqu'à observer le travail des cuisinières. Bien sûr, il faut faire la part de certaines incompréhensions et d'attitudes souvent ethnocentriques, mais ce n'est pas toujours le cas. Leurs témoignages constituent donc un corpus tout à fait appréciable pour l'histoire de l'alimentation en Afrique, en l'absence de livres de recettes anciennes comme il en existe en Europe<sup>30</sup>.

### *Problèmes de terminologie*

L'usage en français du terme « couscous » remonte au XVI<sup>e</sup> siècle, comme nous l'avons vu. Sa forme connaît cependant de nombreuses variantes et met longtemps à se fixer : ainsi Raffanel parle, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, du « *couscouss* ou *couscoussou* » à propos de la haute vallée du Sénégal (1856, I : 53). Il faut attendre la fin du XVII<sup>e</sup> siècle pour voir apparaître des termes sahéliens. C'est, en effet, Le Maire qui observe le premier qu'on appelle ce plat « couscouse en Arabe, et Laguère, en langage du païs » (1695 : 93). En 1763, Adanson distingue le « *kouskou lakéré* » du « *sanglé, làr*<sup>31</sup> » (1980 : 747). Pruneau de Pommegorge

- 
29. Parmi ces « voyageurs », figurent des auteurs qui ont vécu en Sénégalie comme marchands, administrateurs ou missionnaires. L'Abbé Boilat, métis parlant wolof et sérère, a été directeur de l'Enseignement au Sénégal. Labat est le seul des auteurs que je cite à « n'avoir jamais mis le pied » en Afrique, comme il l'indique dans sa préface, mais il s'appuie sur des « Mémoires de gens sages » qui y ont séjourné « bien des années ». Je n'ai retenu que les textes qui m'ont paru les plus intéressants et ne prétends pas à l'exhaustivité. Voir aussi la description du couscous par Lamiral (1789 : 63-64) et son évocation par Itier (1999 : 45, 51 et 58).
30. Il faudrait également prendre en compte les sources portugaises concernant les îles du Cap-Vert. Ainsi le jésuite B. Barreira écrit-il, dans une lettre du 1<sup>er</sup> août 1606, que « la principale culture de l'île de Santiago est le *milho zaburro* ; ce sont les Créoles et les Noirs qui le consomment habituellement, en préparant beaucoup de *xarem* et de *cuscus* », les Portugais quant à eux important du blé pour faire du pain (cité par Mota et Carreira, 1966 : 81). Le *xarém* ou *xerém* est une bouillie, faite actuellement avec du maïs (Azevedo, 1998). Sur le sens de *milho zaburro*, voir note 27. Dans ce contexte, cependant, cette expression désigne plutôt le mil, *Pennisetum glaucum* (Santos et Torrão, 1998 : 71-74).
31. « *Sanglé* » est le terme utilisé par les Européens, « *làr* » est la transcription du wolof *laax*. Il faut noter qu'Adanson a appris cette langue, démarche novatrice pour l'époque. On peut considérer le mot « *sanglé* » comme du français d'Afrique,

évoque rapidement le « *couseou* » des Maures (1789 : 23). Il note plus loin que la « principale nourriture » des Wolofs est « celle qu'ils nomment raquére, et que les Français du Sénégal nomment couseou » (1789 : 37). Ces témoignages confirment l'adoption par les Européens du « couscous » arabo-berbère. Les termes « laguère », « lakéré » ou « raquére », relevés en pays wolof ou dans la vallée du Sénégal, sont équivalents. Ce sont des tentatives de transcription de termes locaux, où l'on reconnaît à la fois le mot peul, *lacciri*, et le mot wolof, *cere*, le wolof et le peul étant les premières langues du Sénégal avec lesquelles les Européens sont entrés en contact. Au XIX<sup>e</sup> siècle, ces appellations cèdent la place, comme on va le voir, à une meilleure restitution des termes locaux. C'est un processus identique qu'on retrouve à l'origine du terme « sanglé », qui dérive de la déformation et du mélange du wolof *sanqal* et du peul *cenjle*. Dans ce cas cependant, la contraction de mots s'accompagne d'un déplacement de sens, puisque le « sanglé » désigne différentes préparations alors que les termes *sanqal* et *cenjle* signifient « semoule<sup>32</sup> » (Chastanet, 2002 : 177).

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le nom wolof du couscous, *cere*, apparaît chez Dard (1825), puis chez Boilat (1984 : 297), respectivement sous la forme « thiérey » et « thiéré ». Faidherbe l'indique dans différentes langues sahéliennes : en arabe hassaniyya, « kouskous », en wolof, « tiéré », en soninké, « fouto », et en sérère, « *sadj* » (1887 : 59, 96-97). Monteil indique son nom dans deux régions du haut Sénégal, « futo » en soninké († 1967 : 108) et « basi » au Khasso (1915 : 61). Il s'agit vraisemblablement, dans ce dernier cas, du nom du couscous en bambara, *bàsi* (V. Vydrine, comm. pers.).

Du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, les sources européennes font souvent apparaître le couscous et le « sanglé » comme le « pain » des Africains<sup>33</sup> ou comme « leur nourriture ordinaire<sup>34</sup> », autrement dit comme la base de leur alimentation. Avec le couscous, Français et Anglais découvrent un plat nouveau pour eux, qu'ils essaient de décrire en le rapprochant de mets ou de produits familiers de leurs lecteurs. En 1645, Coppier le compare à des grains de riz, comme on l'a vu. En 1685, La Courbe parle du « couscous » comme d'« une pâte cuite, réduite en petits grains, ou dragées semblables

---

au même titre que « couscous ». Il a été abandonné au cours du XX<sup>e</sup> siècle au profit d'appellations locales, désignant des plats et non plus un produit, telles que le wolof *laax* cité par Adanson. Sur le sens du terme « sanglé », voir note 18.

32. Je parle de « semoule » avec son sens actuel de « céréales grossièrement moulues ». Sur l'évolution de ce terme, voir Chastanet (2002 : 176).
33. Chambonneau (Ritchie, 1968 : 321), La Courbe (Cultru, 1913 : 29). Sur le « pain », la « pâte » et la « bouillie » en Europe à cette époque, voir Chastanet (2002 : 176-177).
34. Boucard, en 1729 (1974 : 268). Boilat observe encore, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, que « les mets des Sénégalais sont le kouskou et le sanglé » (1984 : 297).

à celles qu'on appelle non pareilles<sup>35</sup> » (Cultru, 1913 : 29). Si sa description est un peu confuse, elle n'est pas fautive puisque la graine de couscous est formée d'une pâte roulée, agglomérée<sup>36</sup>. En 1749 au Walo, Adanson mange un couscous au requin : il trouve ce plat d'abord insipide, puis s'y habitue et l'estime « assez bon par la suite ». Il le définit comme une « bouillie épaisse et grenue », faite avec deux « espèces de mil » (1757 : 31-32). Il note, dans un autre texte, datant de 1763, que la « farine [de mil] ne lève pas » mais qu'on « en fait d'excellent *kouskou lakéré* », c'est-à-dire « une espèce de bouillie au jus », qu'il distingue du « *sanglé, lâr*, [...] bouillie plus claire que l'on fait plus communément au lait » (1980 : 747). La mention du couscous et du sanglé, comme la juxtaposition des termes en usage chez les Européens avec des appellations locales, ne permettent aucune confusion sur la nature de ces plats. Évoquant le voyage effectué par Rubault en 1786, Durand présente le « couscous » comme « une variété [de] sanglé » (1802 : 274). Toutefois, les précisions qu'il donne par ailleurs montrent qu'il distingue bien les deux préparations. Au début de son voyage, en 1818, Mollien découvre un soir dans un village du Cayor, de la « bouillie de mil [...] connue sous le nom de couscous », servie semble-t-il avec du lait (1967 : 50). Autre exemple avec Caillié qui, en 1824, mange un « assez bon couscous au poisson » près de Saint-Louis : il explique en note qu'il s'agit d'une « espèce de bouillie avec du mil » (1979 : 61). Pourtant bon observateur, Sébire définit simplement le couscous comme du « mil réduit en farine et granulé » (1899 : 276).

Ces divers témoignages ne rendent pas vraiment compte de la spécificité du couscous. La Courbe, Adanson et Sébire évoquent maladroitement la transformation de la céréale, en parlant de « petits grains », d'une consistance « épaisse et grenue » ou d'une farine « granulée ». La plupart de ces textes rattachent avec justesse le couscous aux cuissons en milieu humide, mais ils ne parviennent pas à décrire la double cuisson, séparée et simultanée, qui associe la cuisson bouillie de la sauce et la cuisson à la vapeur de la céréale. Il faut se tourner vers d'autres auteurs pour avoir une idée plus précise de la préparation de la « graine » et de sa cuisson.

Parmi ces témoignages, certains demeurent néanmoins équivoques. En 1799, Park, en bon Anglais, compare le « kouskous » préparé sur les rives de la Gambie à « une espèce de pudding » (1980 : 41). Ce qui ne nous

35. Les « non pareilles » (subst. fém.) sont des dragées de très petite taille (TLF, 2002, « Non pareil »), utilisées pour décorer les pâtisseries (Fink, 1995 : 199).

36. Voir *infra* p. 178-179 sur la proximité du couscous et des pâtes alimentaires. Voir aussi Flandrin *et alii* (1989).

aide guère, étant donné la diversité des puddings (Mason, 2002) ! À propos du Khasso à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Monteil décrit bien la cuisson à la vapeur du couscous, mais il présente le « *basi* » comme « une sorte de tapioca » et considère que c'est le mode de cuisson qui transforme la « farine » en « minuscules granules » (1915 : 61). Cette comparaison avec un produit dérivé du manioc, utilisé en France probablement depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>37</sup>, trouve un écho inattendu dans les discussions actuelles à propos de l'« *attiéké* » de Côte d'Ivoire, « vrai ou faux couscous de manioc » (Muchnik, dans cet ouvrage)... Du « pain » au « tapioca », en passant par la « bouillie », la « pâte » et le « pudding », c'est aussi la cuisine européenne qui apparaît dans ces sources, avec tous les problèmes d'interprétation que posent ces termes.

