

KOUSS-KOUSS
5^{ème} édition

PIMENT & HARISSA !

DU 26 AOÛT AU 4 SEPTEMBRE 2022



FACEBOOK : KOUSS-KOUSS

Année de la Gastronomie

Kouss.Kouss pour « célébrer le partage et le vivre-ensemble »

« Année de la Gastronomie » est un appel à projets national lancé par le gouvernement dans le cadre du plan France Relance, en partenariat avec les Chambres de commerce et d'industrie [CCI], dans le but de soutenir l'ensemble de cette filière, des producteurs aux restaurants. La valorisation de la gastronomie s'articule autour de quatre grandes thématiques déclinées au fil des saisons. L'axe de l'été, qui se concentre sur « le partage et le vivre-ensemble », exige notamment de proposer une gastronomie populaire, simple, joyeuse, de rue et accessible à tous.

Les lauréats, parmi lesquels figure la cinquième édition de Kouss.Kouss, participent de l'attractivité touristique du territoire tout en favorisant les échanges multiculturels, la mise en valeur des produits locaux et la préservation de savoir-faire séculaires. Ils respectent par ailleurs les valeurs d'une charte qui unit tous les labellisés de France, portant la promesse d'une gastronomie équitable, inclusive, ouverte et conviviale.



Le festival Kouss.Kouss est initié et coordonné par



Le festival Kouss.Kouss reçoit pour sa 5^e édition le soutien de





Kouss.Kouss, cinq ans !

Tout a commencé en 2018, lors de la soirée de clôture de la saison ON AIR. Sur le toit-terrasse de la Friche la Belle de Mai, **Rachid Taha** et **Rodolphe Burger** donnaient un concert avec leur groupe, le bien nommé **Couscous Clan**, accompagnés par le virtuose du mandoluth **Hakim Hamadouche**. De la Friche jusqu'au centre de Marseille, chefs et cheffes cuisinaient, pour quelque cinq mille personnes, des centaines de **couscous à manger et à penser**.

Depuis lors, ce rendez-vous culinaire et culturel annuel a fait du couscous une véritable **métaphore du commun**. Cette année encore, il invite des acteurs variés, venus d'ici et de nombreux ailleurs, à travailler ensemble en cultivant leur singularité et en incarnant, ainsi, la plus belle identité de Marseille.

« Kouss kouss », c'est le son produit par le pilon en broyant le blé, mais aussi l'un des premiers noms attribués en France à ce **plat d'origine berbère**, devenu emblématique du Maghreb tout entier. Avec ses innombrables variantes, il est aujourd'hui traditionnel en Afrique du Nord mais aussi en Afrique subsaharienne, où il est présent depuis plusieurs siècles. On le mange également en Libye, Égypte, Sicile, au Portugal ou même au Brésil. Si toutes ses variations n'ont pas la structure familiale qui réunit « graine » et bouillon, **le couscous, plat transculturel, a traversé l'espace et le temps en demeurant vivant**.

Du piment dans mon couscous !

Restaurants, épiceries, commerces de bouche, lieux culturels, tiers-lieux culinaires : jamais une édition de Kouss.Kouss n'aura rassemblé autant d'acteurs autour de la couscousmania marseillaise.

Initié et organisé par Les grandes Tables – I.C.I et Marseille Centre, Kouss.Kouss raconte depuis cinq ans, dans un heureux mélange des genres et des disciplines, la vitalité du plat aux mille recettes. **Cette année, piment et harissa emportent coucous, sandwichs et cabas du grand festival de fin d'été, avec une centaine d'artisans du goût et des invités venus de Tunisie et de Colombie.**

Le piment est décliné à toutes les sauces... mais pas que ! **La harissa**, condiment familier du couscous, donne bien sûr le ton avec les propositions artisanales de producteurs marseillais, ou les versions maison spécialement concoctées par des restaurateurs et épiciers. **Le piment** se glisse

également dans de nombreuses recettes classiques ou insolites, à savourer dans les enseignes participant au festival ou à s'offrir à l'occasion de courses qui ne manquent pas de piquant : piments locaux frais ou séchés, épices, purées, huiles et sauces pimentées, tapenades, charcuteries ou marinades, mais aussi préparations fromagères, bière spéciale, infusions et thés, chocolats, glaces, sorbets, pâtisseries ou cookies, sans oublier une sélection de livres et d'ustensiles.

