Chermoula

E.-G. Gobert

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2320>

DOI : [10.4000/encyclopedieberbere.2320](https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2320)

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 février 1993

Pagination : 1904-1905

ISBN : 2-85744-581-4

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

E.-G. Gobert, « Chermoula », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 12 | 1993, document C49, mis en ligne le 01 mars 2012, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2320> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2320>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Chermoula

E.-G. Gobert

- 1 On appelle *chermoula* une sauce qui accompagne la consommation du poisson, dans laquelle le poivre, le raisin sec et le miel se marient très heureusement. Le nom de *chermoula* s'applique aussi au plat de poisson ainsi assaisonné.
- 2 En gros, la *chermoula* se compose de poissons coupés en tronçons et frits sur lesquels est versée une sauce épaisse faite d'oignons cuits dans l'huile avec des raisins secs, des épices, du vinaigre et du miel.
- 3 La *chermoula* se mange beaucoup à Bizerte où elle figure sur la *mida* un peu comme un plat national. Elle se fait aussi à Tunis. On la prépare à Sfax pour l'Aïd Sghir avec du poisson salé bouilli, et même à la rigueur de la morue, quand le poisson salé d'origine locale manque.
- 4 Voici comment se préparer la *chermoula* dans les bonnes maisons de Tunis : Le poisson choisi est un gros poisson, soit un *jarraf* (daurade), soit un *jarrali* (pagre) qui, après avoir été vidé, écaillé et lavé, est coupé en tranches par le travers. Les morceaux obtenus sont frottés d'une sauce faite de *harissa*, de cumin pilé et de sel et bien travaillés dans ce mélange dont on les laisse s'imprégner deux heures durant au moins. Ils sont ensuite passés à la farine et posés dans l'huile bouillante, en ayant soin de ne pas les couvrir d'huile, pour qu'ils rougissent bien. La friture terminée, ce poisson est mis de côté, et dans l'huile où il vient de frire, on jette des oignons coupés en lanières (autant que l'huile peut en couvrir). Lorsqu'il sont jaunés, on ajoute une bonne cuillerée de *harissa* forte, une demi-cuillerée de sel, un verre de bon vinaigre de vin et de l'eau en quantité suffisante pour assurer la cuisson des oignons. Lorsque ceux-ci sont cuits y mêler un grand verre de miel et une demi-livre de raisins secs préalablement lavés. Le tout doit mijoter jusqu'à évaporation complète de l'eau. Cela fait, jeter dans la sauce ainsi obtenue le poisson déjà frit ; le laisser un moment bouillir pour qu'il s'imprègne de la préparation. La *chermoula* est achevée et prête.
- 5 La *chermoula* se conserve de longs jours. Elle se consomme froide. Les pèlerins à leur départ pour le Hedjaz ont coutume de l'emporter comme provision de voyage et c'est un met réellement excellent.

- 6 On trouve dans les dix livres d'Apicius (*Apicii Coelii de opsonis et condimentis sive arte coquinaria libri decem*) cinq formules au moins qui sont de la même famille et de la même inspiration que la *chermoula*. Voici le n° 445 de l'édition Guégan, *Jus diabotanôn in pisce frixo*, c'est-à-dire Sauce aux herbes pour le poisson frit : « Nettoyez le poisson que vous voudrez, salez-le et faites-le frire. Broyez du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la racine de silphium, de l'origan et de la rue ; broyez bien le tout ensemble, mouillez-le de vinaigre, ajoutez des dattes caryotes, du miel, du vin cuit, de l'huile et du garum, puis amalgamer. Versez cette préparation dans une marmite de terre et faites bouillir. Quand votre sauce aura bouilli, vous en arroserez le poisson frit. Saupoudrez de poivre et servez. »
- 7 Autre formule, le n° 446 de Guégan, *Jus in pisce elixo*, Sauce pour le poisson bouilli :
- 8 « Poivre, livêche, cumin, ciboule, origan, pignons, dattes caryotes, miel, vinaigre, garum, moutarde, et un peu d'huile. Si vous voulez servir la sauce chaude, ajoutez des raisins secs. »
- 9 Ces recettes d'Apicius diffèrent de la *chermoula* d'aujourd'hui en plusieurs points. L'identité de deux formules, à près de vingt siècles de distance, ne saurait être absolue. Nos contemporains ont remplacé, pour réaliser le substrat onctueux de la sauce, les dattes par des oignons. Personne ne les en blâmera. Ils ont oublié le garum ; le garum était une saumure de poisson qui remplaçait le sel sans la cuisine fine. Le silphium est disparu, sans doute par extinction de la plante même (une sorte de fêrûle) que les anciens désignaient de ce nom. En revanche les Andalous ont apporté d'Espagne le piment américain, inconnu de l'Antiquité, et sans lequel depuis le xvi^e siècle, il n'est plus de bonne cuisine sur les bords de la Méditerranée. Pilé avec du sel, de l'ail, du carvi et de la coriandre, additionné d'un peu d'huile, le piment est la base, la substance vivante, de la *harissa*, désormais promue à la dignité et à la fonction de condiment majeur.
- 10 Ces réserves faites, la *chermoula* est bien la fille du *jus diablotanôn* d'Apicius, à moins qu'elle n'en soit l'arrière petite cousine car nous ne savons pas d'où est partie l'invention, si elle est née en Italie et passée en Afrique, ou passée d'Hippozarite à Minturne.

INDEX

Mots-clés : Alimentation, Ethnographie, Tunisie