« Mil », « millet » et « bled de Turquie »

La plupart des auteurs parlent du « mil » ou du « millet » sans autre précision, ces termes pouvant désigner le mil, *Pennisetum glaucum*, ou le sorgho, *Sorghum bicolor*<sup>38</sup>. Certains sont cependant plus explicites. En 1669, le marchand portugais Francisco de Lemos Coelho, bon connaisseur de l'actuelle « Petite Côte » du Sénégal, observe que « la nourriture habituelle » des habitants du royaume du Saloum « est le *coscús* de *milho meudo*, le lait, le beurre, la viande et beaucoup de poisson » (Coelho, 1953 : 11 ; Moraes, 1973 : 267, note 58). N. I. de Moraes traduit *milho meudo* par « petit mil », ce qui correspond à la traduction littérale du portugais. Toutefois, cette expression porte à confusion, différentes études ayant montré que le « petit *milho* » désigne en fait le sorgho (voir notamment Santos et Torrão, 1998 : 71). En 1729, Boucard est le premier à signaler clairement « deux espèces de mil » que les gens du pays différencient entre « gros et petit mil », entendons par là le *Sorghum bicolor* et le *Pennisetum glaucum*. L'un est « particulier à [ce] pays », l'autre « ressemble à ce que l'on appelle petit mil de chaines, et dont on se sert pour donner aux oyseaux<sup>39</sup> » (1974 : 268). Quelques années plus tard,

37. Le tapioca est de la fécule extraite de la racine du manioc qui, après avoir été concassée en flocons et séchée, se présente sous la forme de grains. On l'utilise en Europe dans les potages et les entremets. Ce terme, emprunté au portugais *tapioca* (lui-même emprunté à une langue amérindienne), est attesté pour la première fois en France dans *Le Tableau de Paris* de L.-S. Mercier (1783, IV, 161). Il apparaît dans l'édition de 1835 du *Dictionnaire de l'Académie* (TLF, 2002, « Tapioca »).

38. Les termes « mil » et « millet » peuvent aussi dans certains cas, que je n'envisagerai pas ici, désigner le maïs.

39. Les principaux « mils » ou « millets » européens étaient *Setaria italica*, le panis ou millet des oiseaux, et *Panicum miliaceum*, le millet (Sigaut, 1995 : 136-138).



Adanson évoque « deux espèces de mil », comme on l'a vu plus haut (1757 : 31-32), et Pruneau de Pommegorge reprend la distinction entre « gros » et « petit mil » (1789 : 37). Dans un autre texte, Adanson se fait plus précis, présentant le « petit mil, mil en chandele, espèce de Paniz » comme « le grain le plus délicat et le plus fécon du pais ». Quant au « gros mil ou sorgo », il note que « le rouge est le plus nourrissant et le plus fertile ». Il va jusqu'à indiquer leur nom en wolof, respectivement « dogoup nioul » et « giarnat » (1980 : 747) : *dugub ñuul* signifie « mil noir », *njaxnaat* est une variété de sorgho (Fal *et alii*, 1990).

Selon Park, on cultive sur les rives de la Gambie, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, du maïs (« Indian corn, *Zea mays*»), « deux sortes de *holcus spicatus* », ancien nom botanique du *Pennisetum glaucum*, ainsi que « *holcus niger* » et « *holcus bicolor* », qui correspondent à deux variétés de *Sorghum bicolor*. Il précise les noms des mils et des sorghos en « mandingue », ou mandinka, langue qu'il a apprise pendant son séjour dans le Niani : « *soono* » et « *sanio* » d'une part, « *bassi woolima* » et « *bassiqui* » d'autre part (Park, 1954 : 7). On reconnaît le mil hâtif *suuna* et le mil tardif *saño*, termes également utilisés en wolof (Bailleul, 1996 ; Sébire, 1899 : 275-276 ; Fal *et alii*, 1990). Quant au terme « *bassi* » (mandinka *bási* et wolof *basi*), il désigne le *Sorghum bicolor* (V. Vydrine, comm. pers. ; Creissels *et alii*, 1982 ; Sébire, 1899 : 275-276 ; Fal *et alii*, 1990)<sup>40</sup>. En Sénégal, selon Raffanel, on fait le couscous avec du mil ou du maïs, le terme « mil » désignant ici le sorgho et le mil. Il précise que pour faire un « couscous délicat » on doit « tenir compte de l'espèce de mil qu'on emploie », la « variété préférée [étant] le mil rouge, *sorghum rubens*<sup>41</sup> » (1856, I : 53-54).

L'introduction du maïs en Afrique a contribué à diversifier les céréales disponibles et à varier les saveurs. Sa culture est attestée à Bissau (Guinée-Bissau) en 1686 et dans la haute vallée du Sénégal dans les années 1720 (Chastanet, 1998 : 270-273). Au Sahel, cependant, ce n'est qu'une céréale d'appoint, toutes les terres ne convenant pas à sa culture sans parler de ses besoins en eau. De plus, le maïs de ces régions est à grain dur, donc difficile à piler. Ainsi Boucard écrit-il, en 1729, que si les habitants du Bambouc font du couscous avec le « Mahy ou Bled de

40. On peut sans doute rapprocher le nom du sorgho en wolof, *basi*, et en mandinka, *bási*, du nom du couscous en bambara, *bási*, malgré la différence de ton en mandinka et en bambara. C'est possible d'un point de vue linguistique selon V. Vydrine (comm. pers.).

41. Cette identification botanique ancienne est difficile à interpréter dans la mesure où les variétés les plus répandues de sorgho ont des grains aux enveloppes rouges. Je remercie B. Roussel, ethnobotaniste au MNHN, pour cette information. Raffanel avait réalisé un herbier, malheureusement détruit par les termites (1856, I : 409).

Turquie », ils le mangent plutôt en épi, « bien grillé au feu », pour « s'épargner la peine de piler » (1974 : 268)<sup>42</sup>. En pays soninké, le maïs joue un rôle important comme plante de soudure. De plus, les plats préparés à base de farine de maïs sont très valorisés car perçus comme des signes de richesse : ils montrent, en effet, que la famille dispose de bonnes terres pour le cultiver et d'esclaves pour le piler (Chastanet, 1998 : 258-261).

### *Préparation et cuisson de la céréale*

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, certaines sources présentent le couscous comme une préparation quotidienne, complémentaire du sanglé. Chambonneau, à qui l'on doit la première description « technique » en 1677, fait une observation qui n'a rien perdu de son actualité : chaque jour, en substance, on pile le mil dans un mortier de bois jusqu'à ce qu'il soit « en farine ». On utilise « la fleur » pour le couscous et le reste « qui est le gros », autrement dit la semoule, pour le sanglé<sup>43</sup> (Ritchie, 1968 : 321). La suite des opérations est moins précise : on « appreste » cette farine, puis on la « cuit sans eau dans des pots », elle « devient de couleur roussâtre, et se fait par petits grains comme est celle de moutarde ». Enfin, on mange le couscous « trempé » dans du « bouillon de viande ou autre<sup>44</sup> ».

Le Maire, en 1695, insiste sur le travail des femmes, qui commencent la préparation du couscous et du sanglé « dès la pointe du jour ». Elles pilent le mil dans des mortiers de bois « hauts et profonds » et le vannent pour le débarrasser du son à l'aide de « vans faits de feuilles de palmier ». Voici comment elles préparent le couscous, avec du mil « bien [réduit] en farine » et bien « nettoyé » :

« On en met un peu dans une jatte bien unie, et on répand une goutte d'eau dessus la farine. Après qu'on l'a tournée avec la main, on y remet encore un peu d'eau, et puis on la remue encore, ce qu'on fait jusqu'à ce qu'on ait réduit cette masse en petites boules comme la tête d'une épingle. On les fait ensuite sécher et lorsqu'elles sont sèches, on les met dans un pot de terre percé de plusieurs trous sur un autre pot où l'on cuit de la

42. La production du maïs se développe en zone sahélienne depuis une vingtaine d'années. Parmi différents facteurs, il faut signaler le recours de plus en plus fréquent à des moulins pour la mouture des grains.

43. On peut « repiler » le mil, comme on dit en Afrique, pour obtenir une plus grande quantité de farine, mais il reste toujours un résidu, la semoule.

44. Sur le « bouillon », élément de base de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle, voir Chastanet (2002 : 177).

viande [...]. Comme les femmes recommencent tous les jours cette manœuvre, elles ne sont pas peu occupées » (1695 : 128-130).

En 1701, Godefroy Loyer, en route vers l'établissement d'Issiny sur la Côte de l'Or, passe une semaine au large de Gorée et de Rufisque. Il reprend en partie la description de Le Maire et ajoute une observation de son cru, en précisant qu'on fait cuire le « couscouse [...] dans un pot fait exprès, percé comme un passe purée, sur un autre pot, où l'on cuit de la viande assaisonnée<sup>45</sup> » (Roussier, 1935 : 144). Labat évoque l'usage d'un tamis pour séparer la « farine » du « son et [du] gruau<sup>46</sup> », ce dernier servant à faire le sanglé (1728, II : 167-168). Il décrit sommairement le roulage du couscous, en parlant à la fois de « pâte » et de « petites boules grosses à peu près comme ces dragées qu'on appelle de la nom pareille (*sic*) », empruntant vraisemblablement ce passage à La Courbe. En 1729, Boucard évoque rapidement la préparation du couscous et observe que « plus la farine est fine plus le manger est délicat » (Curtin, 1974 : 268).