Les moments festifs sont enfin au rendez-vous, avec notamment plus de mille couscous préparés pour les soirées ON AIR avec une programmation musicale d'exception, un repas « Marseille cuisine le monde », un grand Marché piment & harissa, des projections cinématographiques, des réjouissances familiales en plein centre et des rencontres culturelles.

Bienvenue dans cette cinquième édition de Kouss.Kouss !



→ Retrouvez aussi le programme sur le site kousskouss.com

La Tunisie invitée spéciale



Depuis sa création, Kouss.Kouss n'a cessé de tisser des liens avec les pays du sud de la Méditerranée. Alors que la harissa s'apprête à rejoindre, comme le couscous, la **liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO**, Kouss.Kouss reçoit la Tunisie. Une quinzaine de cuisiniers, producteurs, chercheurs, artistes et médiateurs tunisiens ont répondu à l'appel pour proposer leur interprétation de la célèbre purée de piment.

Trois cuisiniers colombiens, liés depuis plusieurs années à la programmation des grandes Tables, sont également de la partie pour s'emparer des fourneaux marseillais et partager leur expertise sur le piment.

Si ce dernier est aujourd'hui présent dans la majorité des cuisines de la planète, il est en effet originaire d'Amérique du Sud et centrale. À partir de la fin du XV^e siècle, à la suite des expéditions de Christophe Colomb qui découvrit le piment, *ají*, lors de son premier voyage, il gagna l'Europe où il fit concurrence au poivre noir, plus rare et cher. **Parmi les produits du « Nouveau Monde », c'est celui qui se répandit le plus rapidement dans l'ancien**, certainement grâce à sa facilité de culture, son faible coût et son goût.

C'est vraisemblablement depuis l'Espagne, pendant l'occupation de la Tunisie et surtout après l'expulsion des morisques, que **le petit fruit brûlant se diffusa vers le Maghreb et notamment les plaines du nord de la Tunisie**. Depuis les travaux agraires jusqu'à la consommation, en passant par les rites et techniques de préparation, la cuisine et les croyances, la harissa y demeure aujourd'hui **un élément identitaire du patrimoine culinaire**. Il existe autant de recettes que de régions et de familles, et les discussions autour de la « vraie » et de la meilleure harissa font bien sûr partie du plaisir !

Les trois grands territoires de Kouss.Kouss #5



26 → 30 août

La Friche la Belle de Mai,
berceau du festival Kouss.Kouss
en 2018, est le théâtre de plusieurs
rendez-vous : soirées musicales
ON AIR avec plus de mille couscous
préparés par les cuisiniers invités
et un bar à harissa, projection
cinématographique à la belle
étoile, Grand marché, banquet
« Marseille cuisine le monde »
sur le toit-terrasse...

29 août → 4 septembre

Le centre-ville
associe, grâce à une mobilisation
inédite de 100 enseignes pendant
toute la durée du festival, tables
populaires, établissements de
prestige, lieux phares de la jeune
cuisine, brasseries, bistrots et
échoppes de bouche, s'inscrivant
dans la formidable recomposition
de la scène culinaire marseillaise.
À la clé : couscous et sandwichs,
repas concoctés à quatre mains,
courses pimentées, harissa tour,
festivités familiales en plein air
dans la rue du Musée transformée
en rue du Kouss.Kouss, mais aussi
sélections d'ustensiles ou
de livres de recettes.

1er → 4 septembre

**Le plan d'Aou
& les quartiers nord**
arrivent en force, avec en
particulier l'inauguration en
compagnie d'Erlia du Monticole,
tiers-lieu culinaire et culturel
au cœur du 15e arrondissement,
des couscous cuisinés par
Les grandes Tables et l'association
Les Femmes du Plan d'Aou, des
ateliers d'écriture animés par
l'équipe de la revue tunisienne
Broudou, des goûters, lectures et
dégustations pour enfants et
adultes organisés par la bibliothèque
Salim-Hatubou et le Centre Social
du Grand Saint-Antoine. Pour
conforter la place grandissante
de ces quartiers dans Kouss.Kouss,
la clôture du festival est programmée
au cinéma l'Ahlambra.

