

La harissa est l'un des produits emblématiques de la cuisine tunisienne, reconnue pour son goût relevé et sa capacité à rehausser les plats les plus simples. Ce condiment, devenu une référence au-delà des frontières tunisiennes, occupe une place particulière dans la gastronomie du pays. Revenons sur l'histoire et l'importance de la harissa dans la culture culinaire tunisienne.



Les origines de la harissa

L'histoire de la harissa est intimement liée à l'introduction du piment en Afrique du Nord. Ce sont les Espagnols qui ont introduit le piment dans la région au XVI^e siècle, après la découverte du Nouveau Monde. Avant l'arrivée du piment, les Tunisiens utilisaient d'autres épices pour assaisonner leurs plats, mais le piment a rapidement conquis les palais locaux en raison de sa chaleur intense et de sa capacité à préserver les aliments.

La harissa, telle que nous la connaissons aujourd'hui, est un mélange de piments rouges séchés, d'ail, de sel, et d'huile d'olive. Selon les recettes régionales et familiales, on peut y ajouter d'autres épices comme le cumin, le carvi ou la coriandre, ce qui donne à chaque harissa une saveur unique.

L'évolution et l'importance culturelle

Au fil des siècles, la harissa est devenue bien plus qu'un simple condiment ; elle fait partie de l'identité tunisienne. Utilisée dans une grande variété de plats, allant du couscous aux soupes en passant par les sandwiches populaires comme le « casse-croûte tunisien », la harissa est un symbole de la richesse et de la diversité de la cuisine locale.

Chaque famille tunisienne possède souvent sa propre recette, transmise de génération en génération, et la préparation de la harissa est un moment de convivialité, particulièrement dans les zones rurales où elle est encore fabriquée artisanalement. Dans le nord du pays, par exemple à Nabeul, la harissa est réputée pour sa qualité, et cette région est souvent considérée comme le cœur de la production de harissa en Tunisie.



La harissa aujourd'hui : Un produit international

Avec la mondialisation et l'expansion des cuisines du monde, la harissa a dépassé les frontières de la Tunisie. On la retrouve dans de nombreux restaurants et supermarchés à travers le monde, souvent utilisée pour apporter une touche de piquant aux plats méditerranéens ou même occidentaux. La harissa tunisienne a obtenu une reconnaissance internationale grâce à son goût authentique, au point de devenir un produit labellisé au niveau européen en 2020, bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée (IGP).

En Tunisie, la harissa est aussi célébrée à travers des événements tels que le « Festival de la Harissa et du Piment » qui se tient à Nabeul. Cet événement met en valeur les producteurs locaux et permet aux visiteurs de découvrir les nombreuses variétés de ce condiment.