En 1789, Pruneau de Pommegorge nous donne une longue description de sa préparation et de sa cuisson, en précisant qu'on aurait « peine à s'imaginer le travail » qu'elles exigent :

« D'abord, dans un mortier de bois profond de quinze à dix-huit pouces, avec un pilon de cinq pieds de long, grossi par les deux bouts, une femme pile la quantité de gros ou de petit mil qui lui est nécessaire pour nourrir son monde. Lorsque le grain est concassé, elle sépare le son d'avec la farine, de la manière suivante ; elle met à terre un panier ou un morceau d'étoffe pour recevoir le son ; elle prend à plusieurs fois sur un couvercle de panier une portion de grain qui a été broyé ; alors elle incline le couvercle du panier doucement, elle verse de sa hauteur le grain au-dessus du morceau d'étoffe qu'elle a mis à terre, toujours exposée au vent ; il emporte le son à deux ou trois pieds, et la farine plus pesante tombe presque d'à plomb dans le morceau d'étoffe que cette femme a mis à terre. Ce travail réitéré deux fois, le son se trouve absolument séparé de la farine ; c'est une espèce de *vanage* (*sic*).

45. Il ne séjourne qu'une semaine dans la région, mais fait preuve d'une grande curiosité (il visite plusieurs lieux, rentre dans les maisons...). À cette époque en France on utilisait surtout le « passe purée », ou presse-purée, avec des légumineuses.

46. Ce « gruau » est aujourd'hui appelé « semoule ». Sur l'évolution de ces termes, voir Chastanet (2002 : 176). Labat est le seul à évoquer l'usage d'un tamis. On peut en utiliser également quand on roule le couscous : il en existe de différentes tailles, selon la grosseur de la « graine » que l'on veut obtenir. On peut aussi calibrer le couscous avec un van, cette technique étant vraisemblablement la plus ancienne (voir *infra* note 51).

« La femme ramasse ensuite sa farine, la met dans une grande gamelle de bois très propre, assez bien travaillée ; elle allume le feu entre trois pierres, qui lui servent de trépied ; elle y pose un pot de terre rempli d'eau, dans lequel elle fait cuire, soit un morceau de viande, soit une volaille, ou une poule pintade, ou enfin du poisson frais ou sec, suivant les facultés de son maître. Pendant que la cuisson se fait, la cuisinière revient à sa gamelle de farine, sur laquelle elle verse un peu d'eau ; après quoi elle broye cette farine à tours de bras très long temps, et jusqu'à ce que bien broyée elle prenne la forme de graine de moutarde. Elle met alors cette préparation dans un autre pot de terre, percé de petits trous dans le fond ; elle met ce pot par-dessus celui dans lequel se fait le bouillon de viande, ou de poisson, de manière que c'est la vapeur du bouillon qui cuit la farine mise dans ce second pot.

« On doit regarder cette cuisson faite comme au *bain-mary*. Elle est versée toute chaude dans une gamelle bien propre, la cuisinière verse par-dessus cette farine le bouillon de son premier pot, le couvre un quart d'heure pour faire gonfler la préparation, et met dans une autre gamelle la viande ou le poisson qui a servi à faire le bouillon<sup>47</sup> » (1789 : 37-40).

Dans ce tableau très vivant, on imagine sans peine la cuisinière au travail, en train de vanner à deux reprises le mil ou le sorgho qu'elle a pilé, puis en train de rouler le couscous « à tours de bras » pendant que le bouillon cuit. On se représente les différents ustensiles qu'elle utilise :

- un mortier et un pilon de bois,
- un panier ou une étoffe pour recueillir la farine au cours du vannage (l'auteur oublie de mentionner la semoule, à côté du son et de la farine),
- un van, présenté comme un couvercle sans doute parce qu'il peut jouer aussi ce rôle (c'est le cas du *lafa* soninké, qu'on utilise pour vanner ou pour couvrir un plat),
- une « gamelle » de bois « assez bien travaillée<sup>48</sup> » pour rouler le couscous, comparé ici à des « graine[s] de moutarde »,
- un pot de terre posé sur un foyer constitué de trois pierres pour la cuisson du bouillon,
- un pot de terre « percé de petits trous dans le fond » posé dessus pour la cuisson du couscous,
- et enfin deux « gamelles » de service.

47. J'ai découpé moi-même le texte en paragraphes pour en faciliter la lecture.

48. Ce terme désignait à l'époque une « grande écuelle de bois ou de métal dans laquelle plusieurs soldats ou matelots mangeaient ensemble », et n'avait donc pas de connotation péjorative (*TLF*, 2002, « Gamelle »).

On a affaire ici à un exposé presque complet des principales opérations qui vont du concassage du mil à la consommation d'un plat de couscous. C'est la première description aussi précise de la cuisson à la vapeur. Tout en la présentant comme telle, l'auteur la classe dans la catégorie des cuissons « au bain-marie », sans doute par souci de se faire comprendre de ses lecteurs<sup>49</sup>. Il insiste sur la propreté et le soin apportés à toutes ces opérations, comme sur le temps qu'elles nécessitent. Mais la cuisinière qu'il met en scène ici est apparemment une femme esclave, puisque la composition du bouillon dépend des « facultés de son maître ». L'ancien « conseiller au Conseil souverain du Sénégal » qu'était Pruneau de Pommegorge a dû fréquenter surtout des familles dirigeantes, qui disposaient d'une main-d'œuvre servile. Le couscous nous renseigne, incidemment, sur l'organisation et la hiérarchisation des sociétés sahéliennes.

En 1799, Park distingue deux opérations dans le pilage, la première pour « sépare[r] le grain de son enveloppe », autrement dit pour le décortiquer, et la seconde pour le réduire « en farine », chaque pilage étant suivi d'un vannage<sup>50</sup>. Il précise qu'on procède au premier vannage « à peu près de la même manière [que pour] le froment en Angleterre ». La farine, « humectée avec de l'eau », est ensuite « bat[tue] dans une grande calebasse<sup>51</sup> ». Avant la cuisson, on « lute bien ensemble [les deux pots superposés] avec de la farine délayée, ou même de la bouse de vache<sup>52</sup> » (1980 : 41). Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Boilat donne à son tour une description très détaillée de la préparation du couscous, qui reprend partiellement celle de Pruneau de Pommegorge. Les femmes se lèvent à trois heures du matin pour piler le mil, qui servira à confectionner le couscous et le sanglé. On utilise pour le vannage « une petite natte ronde appelée *layou*<sup>53</sup> » (on reconnaît le van évoqué plus haut). Le son « sert à nourrir les moutons<sup>54</sup> et la volaille » (1984 : 297-298). Selon Raffenel, il faut « au moins huit heures pour rendre le couscous comestible » : les « pileuses », comme on les appelle au Sénégal, sont « presque toujours des captives » mais « l'épuration finale de la farine » et sa transformation

49. On retrouve cette idée que le couscous est cuit au bain-marie chez Labarthe (1802 : 90) et chez Durand (1802 : 274).

50. On trouve une description à peu près identique chez Soleillet (1887 : 15).

51. En pays soninké, j'ai pu observer le « roulage » du couscous dans une calebasse (et à l'aide d'un van, voir *supra* note 46).

52. On assemble ainsi marmite et couscoussier afin de canaliser le passage de la vapeur à travers la céréale. En pays soninké, on utilise une bande de tissu, *beexindi lanbure*, enduite d'une substance gluante (produit mucilagineux qu'on mélange aussi au couscous, voir page suivante).

53. Il s'agit du mot wolof *layu* (Fal *et alii*, 1990).

54. Il s'agit sans doute des moutons engraisés à la maison, qu'on appelle communément « moutons de case ».

« en grains de la grosseur d'une très petite tête d'épingle » sont souvent réalisées par « la maîtresse de case ou par ses filles » (1856, I : 53-54). Nous avons ainsi une idée de la division sociale du travail un peu différente de celle donnée par Pruneau de Pommegorge.

Boilat est le seul à évoquer la fermentation qu'on fait subir au couscous : après avoir fini de le rouler, les femmes l'exposent « au brouillard de la nuit pour [le] faire fermenter, et ne l'enlèvent que quand le soleil se lève sur l'horizon ». Elles le font cuire le lendemain soir (1984 : 298). Cette fermentation donne un goût acide à la céréale, saveur appréciée en Afrique noire en général et en pays sérère en particulier, où l'expression *saay canja* désigne *a contrario* « un couscous fade que l'on n'a pas laissé fermenter » (Crétois, 1973 : 554). Elle présente aussi un intérêt nutritionnel en favorisant l'apport de vitamine B2 (riboflavine)<sup>55</sup>. C'est là une spécificité du couscous sahélien. Il faut noter cependant que cette pratique n'est pas générale en Sénégal. Si les Wolofs et les Sérères apprécient le couscous fermenté, ce n'est pas le cas des Soninkés. Ainsi pendant la période des gros travaux agricoles, en hivernage, lorsque les femmes sont obligées de préparer le couscous la veille, elles lui font subir une première cuisson pour l'empêcher de fermenter, puis l'étalent et le font sécher. Le lendemain soir, elles l'humidifient et poursuivent la cuisson. Ce qui nous amène à prendre en considération le nombre de cuissons, ainsi que le travail de la graine et son humidification entre chaque passage à la vapeur, aspects qui ont échappé aux voyageurs.

Autre spécificité du couscous au Sahel, l'adjonction à la « graine » d'un produit mucilagineux. Chambonneau évoque, sans plus de précision, « une certaine poudre faite de feuilles d'arbres qui donne assez bon goût au kouskou » (Ritchie, 1968 : 321). Selon Labat, les Africains « pillent (*sic*) les feuilles du calebassier et les mettent avec le couscous, ils prétendent que cela le rend plus coulant et de meilleur goût. Ils nomment cette composition du Lalo » (1728, II : 320). Boucard mentionne à son tour les « feuilles de calebassier pulvérisées » qu'on mêle au couscous et qui sont « très gluantes » (Curtin, 1974 : 268). Caillié mange à Djenné un couscous à la viande que « l'absence [de] lalo » rend « détestable » (1979, II : 135). Avis partagé par ce proverbe sérère : « Tu es désagréable comme

---

55. Les fermentations, de type bactéries lactiques, enrichissent un peu le produit final en vitamine B2, ce qui compense en partie les pertes en vitamines, riboflavine comprise, qu'entraînent les autres processus de préparation (pilage et cuisson). Je remercie B. Maire, nutritionniste à l'IRD, pour ces informations.

le couscous sans *laalo* » (Crétois, 1973 : 554) ! Curieusement Boilat ne signale l'usage de « lalo » qu'en pays sérère (1984 : 67)<sup>56</sup>.