LA FRICHE LA BELLE DE MAI

Les grandes Tables

Du vendredi 26 août au mardi 30 août
41 rue Jobin 13003 – 04 95 04 95 85



i · c · i
culture cuisine

FRICHE
LA BELLE DE MAI

BI:POLE

ON AIR

FRICHE
LA BELLE DE MAI
30 ANS

En ouverture du festival,
cinq soirées exceptionnelles

KOUSS.KOUSS & BAR À HARISSA ON AIR



→ Le vendredi 26 août et le samedi 27 août • 19h – 23h

Amine Jeribi, Sahla Sellami- Marrakchi, Amine Marrakchi,
Rafik Tlati, Mohamed Ali Abouda

ON AIR / TOIT-TERRASSE

UNE PROGRAMMATION MUSICALE SIGNÉE BI:POLE [entrée 5€]

Vendredi 26 août

Caïn Muchi

live · machine, chant, poésie

Vanda Forte

dj set · expérimental

Sofiane Saidi

live · oriental-glam, raï 3.0

Entrée 5€

Le samedi 27 aout

RB Prodd

dj set · trap du Maghreb
et d'ailleurs

Mystique

aka Morjane Benzitouni
dj set · trap maghreb contemporain

Jantes (TSIP + LEITH)

live · hybride trap/électro

Entrée 5€



Le festival de la harissa de Nabeul

Invité de cette 5^e édition de Kouss.Kouss, le Festival de Nabeul va tenir sa septième édition en octobre 2022. Nabeul est une ville du nord-est de la Tunisie, située au sud de la péninsule du cap Bon. Les Nabeuliens du goût célèbrent chaque année la harissa et la gastronomie piquante. Avec des conférences scientifiques, des repas et des soirées festives, artisans, cuisiniers, agriculteurs déclinent « la star » des produits du terroir tunisien : la harissa !

RÉSIDENCES KOUSS·KOUSS 2022



Mohamed Ali Abouda

Cuisinier d'origine sfaxienne, chef exécutif du restaurant **Via Mercato**, membre de l'Association Tunisienne des Professionnels de l'Art Culinaire, chroniqueur radio et télé, notamment dans l'émission **Malla Chef d'Elhiwar Ettounsi**



Amine Jeribi

Cuisinier (**Le Diamant de Paris**), membre de l'Académie Nationale de Cuisine Française-délégation de Tunisie.



Amine & Sahla Marrakchi

Cuisinière et cuisinier (**Les Doigts d'Or, Sfax**), membres de l'Association Tunisienne des Professionnels de l'Art Culinaire.



Rafik Tlatli

Cuisinier (**Hôtel Les Jasmins, Nabeul**), organisateur de la fête du piment et de la harissa de Nabeul, président honoraire de l'Association Tunisienne des Professionnels de l'Art Culinaire.



KOUSS.KOUSS BAR · TROIS BOISSONS

La Kouss.Kouss à la Harissa par La Minotte

La Sirocco aux graines de Kouss.Kouss par Soiffe

Le pastis Raz-El-Anout par le distilleur Ferroni

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



KOUSS.KOUSS FRICHE €

→ Du 26 août soir au 30 août soir

Pour les cinq jours du festival la déclinaison du Kouss.Kouss pimenté offrira une carte proposant les déclinaisons des recettes des invité(e)s tunisiens(es) et de la chef de brigade couscous des grandes Tables Fatima Rhazi.

SALLE DES MACHINES – GRANDES TABLES – CRECHE

LES KOUSS.KOUSS DU COLLECTIF CH03 € pour Belles & Toiles

→ Le dimanche 28 août

Le Collectif des Habitant.e.s Organisé.e.s du 3^e arrondissement de Marseille [C.H.O.3] se bat contre les injustices vécues par les habitants et défend leurs intérêts. Il est composé des premiers concernés par les injustices.



8

Une histoire d'amour et de désir de Leyla Bouzid

2021 | 1h42 | Drame, romance

Ahmed, 18 ans, est français d'origine algérienne. Il a grandi en banlieue parisienne. Sur les bancs de la fac, il rencontre Farah, une jeune Tunisienne pleine d'énergie fraîchement débarquée de Tunis. Tout en découvrant un corpus de littérature arabe sensuelle et érotique dont il ne soupçonnait pas l'existence, Ahmed tombe très amoureux de cette fille, et bien que littéralement submergé par le désir, il va tenter d'y résister.

