

# FOOD/ Pois chiche un grain de beauté

**Des rues de Bagdad à celles de Paris, la légumineuse, incontournable du couscous et mondialisée avec le houmous, a vécu un périple qui donne le tourbillon depuis le pourtour méditerranéen vers la Perse, l'Afghanistan, le sous-continent indien, l'Afrique, mais aussi l'Europe. Voyage gustatif au gré de ses accommodations.**

Par

**JACKY DURAND**

Photos

**ÉDOUARD CAUPEIL**

**I**n'y aurait pas de vie sans pois chiches, comme il n'y aurait pas eu de Petit Poucet sans caillou sur son chemin. Mais c'est beaucoup plus qu'un conte à la Charles Perrault, le pois chiche, c'est une graine de mets qui, comme souvent, a débarqué sans crier gare, comme un caillou dans la chaussure. Imaginez, on est en février à Bagdad. C'est gris, humide, ça pue le pétrole des poêles qui ont du mal à chauffer les murs des maisons lardées par les étés torrides. Le bois de palmier enfume ceux qui tentent de le brûler pour se réchauffer. On envie les vieux hadjis (les musulmans qui ont fait le pèlerinage de La Mecque) emmitouflés dans leurs longues capes. Il est midi. On a froid et on a la dalle. D'habitude, par facilité, on achète dans la rue un poulet grillé et farci de riz au curcuma, accompagné de samous, des petits pains en forme de losange, et de tranches de navets marinés au vinaigre. Mais attention, il

ne faut pas acheter le poulet trop tôt dans la matinée car, souvent, les gars du grill démarrent leur feu au pétrole qui empêche leurs volailles. Justement, ce midi, on s'apprête à mordre dans un poulet diesel que l'on s'empresse de fourguer à la tribu de chars qui nous entoure. On ne va quand même pas manger avec les cheveux de bois. Il y a bien un petit restaurant, là, plus loin dans la rue Karrada, mais on n'a jamais osé y mettre les pieds tellement on a été dérangé par les tigres qui dévorent les assiettes de pois chiches et de mouton dans une sauce vermillon. A l'œil, on est entre la garbure et le cassoulet. A la dégustation, on toute l'essentiel du goût au cœur du Croissant fertile : le pois chiche tout à la fois tendre, bosselé et fondant, qui danse sur le parquet de la sauce, illustré par le gras du mouton (eh oui, le gras, c'est le goût). Il y a aussi tout le bonheur des épices du marché d'Al-Shorja : du cumin, du piment et bien d'autres encore. On mange vorace comme un veau qui tête. Notre voisine, une macoute moustachu, nous approuve d'un hochement de tête, pas le nez de leur croque. On fait vite la différence entre les trouflons maigres comme un clou qui s'en reviennent du front et les gros fayots

de l'armée populaire, nervis de Saddam Hussein, pas peu fiers d'afficher leur flingue à la ceinture. Le loufah égyptien nous installe d'autorité à une table qu'il vient de desservir. On ne s'attendait pas à ce qu'il nous propose un menu en quatre langues, mais la bonté débarque aussi vite que les appauvrissements des baïstistes après un discours du dictateur irakien. Soit une assiette creuse aussi remplie que le Tigre en février de pois chiches et de mouton dans une sauce vermillon. A l'œil, on est entre la garbure et le cassoulet. A la dégustation, on toute l'essentiel du goût au cœur du Croissant fertile : le pois chiche tout à la fois tendre, bosselé et fondant, qui danse sur le parquet de la sauce, illustré par le gras du mouton (eh oui, le gras, c'est le goût). Il y a aussi tout le bonheur des épices du marché d'Al-Shorja : du cumin, du piment et bien d'autres encore. On mange vorace comme un veau qui tête. Notre voisine, une macoute moustachu, nous approuve d'un hochement de tête, pas le nez de leur croque. On fait vite la différence entre les trouflons maigres comme un clou qui s'en reviennent du front et les gros fayots

chez l'Arabe du coin. Jusqu'au jour où, constatant notre désœuvrement, il sort son assiette de dessous son tiroir-caisse : «*Fais comme moi, une boîte de pois chiches, de l'olivier frais, de l'huile d'olive et de la harissa si tu aimes.*» Ce soir-là, ce travailleur nous a offert le plus beau des quatrains culinaires dédiés au pois

chiche. Souvent, on se le récite en cuisine en songeant aux hivers de la rue Karrada,

**Etalons.**

Vous l'aurez compris, on a dans la peau le pois chiche et l'on a accueilli comme les Sept Piliers de la sagesse le *Traité du pois chiche*, grand livre que lui ont dédié Farouk

Mardam-Bey et Robert Bistolfi avec de sublimes recettes (1). C'est l'odyssée de *Cicer arietinum* dont les auteurs nous disent «qu'il est généralement admis que toutes ses variétés cultivées dérivent d'espèces sauvages de Méditerranée orientale, peut-être du Languedoc, qui ont été domestiquées entre le VI<sup>e</sup> et le VII<sup>e</sup> millénaire

drat, de grenade, des rissoles farcies de viande de chevreuil. On utilise son eau de trempage et de cuisson pour cuire le poulet et le mouton. Plus tard, il se mêle au chou-fleur, à l'épinard, à la rhubarbe, à l'aubergine, à l'orange amère... Incontournable du couscous qui a débarqué sur les fourneaux tricolores des Trente Glorieuses, le pois chiche est le pilier du mets aujourd'hui quasi mondialisé qu'est le houmous, cette pépite levantine que l'on retrouve sur les nappes blanches comme dans le street-food.

Mais le périple du pois chiche est loin d'être achevé tant il continue d'inspirer les chefs. Comme Nordine Labiad'h, du restaurant A mi-chemin (2) à Paris, curieux de tous les terroirs d'ici et d'ailleurs autour de la Méditerranée. L'autre jour, il nous a embarqué dans un voyage gustatif somptueux avec les pois chiches de son enfance, ceux qu'il mangiait à la récréation de 10 heures à l'école de Zarzis, sa ville natale (1) Actes Sud (1998), 232 pp., 28,20 €.  
(2) 31, rue Boullard. 75014.



Au restaurant A mi-chemin, à Paris, le chef Nordine Labiad'h prépare

des boulettes aux pois chiches.



Le pois chiche se marie aussi très bien à la saucisse de Morteau, la choucroute et la bière corsée.



## VU DANS LA NEWSLETTER 'TU MITONNES'

### LES PÉCHÉS MIGNONS DE... GIACOMO CASANOVA (1725-1798)

- Pâté de macaronis de Venise
- Olla podrida, plat espagnol de viandes en sauce
- Morue de Terre-Neuve «bien gluante»
- Gibier
- Huîtres, auxquelles il aimait initier les jeunes filles
- Fromages
- Eau
- Vin

Source : Mémoires de Venise de Giacomo Casanova et l'Express du 28 juillet 2011.

**A retrouver également**  
**dans la newsletter «Tu mitonnes», envoyée**  
**chaque vendredi aux abonnés de Libération :**  
le menu VIP, la sauce de la semaine,  
le tour de main, des adresses,  
la recette du week-end...