Le *laalo* désigne, en wolof et en peul, les feuilles de baobab (*Adansonia digitata*, appelé souvent « calebassier » au XVIII<sup>e</sup> siècle) séchées et pilées, qu'on mêle au couscous avant sa dernière et troisième cuisson. C'est un produit mucilagineux qu'on utilise comme liant. Les mucilages sont des glucides complexes qui gonflent au contact de l'eau et deviennent visqueux : ils donnent ainsi une sensation d'onctuosité, comparable à celle qu'on obtient avec des lipides<sup>57</sup>. Le *laalo* peut désigner, par extension, d'autres produits riches en mucilage et utilisés de la même façon, qu'il s'agisse de plantes de cueillette ou de plantes cultivées comme le gombo, *Abelmoschus esculentus*<sup>58</sup>. En Afrique subsaharienne, ces produits jouent un rôle important dans la cuisine, qu'ils soient directement mélangés à la graine dans le cas du couscous, ou qu'ils entrent dans la composition des sauces accompagnant les autres préparations de céréales. En plus de leur consistance gluante, très appréciée, ils modifient le goût des plats et apportent des compléments nutritionnels, en vitamines et en minéraux, les feuilles de baobab étant par ailleurs riches en protéines végétales<sup>59</sup>.

La distinction entre produits mucilagineux et matières grasses n'est pas toujours facile à faire. En soninké, par exemple, le *laalo* est appelé *taxaye*, terme qui signifie « gluant » et qui désigne la substance mucilagineuse obtenue à partir de feuilles de baobab, séchées et pilées, ou bien d'autres plantes. Par métonymie, le *taxaye* est aussi le nom de la sauce gluante que l'on mange avec le *suure*, « pâte » ou bouillie épaisse de céréales. On distingue bien le mucilage, *taxaye*, des matières grasses, appelées *te* (*teni* au pluriel), qui peuvent être du beurre ou de l'huile d'origine végétale ou animale. Cependant on peut remplacer le *taxaye* par certaines matières grasses qui rendent le couscous gluant : des arachides pilées (voir *infra*, p. 177), de l'huile de sésame ou de *sexenne*, *Balanites aegyptiaca*. Cet

---

56. Il faut noter que Raffénel présente de façon erronée le « laloo » comme une « levure » (1856, I : 54). Il a peut-être emprunté cette idée à Mollien qui observe, en 1818, qu'on utilise les feuilles de baobab comme « levain » (1967 : 59).

57. Il existe des plantes mucilagineuses en Europe (lin, poireau, bourrache, etc.) mais on ne les utilise pas comme telles dans la cuisine, sans doute parce que les aliments sont plus hydratés et les matières grasses plus disponibles qu'en Afrique subsaharienne. Je remercie B. Maire pour nos échanges à ce sujet.

58. C'est le fruit jeune qu'on utilise pour son mucilage alors que le fruit mûr a des graines riches en huile.

59. Leur teneur en protéines s'élève de plus avec leur séchage (Bergeret, 1990 : 53-62). Toutefois les apports réels dans le plat, après cuisson, restent difficiles à évaluer.

usage, relativement rare, montre néanmoins la proximité de ces différents produits<sup>60</sup>.

La présence ou l'absence de *laalo* ainsi que sa quantité dépendent du mode de consommation du couscous. Selon Labarthe<sup>61</sup>, on mange le couscous « tremp[é] avec du bouillon de viande ou de poisson. Il y entre une poudre faite avec la feuille du tamarinier ; cette poudre est mucilagineuse, rafraîchissante et relève le goût fade du couscous. Quand on veut le garder longtemps, on n'y met la poudre qu'au moment de le tremper » (1802 : 90-91). Ce qui nous indique, en outre, que le couscous peut être préparé à l'avance et se conserver. Revenons sur la nature de cette « poudre ». Labarthe note, un peu plus haut, qu'on accompagne le sanglé avec du « tamarinier blanc, vulgairement appelé *pain de singe* », cette dernière expression désignant en fait le baobab (1802 : 90). Il observe ailleurs, à propos du « pain de singe », que certains l'« ont confondu avec le tamarinier » (1802 : 64). Confusion qu'il reproduit lui-même dans sa description du couscous et du sanglé, où il s'agit du baobab et non du tamarinier, *Tamarindus indica*<sup>62</sup>. Quant à ses vertus « rafraîchissantes », faut-il y voir une référence aux propriétés laxatives des produits mucilagineux, riches en fibres ? Autre particularité, régionale cette fois : au Fouta Toro, pour le repas du soir, on mange d'abord le couscous avec une sauce, puis on termine la céréale qui reste dans le plat en rajoutant un peu de couscous et du lait frais. Aussi pour une question de goût met-on moins de *laalo* qu'en pays wolof ou en pays soninké (Sall, 2002 : 199).

Au Maghreb ce sont des matières grasses qui jouent ce rôle de liant, qu'elles soient ajoutées avant la dernière cuisson du couscous ou dans le plat de service. Il s'agit d'huile d'olive, d'huile d'argan ou de beurre

- 
60. J. Rouch note que les Songhay font cuire des graines de sésame avec le couscous (1954 : 18-19). Voir aussi *supra* note 20 sur cette proximité entre mucilages et matières grasses.
61. On trouve une description presque identique du couscous et du sanglé chez Labarthe (1802 : 90-91) et chez Durand (1802 : 273-274). Labarthe a séjourné au Sénégal en 1784 et 1785. Il s'inspire du journal de voyage de Lajaille, officier de marine, ainsi que de différents auteurs (parmi lesquels Adanson) et des archives de la Colonie (1802 : 61, 75). Durand, directeur de la Compagnie du Sénégal en 1785 et 1786, cite le voyage de Rubault (1786), « employé sous ses ordres ». Il s'inspire aussi de différents auteurs, dont Labarthe, comme il le dit dans son « Discours préliminaire ». Il semble que Rubault ait noté précisément ce qu'il mangeait, mais sans donner beaucoup d'explications. Durand aurait complété le texte de Rubault par un emprunt à Labarthe. On trouve néanmoins chez Durand des observations qui ne doivent rien à cet auteur. Par ailleurs, les contradictions du texte de Labarthe à propos du baobab et du tamarinier m'amènent à me demander si sa description du couscous et du sanglé est bien de lui...
62. La « blancheur » en question renvoie sans doute à la pulpe des fruits du baobab. Quant au tamarinier, on utilise beaucoup ses fruits et ses feuilles dans l'alimentation, mais pas comme *laalo* à ma connaissance (Bergeret, 1990 : 59, 69-74, 98).



(frais, salé, fondu ou liquide), selon les régions et les recettes. Plusieurs matières grasses peuvent être associées ou, dans certains cas, remplacées par le bouillon gras dont on arrose le couscous<sup>63</sup>. En zone aride, dans la région de Biskra (Algérie), il semble qu'on utilise des produits mucilagineux tels que le gombo ou le pourpier à la place de matières grasses, en les mélangeant à la céréale comme au Sahel<sup>64</sup>.

### *Nourriture quotidienne, nourriture festive*

Dans la plupart des sources, du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, le couscous apparaît comme un plat quotidien, constituant le repas du soir<sup>65</sup>. Park précise que ce repas, fait de couscous, est le plus important de la journée (1980 : 278). Il témoigne également d'une autre pratique : lorsqu'il y a des restes, on les consomme au cours de la matinée du lendemain, en plus de la bouillie servie au petit déjeuner. C'est ainsi qu'arrivé un matin de juillet 1796 dans un village peul au nord de Ségou (Mali), dont le chef lui refuse l'hospitalité, il trouve assistance auprès d'une « vieille femme qui fil[e] du coton ». Celle-ci, malgré sa pauvreté, le fait entrer chez elle et lui offre « un plat de kouskous [...] resté de la veille », dont il fait « un assez bon repas<sup>66</sup> » (1980 : 193). Boilat évoque ce mode de consommation à travers un proverbe wolof : « Qui dîne avec les restes de couscous de la veille jeûnera quand il sera malade<sup>67</sup> », ce « couscous de la veille » étant habituellement mangé le lendemain matin qui suit sa préparation (1858 : 385). Desplagnes signale également cette pratique au début du XX<sup>e</sup> siècle dans la boucle du Niger (1907 : 230).

Le couscous peut se conserver une fois cuit et se consommer ultérieurement, dans la maison ou au cours d'un déplacement. Mais pour cela il faut le déshydrater. La Courbe note qu'« étant seiché » le couscous « se garde longtemps », et qu'il suffit pour le manger de « le tremper avec un

63. Dans le bouillon, la graisse de mouton s'ajoute parfois aux matières grasses précédemment citées. Sur ces différentes recettes, voir Mouhoub et Rabaa (2003).

64. Je remercie Nora Lafî, historienne, pour cette information.

65. Sur la répartition des repas dans la journée, voir Chastanet (2002 : 185-187).

66. Les Soninkés appellent *bawuya* les restes de couscous mangés le lendemain matin. Cette vieille femme procure également à Park « un peu de grains » (*a little corn*) pour son cheval (1980 : 193 et 1954 : 138). Il la remercie en lui donnant un de ses mouchoirs, et observe qu'« en Afrique comme en Europe la bienfaisance n'habite pas toujours les plus riches demeures »... Le mot *corn* a ici le sens ancien de « grains » et désigne probablement le mil ou le sorgho, Park précisant « *Indian corn* » lorsqu'il parle du maïs (1954 : 7). La traduction française de *corn* par « maïs », publiée en 1800 et reprise dans l'édition de 1980, est donc erronée.