Séance proposée en partenariat avec le festival Aflam

TOIT-TERRASSE





LES KOUSS.KOUSS DU GRAND MARCHÉ Piment et Harissa

→ Le lundi 29 août • 16h - 22h

Cinq producteurs de piments et de harissa

Trente producteurs, éleveurs, boulanger...

Les grandes Carrioles et le four à pizza

PLACE DES QUAIIS

Tout au long de la soirée les invités tunisiens, avec les cuisiniers Résidents Kouss.Kouss 2022 **Sahla Sellami-Marrakchi, Amine Marrakchi, Mohamed Rafik Tlati, Mounir El Arem** et le producteur de Harissa **Imed Ben Attig** proposent une carte pimentée du doux au fort à déguster aux grandes Tables.



Plateau radio relevé du grand Pastis - Grenouille

→ Le 30 août • 18h / 20h

Avec les producteurs du marché travaillant le piment, les cuisiniers tunisiens et colombiens, et les Harrissanologue invités dont, Sonia Hamzaoui, nutritionniste et docteure en sociologie de l'alimentation, chargée de recherche à l'institut national du patrimoine tunisien.

Premier volet du triptyque Kouss.Kouss 2022



FOCUS PIMENTS ET HARISSA(S)

Imed Attig, président de l'Association Tunisienne du Patrimoine Immatériel, directeur général de **Haroun & Co** qui fabrique il commercialise la Harissa Terroirs de Tunisie (Nabeul) et est fondateur de la Maison de l'artisan à Mââmoura (Cap Bon). Cet artisan surnommé par la presse tunisienne l'Indiana Jones de la Harissa fabrique cette sauce piquante selon une recette traditionnelle datant de 1952. Plus de 18 variétés sont préparées dans une maison traditionnelle, dont le patio, la cuisine et le « Makhzen », chambre de stockage des dentées alimentaires.



Avec **Plein cagnard, Jérôme Pezzicoli**, agriculteur et paysagiste, cultive des piments sauvages, inconnus en France depuis 2020. Fruant de légumes rares et anciens et de nourriture épiceée, il commence avec l'Aji Charapita, un petit piment sauvage qui est originaire de la jungle péruvienne, et le fait pousser sur des restanques au cœur de la Provence, au pied du Massif du Garlaban, à Aubagne. Venez découvrir son approche de la culture des piments !



CH03 est une association du 3^e arrondissement qui propose lors du grand Marché la pâte à piment produite par les habitant·e·s du quartier.



Babah Bahri, c'est des herbes sauvages, des olives artisanales, de la Harissa et d'autres produits artisanaux de Tunisie.

Habib Bahri aux cotés de sa famille, a décidé de reprendre l'oliveraie familiale et la convertir en bio. Une manière de célébrer un terroir et de montrer ce qu'il y a de bien et de bon en Tunisie. Olives, Zaatar, Eaux de Rose et de Géranium... et Harissa sont à découvrir !



William Lellouche est le fondateur de **Tava Hada Pilpelta** des harisses d'exception, élaborées avec des piments entiers, fabriquées et mises en pot d'une manière 100 % artisanale dans un atelier à Marseille. Pour la recette de base, l'utilisation de trois variétés de piment permet d'obtenir une pâte puissante et équilibrée : habanero français frais, baklouti de Tunisie fumé au bois d'olivier et birds eye chili séché du Kenya.