67. Je propose une traduction plus proche du mot à mot que celle donnée par l'auteur.

peu de bouillon qui le fait renfler » (1913 : 29). Quand les habitants du Sénégal « vont à la Guerre », écrit Le Maire, ils emportent du couscous dans un « petit sac long d'un pied, et gros comme le bras » (1695 : 130). Toutefois cela ne concerne pas les rois et leur suite qui, lorsqu'ils partent en campagne, sont nourris par les femmes des villages qu'ils traversent (1695 : 170). On a vu, d'après Labarthe et Durand, qu'on ne met pas de *laalo* dans celui qu'on veut conserver. Boilat précise qu'après la cuisson du couscous à la vapeur les femmes « mettent de côté [celui] qu'elles veulent conserver et [...] le dessèchent au soleil ». Ce couscous « peut se garder ainsi près de six mois sans se gâter ; alors au fur et à mesure qu'elles en ont besoin, elles y versent [du] bouillon » (1984 : 299). Lors de son retour vers la Gambie, avec une caravane de marchands d'esclaves, Park doit se contenter parfois en guise de repas du soir de « kouskous humecté avec de l'eau bouillante » (1980 : 320, 325). Mollien partage également les habitudes des Sahéliens, qui voyagent avec de l'eau, du « couscous sec » et des « pistaches », c'est-à-dire des arachides. À ces provisions s'ajoutent du lait ou du miel qu'ils se procurent dans les villages (1967 : 56, 110-111, 114, 197). Ainsi dans le Boundou, un « habitant du Fouta-Djallon », qui était venu acheter des pagens, partage avec lui « son dîner, qui consist[e] dans une petite portion de couscous mêlé avec du miel et de la farine de pistaches » (1967 : 180). Autre témoignage qui va dans le même sens, celui de Caillié achetant, dans un village du Walo, « du lait et du couscous » pour son repas de midi (1979, I : 67). Un peu plus loin, en route avec des Maures du Brakna, ils mangent pour « souper [...] un peu de couscous [...] sans sel, car [ses] guides avaient oublié d'en faire provision à Podor ». Mais, constate-t-il avec philosophie, « n'ayant rien pris de la journée, l'appétit suppléa à l'assaisonnement » (1979, I : 73) ! Monteil note que les habitants du Khasso aiment emporter « dans tous leurs déplacements » du « *basi* [autrement dit du couscous] enfermé dans une peau de bouc que l'on suspend à l'épaule ; en arrivant à l'étape un peu de sauce et, mieux, de lait, que l'on se procure facilement, suffit pour préparer un repas agréable et substantiel » (1915 : 61-62). Il ne dit pas si le contenant donne du goût au contenu... Le couscous a donc joué un rôle important au Sahel comme nourriture de voyage. Précisons qu'en pays soninké, le couscous qu'on prépare comme provision de route peut être aussi consommé sur place comme en-cas, additionné de lait, frais ou caillé, et de sucre (autrefois de miel). Il est roulé très finement et n'est cuit que deux fois, avec de l'eau dans la marmite et sans adjonction de mucilage. On peut manger ce *futu mulle*, mot à mot « couscous froid », frais ou séché.

Plat quotidien, collation ou nourriture de voyage, c'est aussi une nourriture festive. Retraçant les voyages du directeur de la Compagnie du Sénégal au Cayor en 1697 puis au Fouta Toro en 1698, Labat évoque la magnificence avec laquelle il est reçu. On lui offre « des plats de viande, de couscous, de sanglet, des fruits et du lait en abondance » (1728, III : 215-216 ; voir aussi II : 312, III : 231, 239 et IV : 153)<sup>68</sup>. En 1786, Rubault arrive dans un village du Cayor le jour de la fête de la naissance du Prophète : on l'accueille « avec beaucoup de distinction » et on lui sert du couscous (Durand, 1802 : 274). Quelques années plus tard, en 1824, Caillié évoque « une sorte de culte religieux » dont une pierre fait l'objet au village de « N'pâl » : ce village, situé entre le Walo et le Cayor, est « entièrement indépendant » et « gouverné par un marabout qui en est le souverain maître » (1979 : 63). Lorsque les habitants passent près de cette pierre, ils « tirent un fil de leur pagne, qu'ils jettent dessus ; c'est une sorte d'offrande qu'ils lui font ». Dix ans auparavant, selon l'auteur, les villageois célébraient encore une fête sous la direction des « grands marabouts » :

« Le soir, on déposait près de la pierre des Calebasses remplies de couscous bien préparés (*sic*), et comme ils se trouvaient toujours mangés par les animaux on croyait qu'un génie résidait dans la pierre. On regardait comme un heureux présage lorsqu'il acceptait l'offrande » (1979 : 65-66).

Dans cette région de l'ouest du Sénégal, le couscous est donc associé aussi bien à une fête musulmane qu'à des pratiques religieuses « traditionnelles ». Si Caillié présente ces dernières avec beaucoup de scepticisme, son témoignage montre, parmi d'autres, la pluralité des pratiques religieuses dans une société anciennement islamisée<sup>69</sup>.

Souvent admiratifs face au travail que nécessite la préparation du couscous, les Européens apprécient généralement ce plat, à de rares exceptions près. En 1638, Jannequin de Rochefort, contraint de consommer la nourriture du pays, considère le « couscous » et le « sanglet » de mil

---

68. En retour, celui-ci fait porter un jour à ses hôtes du Fouta Toro des « pâtisseries à la Française », cuites dans des « tourtières couvertes » (Labat, 1728, III : 239). Il s'agissait à l'époque de préparations à base de pâte, salée ou sucrée, cuites au four avec diverses garnitures (*TLF*, 2002, « Pâtisserie »). En France, on utilisait encore ces « fours de campagne » dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

Selon P. Cultru (1913 : V-VIII), Labat attribue à André Brüe des voyages effectués en réalité par Michel Jajolet de La Courbe en 1685 et 1690. Ce dernier dirigea la Compagnie du Sénégal de 1688 à 1690 et en 1709-1710. J'ai déjà évoqué plus haut un emprunt probable de Labat à La Courbe à propos de la préparation du couscous.

69. Sur ce point, voir J. Boulègue (1987 : 95-96).

comme des mets détestables<sup>70</sup> (1980 : 65, 75-76). Adanson, comme on l'a vu, finit par l'apprécier. La Courbe estime que le « couscous », mangé avec son « bouillon », « n'est pas désagréable au goût » (Cultru, 1913 : 29). Quelques années plus tard, Le Maire affirme que c'est « leur meilleur mets » (1695 : 129, 172) et Godefroy Loyer observe qu'il est « bien meilleur » que le sanglé, les Européens « s'en accomod[ant] assez bien, surtout avec du poisson » (Roussier, 1935 : 144-145). Boucard note que si le couscous « rebute » d'abord les Européens, ils s'y habituent et le trouvent ensuite « excellent » ; c'est, de plus, une nourriture très nourrissante et très digeste, au point « qu'on en donne aux malades » (1974 : 268). Labat va plus loin en remarquant :

« Le couscous est une très bonne nourriture, outre qu'elle est légère et de facile digestion, on convient qu'elle rafraîchit ; aussi voit-on que les Nègres qui en usent sont gras et frais et vivoient long-tems sans sçavoir ce que c'est que les maladies, s'ils ne s'abandonnaient point aux excès de l'eau-de vie et des femmes » (1728, II : 168).

Si on laisse de côté la critique du mode de vie « païen » et une vision un peu idyllique de la vie matérielle en Afrique sahélienne, à une époque de crises alimentaires récurrentes (Chastanet, 1992 : 135), on ne peut que se féliciter de la reconnaissance par les Européens des bienfaits du couscous ! Quant à ses vertus « rafraîchissantes », elles rappellent l'observation de Labarthe et de Durand sur le mucilage mêlé à la céréale (voir *supra*, p. 169-171). Elles témoignent aussi d'une référence à la théorie des « tempéraments » de l'ancienne diététique, héritée d'Hippocrate et de Galien, selon laquelle l'alimentation pouvait corriger les déséquilibres entre les quatre « éléments » du corps (chaud, froid, sec et humide) et les « humeurs » y correspondant (le sang, la bile, l'atrabile et la pituite) (*TLF*, 2002, « Tempérament »). Ainsi Labat note-t-il plus loin que la pulpe du « calebassier », ou baobab, est utilisée en cataplasme contre les insulations, son « froid extrême » ayant des propriétés apaisantes (1728, II : 321). Quelques années plus tard, Labarthe observe que le sanglé « convient à tous les tempéramens » (1802 : 90). À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Sébire remarque à son tour que « le couscous est léger, rafraîchissant et très nourrissant » (1899 : 276).

Selon Pruneau de Pommegorge, sans couscous à leur repas du soir, les Wolofs « croiraient n'avoir point dîné, quelque bonne chose qu'on leur servît à la place » (1789 : 37). Park note que le couscous est « un mets très estimé » dans les régions qu'il a visitées (1980 : 41). Boilat observe à son

---

70. Il explique en quoi consiste le second, mais pas le premier.

tour que « cette nourriture est [jugée] très saine ; aussi les habitants de Saint-Louis et Gorée<sup>71</sup>, qui déjeunent à la française, dînent-ils le soir au kouskou. Un grand nombre d'Européens suivent le même régime » (1984 : 299). Un peu plus loin, il compare le couscous à un plat de riz bouilli avec de la viande ou du poisson, plat qui « demande moins de préparation, mais [que] les Wolofs ne [...] trouvent pas si fortifiant » (1984 : 300). Évoquant la haute vallée du Sénégal, Raffenel écrit que le couscous est « le roi des ragoûts<sup>72</sup> africains » aux yeux des gens du pays (1856, I : 54). S'il est connu en Europe, « au moins de nom », il n'est pas apprécié à sa juste valeur :

« Le couscouss est [...] le mets le plus difficile à bien préparer, et les femmes qui le font avec quelque perfection sont citées à dix lieues à la ronde. On dit en Afrique : Dans tel village on fait bien le couscouss, comme on dit chez nous : Dans tel pays il y a de bon vin, de bonnes truffes ou de bons chapons » (1856, I : 53).