« Chez nous, on tartine tout de harissa. Même le pain et le beurre. La recette la plus connue : griller du pain piqué d'ail, arrosé d'huile d'olive, badigeonner de harissa dès le matin, l'accompagner d'un café fumant. C'est un genre ! Un sport national ! Une drogue dure ! La harissa et du pain, encore du pain, de l'huile et beaucoup d'eau pour faire passer le feu qui fait de votre langue un torchon qui brûle. À table, ce n'est pas du sel que l'on réclame mais de la purée rouge vermillon comme du sang de taureau qui trône en chef dominateur, crachant des flammes sur tout ce qui pourrait sembler raffiné, délicat. On vous ingurgite de la harissa dès la première dent qui perce pour calmer la douleur ! On vous en assène une part plus importante pour vous faire oublier celle pour laquelle vous avez cru souffrir. Vous entrez dans un monde où vous ne savez plus ni pour qui ni pour quoi vous souffrez ! [...] Vous avez du chagrin ? Votre cœur saigne ? Une bonne cuillère d'harissa vous fera passer tout cela... »

Sonia Medina, *Rouge Harissa*, David Reinharc, 2008.



MARSEILLE [KOUSS.KOUSS] CUISINE LE MONDE 3

→ Le mardi 30 août à partir 19h

Des propositions venues de plusieurs continents autour du piment et de la harissa : Afrique, Amérique du Sud, Europe

Trois cent cinquante places pour cuisiner le monde en référence au livre édité chez La Martinière Sahla Sellami-Marrakchi, Amine Marrakchi, Mohamed Rafik Tlati, Mounir El Arem, Imed Ben Atig, Antonella Arza, Eduardo Martinez, Carlos André Diaz, Hugues Mbenda, Oh Faon !, et bien sûr l'auteure du livre Vérande Frédiani

TOIT-TERRASSE



RÉSIDENCE KOUSS.KOUSS 2022



Eduardo Martinez

Ingénieur agronome, fondateur et chef du restaurant **Mini-Mal** [Colombie].



Antonuela Ariza

Cheffe au restaurant **Mini-Mal**, artiste plasticienne, membre active de Slow Food et cofondatrice de Selva Nevada, qui produit des glaces artisanales. [Colombie].



Carlos Andrés Diaz

Cuisinier indépendant. [Colombie].



Hugues Mbenda

Chef franco-congolais revisitant la cuisine française avec des ingrédients africains dans le restaurant **Libala** fondé avec sa compagne **Mathilde Godart**.



Oh Faon

Jérôme Raffaelli et Kevin Yau

Pâtisserie artisanale végétale, libre de tout produit d'origine animale.



Vérande Frédiani

Réalisaatrice et journaliste, auteure de nombreux documentaires et ouvrages sur le champ de la cuisine dont *A la recherche des femmes cheffes* en 2017, et de *Marseille Cuisine le Monde* en 2021.



& la brigade tunisienne RÉSIDENCE KOUSS.KOUSS 2022 avec
Sahla Sellami-Marrakchi, Amine Marrakchi, Rafik Tlati, Mounir El Arem, Imed Ben Atig.

Centre-Ville

Une mobilisation inédite réunit de très nombreux restaurants et commerces du 29 août au 4 septembre. Elle associe tables populaires, établissements de prestige, lieux phares de la jeune cuisine, brasseries, bistrots, échoppes de bouche, magasins, s'inscrivant dans la formidable recomposition du territoire culinaire marseillais.

Les restaurants, bars et autres établissements associés proposent leurs couscous pour un ou plusieurs services, certains d'entre eux reçoivent des chef(fe)s en résidence.

Plus de 100 adresses regroupées territorialement en plusieurs ensembles :