Allant dans le même sens que ces différents auteurs, Soleillet observe à l'ouest du Sénégal, dans la région de Rufisque, que « le couscous est le mets national et la base de la nourriture » (1887 : 15).

Du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, les voyageurs européens témoignent surtout de deux façons de consommer le couscous, avec un bouillon ou un laitage. Le Maire évoque la variété des accompagnements : ainsi, lorsqu'un roi part en campagne militaire, il est nourri « par les femmes des villages où il passe avec toute sa suite. Elles lui servent quelquefois cinquante plats de bois plein de couscouss assaisonnée (*sic*) en différentes sortes » (1695 : 170) ! Pruneau de Pommegorge indique, comme on l'a vu, plusieurs viandes ou poissons pouvant entrer dans la composition du bouillon. Au Fouta Toro, on sert à Mollien comme plat de bienvenue « du couscous avec du beurre, du sel et deux espèces de lait » puis, dans un autre village, du « couscous et de la viande » (1967 : 131, 133). Il s'agit là encore de l'accompagnement, facteur important de diversification. Mais pour en rester à la céréale, les différentes formes de couscous semblent avoir

71. Il faut entendre par là les Africains et les métis.

72. Le Maire parle également de « ragoût » à propos du couscous (1695 : 130), et Labat à propos des plats offerts par les Africains aux Européens (1728, III : 216). Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, ce terme peut avoir deux significations : celle, ancienne, de plat excitant l'appétit, et celle qui s'imposera à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle de « plat composé de viande, de poisson ou de légumes coupés en morceaux, cuits lentement dans une sauce » (*TLF*, 2002, « Ragoût »). C'est avec ce dernier sens qu'il faut le comprendre ici. Par ailleurs, Boucard l'utilise avec le premier sens lorsqu'il note, en 1729, que les épis de maïs grillés constituent « un grand ragoût » pour les habitants du Bambouc (Curtin, 1974 : 268).

échappé en grande partie aux voyageurs, qu'il s'agisse de la grosseur de la graine ou du mode de cuisson. Je voudrais en donner une idée à travers des exemples empruntés à la cuisine soninkée, que je connais mieux<sup>73</sup>. Ce qui va nous conduire dans la haute vallée du Sénégal, à l'est de la Sénégalie.

*Un couscous peut en cacher un autre...*

On doit la première mention du couscous au « Galam », ancienne appellation de l'État soninké du Gadiaga (*Gajaaga*), à Chambonneau en 1687. Après avoir décrit sa préparation dans le texte de 1677 cité plus haut, il se contente de mentionner le « koussou fait de mil » et le « kouskou qui est farine de mil » dans un autre témoignage concernant, cette fois, le haut Sénégal (Froidevaux, 1898 : 315 et 316). Le terme soninké « fouto » (*futo*) apparaît chez Faidherbe en 1887, comme on l'a vu. Mais c'est aux enquêtes que j'ai réalisées en milieu soninké que je vais faire appel, pour donner quelques exemples de la diversité du couscous et de la cuisson à la vapeur<sup>74</sup>.

J'évoquerai tout d'abord une recette où la céréale et son accompagnement sont cuits ensemble à la vapeur dans le couscoussier, *benje*. Pour préparer du *soola*, on fait cuire du couscous dans le couscoussier, placé au-dessus d'une marmite remplie d'eau<sup>75</sup>, puis on le met de côté. Ensuite on fait cuire dans le *benje* des gombos coupés en petits morceaux. On mélange dans un plat le couscous et les gombos cuits. On rajoute à cette préparation des oignons, du poisson sec émietté, du sel et du poivre, on mélange bien le tout, puis on le fait cuire dans le couscoussier. On peut utiliser du couscous frais ou sec, et remplacer les gombos par des arachides pilées et de l'aubergine amère. Autre exemple où une matière grasse, ici l'arachide, peut se substituer à un produit mucilagineux. C'est un plat devenu rare aujourd'hui, dont on m'a parlé mais que je n'ai pas eu l'occasion de manger. On trouve des recettes

73. Quant aux particularités régionales, que ne perçoivent pas non plus les voyageurs européens, il faudrait les étudier à partir d'observations actuelles en prenant nécessairement en compte la céréale et son accompagnement.

74. J'ai travaillé surtout au Gadiaga (Sénégal), mais aussi au Guidimakha (Mauritanie) et au Khanyaga (Mali).

75. Le nom de la marmite est *gine* en soninké. Son usage dépasse le domaine culinaire puisque l'expression [partager] « la même marmite », *gina baane*, symbolise l'unité d'une famille. On peut désigner aussi la marmite par le terme *barama*, d'origine arabe, mais il ne s'agit alors que de l'ustensile.

comparables au Sahel, en milieu peul notamment<sup>76</sup>, et en Afrique du Nord. H. Mouhoub et C. Rabaa en donnent plusieurs exemples, dans différentes régions d'Algérie et en Tunisie<sup>77</sup> (2003 : 48, 68-69, 123-124).

Autre préparation un peu particulière, bien que quotidienne : je veux parler des petites « galettes » de couscous, appelées *tufullu* en soninké, qu'on façonne avec de l'eau, en y ajoutant parfois du sucre. On les met au fond du couscoussier avant la première cuisson du couscous (une seule cuisson leur suffit). On en prépare tous les soirs en guise d'offrande aux parents décédés. Avant le repas, on les présente disposées sur un van au chef de famille, qui les bénit et les distribue aux commensaux, aux enfants en particulier. Le couscous est ainsi associé à une forme de culte des ancêtres. On réalise de la même façon des *kunkutu*, grandes galettes auxquelles on mêle de l'arachide. On peut les consommer comme nourriture de voyage ou bien les préparer à l'occasion de certaines cérémonies, comme la circoncision, ou de certaines fêtes religieuses, comme la fête de la naissance du Prophète. C'est peut-être à ce type de préparation que fait allusion Monteil, à propos du Khasso à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, en observant que le couscous peut être « façonné en grandes galettes assez épaisses » (1915 : 61).

Deux préparations, dérivées du couscous, occupent une place importante dans l'alimentation, en pays soninké comme dans les régions voisines. Il s'agit du *soose*, gros couscous que l'on fait cuire deux fois à la vapeur, et du *fonde*, petites boulettes de pâte que l'on fait bouillir dans l'eau<sup>78</sup>. L'un et l'autre se mangent accompagnés de lait caillé sucré, l'ensemble offrant une consistance assez liquide. On peut préparer du *fonde* pour la rupture du jeûne durant le mois de Ramadan. Quant au *soose*, il accompagne souvent les cérémonies familiales, mais peut servir aussi de nourriture de voyage. Aujourd'hui en milieu urbain, on a tendance à considérer en outre ces collations comme des « desserts », sur le modèle occidental. Pour revenir aux techniques culinaires, le *soose* et le *fonde* illustrent bien, par leur grosseur et leur mode de cuisson, la continuité entre le couscous et les pâtes alimentaires. Il existe des préparations comparables au Maghreb, de formes et de grosseurs différentes, qu'on fait bouillir ou cuire à la vapeur, et qu'on accompagne d'un bouillon de

76. Par exemple, le *dene buudi*, mélange de couscous très fin, de *laalo* et de pulpe de pastèque, le tout cuit à la vapeur (Sall, 2002 : 200).

77. Sans parler de l'île de Djerba (Tunisie) où l'on utilise un couscoussier à deux compartiments superposés : dans ce cas, la céréale et son accompagnement sont cuits à la vapeur mais séparément (Cousin, 2002 : 135 ; Mouhoub et Rabaa, 2003 : 42).

78. Appelés respectivement *caakiri* et *karaw* en peul. Les Wolofs utilisent les termes *caakiri* et *fonde*.

viande et de légumes (Rosenberger, 1994 : 334-338 ; Mouhoud et Rabaa, 2003 : 28, 36, 46, 47, 86)<sup>79</sup>. Il existe aussi des préparations qui associent le couscous à des laitages, comme le *saykuk* marocain. Il s'agit dans ce cas d'un couscous fin, ou un peu plus gros, cuit à la vapeur et servi avec du lait fermenté, *l'ben* : l'ensemble, de consistance plus ou moins liquide, peut être servi comme repas ou comme boisson<sup>80</sup>.

Dans la cuisine soninkée comme dans d'autres exemples vus plus haut (p. 161-163), la cuisson à la vapeur n'est pas réservée au couscous. On peut étuver le riz dans le couscoussier avant de le faire bouillir, ce qui diminue le temps de cuisson et évite que les grains ne collent. Il existe, par ailleurs, des recettes où les céréales sont entièrement cuites à la vapeur, sous forme de grains entiers ou de semoule, seules ou avec leur accompagnement. Lorsqu'il s'agit des céréales seules, la sauce étant préparée séparément, on parle de *ñelenye*. On fait cuire ainsi les grains de fonio, *fuñanye*<sup>81</sup>, décortiqués mais non roulés, ou bien la semoule de sorgho. Dans ce dernier cas, la préparation est beaucoup plus longue puisqu'il faut sept cuissons au total pour réaliser ce plat. On humecte la semoule avant de la passer à la vapeur, pour la faire gonfler, et on ajoute du *taxaye* avant la dernière cuisson (feuilles de baobab ou gombos séchés et pilés). Le *ñelenye* de semoule de sorgho est connu au Gadiaga, mais davantage répandu chez les Soninkés de la région de Tambacounda et de haute Gambie. Il existe, d'un autre côté, des recettes où la semoule est cuite à la vapeur avec son accompagnement, comme le *futti*, mélange de semoule, d'arachides pilées, de poisson sec ou de viande, et le *jukka*, mélange de semoule, d'arachides pilées, d'aubergine amère et de viande<sup>82</sup>. Il faudrait parler aussi des « couscous » de famine qu'on peut faire avec des fruits de jujubier, *fa*, *Ziziphus mauritiana*, ou de *sexenne*, *Balanites aegyptiaca*, simplement pilés et cuits à la vapeur, et surtout avec les grains de *jaaje*. Il s'agit de graminées spontanées, aux grains très fins, qui appartiennent notamment au genre *Panicum* et vers lesquelles on se tourne quand les greniers sont vides. Après un long travail de cueillette puis de décorticage, on fait cuire les grains à la vapeur selon une technique culinaire qui s'apparente plus au *ñelenye* qu'au *futo*. On dit cependant qu'on prépare du « couscous » de *jaaje*, de *fa*, de *sexenne*, cherchant ainsi à maintenir la

79. H. Mouhoud et C. Rabaa les désignent, en français, par les termes « gros couscous », « plombs », « petites pâtes », « nouilles fines », ces deux dernières étant cuites à la vapeur.