→ NOAILLES · BELSUNCE · OPÉRA · HAXO-SAINTE

→ PALAIS DE JUSTICE · PRÉFECTURE · QUARTIER DES ANTIQUAIRES · VAUBAN · PLACE DE ROME

→ PANIER · RÉPUBLIQUE · VIEUX-PORT · JOLIETTE · CATALANS

→ CANEBIÈRE · RÉFORMÉS · LIBÉRATION

→ COURS JULIEN · CAMAS · SAINT-PIERRE



NOUVEAU



RESTAURANT



MAGASIN/AUTRES

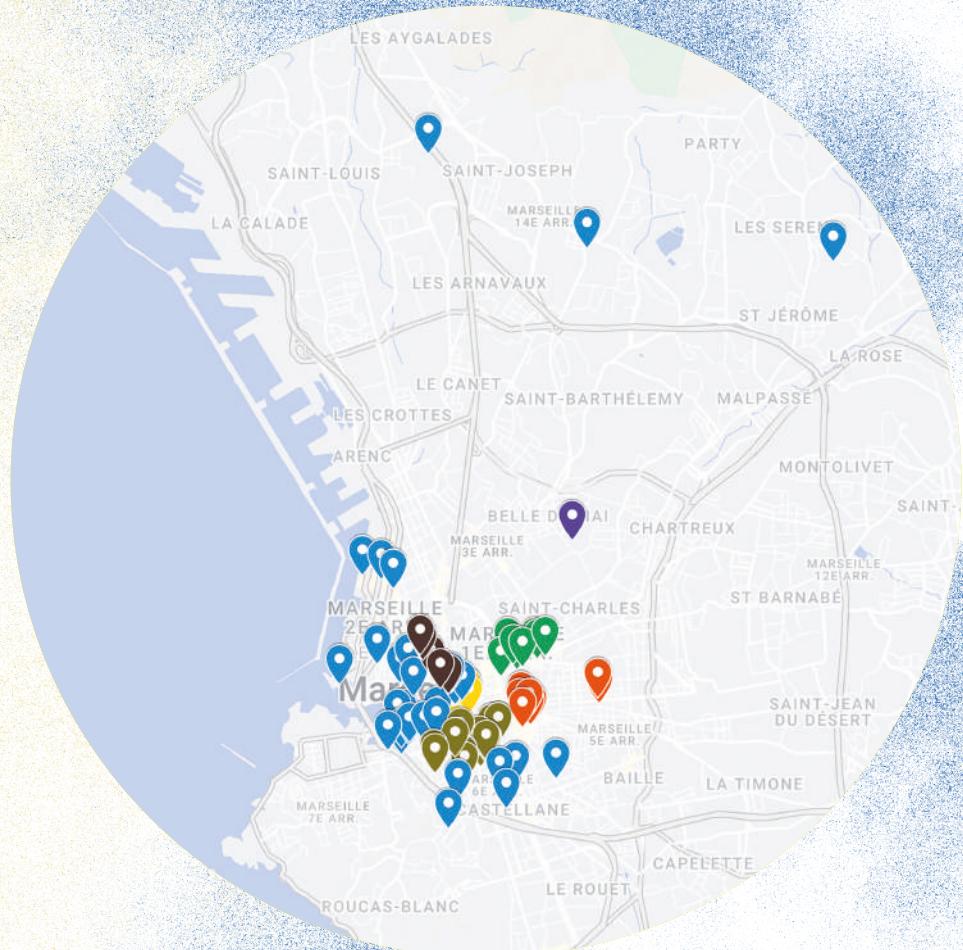


ENTRE 15 ET 25 €

COMMERCES DE BOUCHE



+ DE 25€



NQAILLES · BELSUNCE OPÉRA · HAXO · SAINTE



LE KOUSS.KOUSS IDÉAL

Et l'offre harissa de l'épicerie

avec notamment la harissa artisanale de Syracuse

→ Le samedi 3 septembre de 12h à 14h30

Julia Sammut & Aurélien Baron



8 et 11 rue d'Aubagne 13001 • 06 11 19 09 92



LE KOUSS.KOUSS À L'AGNEAU ET LA HARISSA FUMÉE MAISON

→ Le vendredi 2 septembre

LE KOUSS.KOUSS AU POISSON ET LA HARISSA FUMÉE MAISON

→ Le dimanche 4 septembre, midi & soir

Yassine Kedidi



8 rue d'Aubagne 13001 • 09 80 83 39 13

LE KOUSS.KOUSS ASLEMA TOUNÉS XO€

→ Le samedi 3 septembre

RÉSIDENCE KOUSS.KOUSS 2022

Ahlem Nguli

Est la cheffe de **Bistro Bab** à Paris, un restaurant exigeant qui veut marier la cuisine tunisienne à la gastronomie française. Elle cultive le patrimoine culinaire tunisien.



LE KOUSS.KOUSS AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

Avec jus de veau épice et légumes fumés aux herbes de Provence.