80. On en vend notamment dans les marchés. Je remercie M. Oubahli pour cette information. Voir aussi la recette donnée par Mouhoud et Rabaa (2003 : 37).

81. La culture du fonio, marginale au Gadiaga, a disparu depuis le milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

82. On peut rapprocher ce plat du « diuka » préparé par les Peuls du Sénégal Oriental (Benaben, 1984 : 173). Il s'agit de semoule de mil ou de maïs, à laquelle on rajoute en cours de cuisson arachides et gombos pilés, l'ensemble étant cuit à la vapeur.



permanence du modèle alimentaire habituel en dépit du manque de céréales (Chastanet, 1991 : 262-263). Sans épuiser la liste des recettes où l'on utilise le couscoussier pour faire autre chose que du couscous, il me paraît donc important de souligner la diversité des cuissons à la vapeur en pays soninké et au Sahel. Ont-elles précédé, suivi ou accompagné la mise au point du couscous, je crains qu'on ait du mal à trouver une réponse...

## **Conclusion**

Au terme de ce voyage en Sénégal, j'espère avoir montré qu'on peut parler, au Sahel comme au Maghreb, d'une « civilisation du couscous » au même titre qu'on parle d'une « civilisation du pain » en Europe. Comme on l'a vu, la seule innovation qu'on puisse appréhender à travers les sources écrites, du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, c'est l'apparition d'un couscous de maïs, à côté du couscous de mil et de sorgho. Une étude centrée sur les accompagnements permettrait de dégager d'autres évolutions, au niveau des produits utilisés et des recettes. Par ailleurs, la place du couscous dans l'alimentation a changé récemment au Sénégal et dans les régions voisines. Alors qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, les voyageurs européens présentaient le couscous comme le plat le plus réputé, il a perdu ce statut au cours du XX<sup>e</sup> siècle au profit du riz au poisson, le « thiébou diène », devenu le « plat national » du Sénégal. Le couscous reste néanmoins bien présent, sous forme de plat principal ou de collation, de plat quotidien ou de plat de fête. Consommé régulièrement dans les villages et, en ville, dans certaines familles ou à certaines occasions, il se situe plutôt aujourd'hui du côté de la « cuisine traditionnelle ». Il bénéficie de plus de l'intérêt nouveau porté aux céréales locales, à travers notamment la vente de couscous précuit, qui vise à développer sa consommation en milieu urbain. En France enfin, parmi les émigrés peuls ou soninkés, il conserve toute sa dimension identitaire.

## Transcription des termes vernaculaires

Pour faciliter la lecture des termes en langues sahéliennes, voici comment prononcer certaines voyelles et consonnes : *e* comme dans **pré**, *u* comme dans **pou**, *c* comme dans **tiare**, *g* comme dans **gare** ou **guenon**, *h* comme dans l'anglais **hat**, *j* comme dans **dialogue**, *ñ* comme dans **pagne**, *ŋ* comme dans **camping**, *q* comme le *qaf* arabe, le *r* est roulé, *s* se prononce comme dans **tasse** ou **glacis**, *w* comme dans l'anglais **water**, *x* comme la *jota* espagnole, *y* comme dans **yaourt**. Quant à *ɣ* c'est une consonne implosive palatale, non nasale, occlusive et sonore, dont je ne connais pas d'équivalent dans une langue européenne (Crétois, 1973). Les voyelles longues sont redoublées. Certaines consonnes sont géminées. Les tons sont notés en bambara et en mandinka : ` pour le ton bas, ´ pour le ton haut.

## Sources et bibliographie

- ABITBOL M., 1979, *Tombouctou et les Arma. De la conquête marocaine du Soudan nigérien en 1591 à l'hégémonie de l'empire Peulh du Macina en 1833*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- ADANSON M., 1757, *Histoire naturelle du Sénégal. Coquillages. Avec la Relation abrégée d'un voyage fait en ce pays*, Paris, chez C. J.-B. Bauche.
- 1980 (ms 1763), Mémoires sur le Sénégal et l'île de Gorée, publiés par Ch. Becker et V. Martin, *BIFAN*, 42, série B, 4 : 722-779.
- AMBLARD-PISON S., 2002, Quatre mille ans d'histoire du mil en Mauritanie sud-orientale, in Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. et Juhé-Beaulaton D. (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 119-130.
- AZEVEDO D. de, 1998, *Grande Dicionário português-francês*, Bertrand Editora.
- BAILLEUL Ch., Père, 1996, *Dictionnaire bambara-français*, Bamako, Éd. Donniya.
- BARBOFF M., dans cet ouvrage, Couscous de blé et semoule de maïs au Portugal.
- BENABEN J., 1984, Le végétal dans l'alimentation des Peul Bande, in Gessain M., de Lestrangle M.-Th. et Benaben J. (éd.), *Documents*

- sur l'alimentation des Bassari, Boin et Peul du département de Kédougou (Sénégal Oriental)*, Paris, Centre de Recherches Anthropologiques du Musée de l'Homme, n° 7 : 165-195.
- BERGERET A., 1990, *L'arbre nourricier en pays sahélien*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- BOILAT D. (abbé), 1858, *Grammaire de la langue woloffe*, Paris, L'imprimerie impériale.
- 1984 (1<sup>re</sup> éd. 1853), *Esquisses sénégalaises*, Paris, Karthala.
- BONFIGLIOLI A. M. et DIALLO Y. D., 1988, *Kisal. Production et survie au Ferlo (Sénégal)*, avec la collaboration de S. Fagerberg-Diallo, Dakar, Rapport OXFAM.
- BOUCARD C., 1974, *Relation de Bambouc (1729)*, éditée par Ph. Curtin avec la collaboration de J. Boulègue, *BIFAN*, 36, série B, 2 : 246-275.
- BOULÈGUE J., 1987, *Le grand Jolof (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle)*, Blois, Éditions Façades.
- CAILLIÉ R., 1979 (1<sup>re</sup> éd. 1830), *Voyage à Tombouctou*, Paris, F. Maspero/ La Découverte.
- CHASTANET M., 1991, La cueillette de plantes alimentaires en pays soninké (Sénégal) depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle : histoire et devenir d'un savoir-faire, in Dupré G. (éd.), *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala-ORSTOM : 253-287.
- 1992, Survival strategies of a Sahelian society : the case of the Soninke in Senegal from the middle of the XIX<sup>th</sup> century to the present, *Food and Foodways*, V, 2 : 127-149.
- 1998, Introduction et place du maïs au Sahel occidental (Sénégal-Mauritanie), in Chastanet M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA : 251-282.
- 2002, Le « sanglé », histoire d'un plat sahélien (Sénégal, Mali, Mauritanie), in Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. et Juhé-Beaulaton D. (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 173-190.
- 2008, La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique subsaharienne et Maghreb, *Horizons maghrébins*, numéro spécial « Manger au Maghreb », 59 : 47-73.
- CHEVALIER A., 1932, *Ressources végétales du Sahara et de ses confins nord et sud*, Paris, Muséum d'Histoire Naturelle, Laboratoire d'Agronomie Coloniale.
- COELHO F. de Lemos, 1953, *Duas descrições seiscentistas da Guiné*, publiées par D. Peres, Lisboa, Academia Portuguesa da História.

- COPPIER G., 1645, *Histoire et voyage des Indes occidentales*, Lyon, J. Huguetan.
- COUSIN F., 2002, Cuire à la vapeur en Afrique : les couscoussiers dans les collections du Musée de l'Homme, in Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. et Juhé-Beaulaton D. (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 131-140.
- CRÉAC'H P., 1993, *Se nourrir au Sahel. L'alimentation au Tchad (1937-1939)*, Paris, L'Harmattan.
- CREISSELS D., JAATA S. et JOBARTHEH K., 1982, Lexique mandinka-français, *Mandenkan*, 3.
- CRÉTOIS L. (père), 1973, *Dictionnaire Sereer-Français (Différents dialectes)*, Dakar, Centre de Linguistique Appliquée.
- CULTRU P., 1913, *Premier voyage du sieur de La Courbe fait à la coste d'Afrique en 1685*, Paris, Champion & Larose.
- CUOQ J. M., 1975, *Recueil des sources arabes concernant l'Afrique Occidentale du VIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle (Bilad Al-Sudan)*, Paris, Éditions du CNRS.
- DARD M. J., 1825, *Dictionnaire français-wolof et français-bambara, suivi du dictionnaire wolof-français*, Paris, Imprimerie Royale.
- DEMBELE S. et DJIMERA M., 1986, *Lexique soninke*, Bakel.
- DESPLAGNES L., 1907, *Le plateau central nigérien. Une mission archéologique et ethnographique au Soudan français*, Paris, Larose.
- DIETERLEN G. et CALAME-GRIAULE G., 1960, L'alimentation dogon, *Cahiers d'études africaines*, 3 : 46-89.
- DIOME F., 2003, *Le ventre de l'Atlantique*, Paris, Éditions Anne Carrière.
- DUBIÉ P., 1940, L'îlot berbérophone de Mauritanie, *BIFAN*, 2, série B, 3-4 : 316-325.
- DUCROS J. M. et CHARLES M. C., 1978, *Lexique songey (songay). Parler kaado du Gorouol*, Paris, L'Harmattan.
- DUMESTRE G., 1981-1992, *Dictionnaire bambara-français*.
- DUPUIS A. et ECHARD N., 1971, La poterie traditionnelle hausa de l'Ader (Rép. du Niger), *Journal de la Société des Africanistes*, XLI, 1 : 7-34.
- DURAND J. B. L., 1802, *Voyage au Sénégal*, Paris, H. Agasse.
- EL ALAOU N., 2002, Bouillies, pains, galettes et fours dans le sud du Maroc, in Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. et Juhé-Beaulaton D. (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 141-155.
- FAIDHERBE L., 1877, *Le Zénaga des tribus sénégalaises. Contribution à l'étude de la langue berbère*, Paris, E. Leroux.

- 1887, *Langues sénégalaises. Wolof, Arabe-Hassania, Soninké, Sérère*, Paris, E. Leroux.
- FAL A., SANTOS R. et DONEUX J. L., 1990, *Dictionnaire wolof-français, suivi d'un index français-wolof*, Paris, Karthala.
- FAUVELLE-AYMAR F.-X. et HIRSCH B., 2003, Voyage aux frontières du monde. Topologie, narration et jeux de miroir dans la Rihla d'Ibn Battûta, *Afrique & Histoire*, 1 : 75-122.
- FERNANDES V., 1938, *Description de la Côte d'Afrique de Ceuta au Sénégal (1506-1507)*, éditée par P. de Cenival et Th. Monod, Paris, Larose.
- 1951, *Description de la Côte d'Afrique (Sénégal au Cap de Monte, Archipels, 1506-1510)*, éditée par Th. Monod, A. Teixeira da Mota et R. Mauny, Bissau, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa.
- FINK B., 1995, *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne.
- FLANDRIN J.-L., LAURIOUX B., MONTANARI M., REDON O., ROSENBERGER B. et SABBAN-SERVENTI F., 1989, Contre Marco-Polo : une histoire comparée des pâtes alimentaires, *Médiévales*, n° 16-18 : 27-100.
- FROIDEVAUX H., 1898, La découverte de la chute du Félou (1687), *Bulletin de Géographie historique et descriptive*, 1 : 300-321 [Il s'agit de la « Relation du sieur Chambonneau, commis de la Compagnie de Sénégal, du voyage par luy fait en remontant le Niger », juillet 1688, Archives Nationales de France, Série C6, Colonies, Sénégal].
- GAST M., dans cet ouvrage, Une hypothèse sur l'origine historique et culturelle du couscous.
- GESSAIN M., 1984, L'alimentation des Bassari d'Etyolo : évolution historique et variations géographiques, in Gessain M., de Lestrangé M.-Th. et Benaben J. (éd.), *Documents sur l'alimentation des Bassari, Boin et Peul du département de Kédougou (Sénégal Oriental)*, Paris, Centre de Recherches Anthropologiques du Musée de l'Homme, n° 7 : 5-119.
- GODEFROY LOYER R. (père), 1935 (1<sup>re</sup> éd. 1714), Relation du voyage du Royaume d'Issyny, in P. Roussier, *L'établissement d'Issyny (1687-1702). Voyages de Ducasse, Tibierge et d'Amon à la Côte de Guinée [...] suivis de la Relation du Voyage du Royaume d'Issyny du P. Godefroy Loyer*, Paris, Librairie Larose : 109-235.
- HAÏDARA N., 2005, *La gastronomie à la tombouctienne*, Préface B. Salvaing, Introduction M. Chastanet, Saint-Jean d'Angély, Impressions J.-M. Bordessoules.

- HEATH J., 1998, *Dictionnaire songhay-anglais-français, Tome I. Koyra chiini*, Paris, L'Harmattan.
- IBBO DADDY A., 1997, Le couscous aux feuilles séduit les Nigériens, <http://www.syfia.com/presse>.
- ITIER J., 1999, *Journal de voyage au Sénégal et en Guyane (1842-1843)*, édité par M. Boyer, Bordeaux, Académie Montesquieu.
- JANNEQUIN DE ROCHEFORT C., 1980 (reprint de la 1<sup>re</sup> éd. de 1643), *Le voyage de Libye : au Royaume de Sénégal le long du Niger*, Genève, Slatkine.
- LABARTHE P., 1802, *Voyage au Sénégal, pendant les années 1784 et 1785, d'après les Mémoires De Lajaille*, Paris, Dentu.
- LABAT J.-B., 1728, *Nouvelle Relation de l'Afrique occidentale contenant une description exacte du Sénégal*, Paris, Th. Le Gras, 5 tomes.
- LAMIRAL D., 1789, *L'Afrique et le peuple africain*, Paris, Dessenne.
- LE CŒUR Ch. et M., 1946, Initiation à l'hygiène et à la morale de l'alimentation chez les Djerma et les Peuls de Niamey, *BIFAN*, VIII, 1-4 : 164-180.
- LE MAIRE J. J., 1695, *Les Voyages du sieur Le Maire aux îles Canaries, Cap-Verd, Sénégal et Gambie*, Paris, J. Collombat.
- LÉVÊQUE DE PONTAROUART J., 2000, *Paulmier de Gonneville, son voyage imaginaire*, Beauval en Caux, Chez l'auteur.
- LUXEREAU A., 2002, Variations autour des mils au Niger, in Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. et Juhé-Beaulaton D. (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 217-232.
- MASON L., 2002, Les puddings et l'identité anglaise, in Bruegel M. et Lauriou B. (éd.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette : 169-181.
- MOLLIEN G. Th., 1967, *L'Afrique occidentale en 1818*, présentation d'H. Deschamps, Paris, Calman-Lévy.
- MONTEIL Ch., 1915, *Les Khassonké*, Paris, E. Leroux.
- 1967, Vocabulaire soninké, édité par V. Monteil, *BIFAN*, 29, série B, 1-2 : 105-133.
- MORAES N. I. de, 1973, La Petite Côte d'après Francisco de Lemos Coelho (XVII<sup>e</sup> siècle), *BIFAN*, 35, série B, 2 : 239-268.
- MOTA A. Teixeira da et CARREIRA A., 1966, *Milho zaburro and milho maçaroca* in Guinea and in the islands of Cabo Verde, *Africa*, XXXVI, 1 : 73-84.
- MOUHOUB H. et RABAA C., 2003, *Les aventures du couscous*, Arles, Actes Sud.

- MUCHNIK J., dans cet ouvrage, *Savoir-faire, formes et mise en forme : l'attiéké, vrai ou faux couscous de manioc ?*
- MUNSON P. J., 1971, *The Tichitt Tradition : a late prehistoric occupation of the Southwestern Sahara*, Ph.D. Thesis, Urbana-Champaign, University of Illinois.
- OUBAHLI M., 2003, *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, thèse de doctorat d'histoire, Paris, EHESS.
- PARK M., 1954 (1<sup>re</sup> éd. 1799 et 1815), *Travels*, edited by R. Miller. London, Dent & Sons.
- 1980 (1<sup>re</sup> éd. 1800), *Voyage dans l'intérieur de l'Afrique (1795-1797)*, traduit de l'anglais par J. Castéra, Paris, F. Maspero/ La Découverte.
- PAULMIER DE GONNEVILLE Binot, 1992, *Relation du voyage du capitaine Gonneville et ses compagnons aux Indes... (1503-1505)*, in J. Cartier, *Voyages au Canada. Avec les relations des voyages en Amérique de Gonneville, Verrazano et Roberval*, éd. par Ch.-A. Julien, R. Herval et Th. Beauchesne, Paris, La Découverte : 37-69.
- PRUNEAU DE POMMEGORGE A. E., 1789, *Description de la Nigritie*, Paris, Chez Maradan.
- RAFFENEL A., 1856, *Nouveau voyage dans le pays des Nègres*, Paris, Imprimerie et librairie centrales des chemins de fer, 2 tomes.
- RITCHIE C. I. A., 1968, Deux textes sur le Sénégal (1673-1677), *BIFAN*, 30, série B, 1 : 289-353.
- ROQUES G., 1996, Note additionnelle au compte rendu de Jan Fennis, *Trésor du langage des galères (1995)*, *Revue de Linguistique romane*, 237-238 : 318-319.
- ROSENBERGER B., 1994, Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb pré-colonial, in Marin M. et Waines D. (éd.), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid : 309-354.
- ROUCH J., 1954, *Les Songhay*, Paris, PUF.
- SALL I. A., 2002, Les céréales et le lait au Fuuta Tooro (Mauritanie, Sénégal) : un métissage culinaire, in Chastanet M., Fauvelle-Aymar F.-X. et Juhé-Beaulaton D. (éd.), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala : 191-204.
- SANTOS M. E. Madeira et TORRÃO M. M. Ferraz, 1998, Entre l'Amérique et l'Afrique, les îles du Cap-Vert et São Tomé : les cheminements des *milhos* (mil, sorgho et maïs), in Chastanet M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA : 69-83.

- SÉBIRE A. (père), 1899, *Les plantes utiles du Sénégal*, Paris, Baillière & Fils.
- SIGAUT F., 1995, Les millets en Eurasie, d'une fête populaire à des questions pour les chercheurs, in Hörandner E. (éd.), *Millet, Hirse, Millet. Actes du Congrès d'Aizenay, 18-19 août 1990*, Francfort, Peter Lang : 133-153.
- SOLEILLET P., 1887, *Voyage à Ségou (1878-1879)*, rédigé d'après les notes et journaux de voyage de Soleillet par Gabriel Gravier, Paris, Challamel.
- TAUZIN A., 1993, *Contes arabes de Mauritanie*, Paris, Karthala.
- Trésor de la Langue Française (TLF)*, version informatisée du 10/12/2002, CNRS/ATILF, <http://atilf.inalf.fr>.
- ZURARA E. de Gomes, 1960, *Chronique de Guinée*, traduite par L. Bourdon, Dakar, IFAN.