→ Du lundi 29 août au vendredi 2 septembre
midi et soir

João Brito Ramo dit Djony



48 La Canebière 13001 • 04 30 22 03 12

Saint Kouss.Kouss XO€

Kouss.Kouss accompagné de ses légumes, boulettes et morceaux de poulet (ou en version végé), piment d'Espelette mariné puis grillé au four

→ Du 2 Août au 4 septembre • midi et soir

Franky Coton & Gersende Gueit



2 rue des Récolettes 13001 • 04 91 54 08 83

LE KOUSS.KOUSS À L'ORGE

- Tout au long de l'année du mardi au dimanche
- Le samedi 3 septembre service midi et soir non-stop sur la rue du musée investie par Le Fémina !
- Pour tout couscous acheté une harissa maison à l'huile de Kabylie offerte !

Amar Meddour & Mustapha Kachetel

LE FEMINA

1 rue du Musée 13001 • 04 91 54 03 56



LES PIZZAS KOUSS.KOUSS PIMENTÉES À LA HARISSA

- Du 29 août au 4 septembre midi et soir

Charly Rodossio

CHARLY PIZZA

24 rue des Feuillants 13001 - 04 91 54 08 83
7 place Général de Gaulle 13001

LE KOUSS.KOUSS DE MANIOC (ATTIÉKÉ) AU POISSON, DÉCLINAISON DE PIMENTS

Pour la semoule, de l'attiéké qui est du couscous de manioc, servi avec du poisson, des bananes plantain, un bouillon qui met en valeur le piment végétarien qui ne pique pas qui sera aussi utilisé dans d'autres préparations.

- Du 30 août au 3 septembre • le midi

Raphaël & Sonia Ily

PASTELS WORLD

29 rue d'Aubagne 13001 - 09 83 48 31 33

LE KOUSS.KOUSS TRADITIONNEL ET LA HARISSA MAISON, COUSCOUS

- Le vendredi 2 septembre le midi

Yasmina Ayab, Louazna Ayari & Momo

LE COMPTOIR DES BEAUX-ARTS

15 rue Rodolphe Pollak 13001





LE KOUSS.KOUSS D'HADDAH

Ailes de poulet confites à l'harissa et au citron • Boulettes bœuf/agneau/Menthe • Sauce blanche et harissa à la rose et aux amandes

→ Du mardi 30 août au samedi 3 septembre midi

Soirée Haddah avec Chlita :

Poivrons verts grillés, tomate, ail et huile d'olive • Kouss.Kouss d'Haddah • Mille-feuilles de brick, miel, pistache, crème de yaourt grec à la figue. Entrée/plat/dessert

→ Le mardi 30 août à 20h sur réservation 

Laura Guemeche & Annaelle N'Kaoua

LA MAISON DES NINES

9 rue d'Aubagne 13001
06 58 84 29 48

N

LE KOUSS.KOUSS AUX SAVEURS VIET

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre midi et soir

Duy Pham & David Sy

GINGEMBRE

39 rue d'Aubagne 13001
06 52 28 26 68

N

PIMENT FRAIS,

en saumure, préparations diverses, achards de piments maison, piment antillais, gingembre citron...

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre de 9 h à 19h • sans réservation

TAM-KY

5 Halle Delacroix 13001
04 91 54 00 86

N

BRUNCH DU WEEK-END

AVEC SHAKSHOUKA

Brunch avec poêlée de poivrons et/ou de piments verts ou rouges à la harissa à la rose et Harissa au citron confit

→ Les 3 et 4 septembre de 9h30 à 19h30

PETRIN COUCHETTE

7 cours Saint Louis 13001
06 45 32 53 27

N

MERGUEZ SPÉCIALE À LA HARISSA

→ Le lundi 29 août de 7h à 13h & 15h30 à 20h

→ Le mardi 30 août de 7h à 20h

→ Mercredi 31 août & jeudi 31 septembre : de 7h à 13h & 15h30 à 20h

→ Le vendredi 2 septembre de 7h à 14h

→ Le dimanche 4 septembre de 7h à 13h

Yaiche Mouchi

BOUCHERIE CHEZ ALAIN

4 rue de la Glace 13001
04 91 54 03 70



PLATEAU RADIO RELEVÉ DU GRAND PASTIS - GRENOUILLE

Le 31 août 12h

Avec les cuisiniers et les commerces du centre-ville travaillant le piment et les cuisiniers et les Harissanologues tunisiens invités, deuxième volet du triptyque Kouss.Kouss 2022

N BAR À HARISSA(S) SPÉCIALES

→ Tous les jours 8h30 à 20h

Salah Elkeurti

SALADIN

10 rue Longue des Capucins 13001
04 91 33 22 76

LE KOUSS.SANDWICH

Pain semoule garni des légumes du couscous et de harissa maison de Hadja

→ Du 29 août au 03 septembre midi

Amina & Lila Saïd

O'COIN GOURMAND

23, rue du Musée 13001
06 50 78 20 20



N LA GLASS.KOUESS ORIENTALE

Une glace aux épices pimentée qui accompagne une petite semoule à basse de raisins secs caramélisés et amandes grillées. Un mélange sucré-salé.

→ Du 29 août au 4 septembre

Philippe di Meo, Jérôme Foucaud et Jérôme Thévenin

MAHBOULE

4 rue d'Aubagne 13001
04 91 70 82 50

N KOUSS.KOUSSIER

et autres ustensiles indispensables pour préparer un couscous

→ Du 29 août au 03 septembre une présentation hors de l'ordinaire !

Laurence Renaux

MAISON EMPEREUR

4 rue des Récollettes 13001
04 91 54 02 29

N KOUSS.NÉCESSAIRE

Tout le nécessaire pour servir le couscous, une sélection sans pareille !

→ Du 29 août au 03 septembre des offres extraordinaires

Jihane Azizi

JIJI LA PALME D'OR

16 rue d'Aubagne 13001
04 91 54 99 67

N KOUSS.KOUSS SAUCISSE BERBÈRE

Couscous accompagné d'une saucisse créée pour Kouss.Kouss à base de tripes, viande de bœuf, pois chiche, harissa

→ Le mardi 30 août midi et soir

Mina Rouabah-Roux

COCO VELTEN

invite MINA COOK TRAITEUR

16 Rue Bernard du Bois, 13001
04 91 53 54 55

● KOUSS.KOUSS AZUL XO€

● → Le samedi 27 août

KOUSS.KOUSS TUNISIEN AU POISSON

Toute la journée dégustation des harissas de Habib Bahri

● → Le mardi 30 août

KOUSS.KOUSS SARDE AUX PALOURDES

● → Le mercredi 31 août

KOUSS.KOUSS MAROCAIN TFAYA

● → Le jeudi 1 septembre

KOUSS.KOUSS MARSEILLAIS ! Façon aioli

● → Le vendredi 2 septembre

KOUSS.KOUSS AU POULPE

● → Le samedi 3 septembre

KOUSS.KOUSS PORTUGAIS À LA MORUE

● Le midi de 12h à 14h

Romain Chatrain

AZUL CONCEPT STORE

73 rue Francis Davso 13001 • 09 73 56 05 29

KOUSS.KROUSTILLA XO€

Entre Kouss.Kouss et pastilla, un Kouss.Kouss de poulet, avec du croquant [feuille de brick miel], du piment, des abricots pour la douceur et des légumes de saison. Harissa maison.

● → Les vendredi 2 septembre et samedi 3 septembre • Midi et soir midi et soir

Charles Pinoteau & Melodie Taisne

OPERA ZOIZO

11 Rue Beauvau 13001 • 06 80 71 18 58

KOUSS.KOUSS TUNISIEN AUX POISSONS ET SA HARISSA XO€

Le Kouss.Kouss pourra être dégusté avec en dessert un fondant au chocolat et piment d'Espelette.

● → Le samedi 3 septembre à midi

Soisik Voinchet-Zuili & France Irrmann

AGLAË ET SIDONIE CONCEPT STORE

18 rue Beauvau 13001 • 06 40 63 07 93

KOUSS.KOUSS AU CONFIT D'AGNEAU, FIGUES RÔTIÉS ET HARISSA XO€

● → Du lundi 29 août au vendredi 2 septembre midi

Noémie Angot Niboyet

LION BONJOUR

27 rue Glandevès 13001 • 04 91 72 11 24

KOSS.KOSS À L'ENVERS

Poitrine d'agneau farcie et Harissa maison à la rose

→ Les vendredi 2 septembre midi et soir et samedi 3 septembre midi

Alice Kertekian & Louis Delatte

QUARTIER LIBRE

13 rue Glandevès 13001
09 88 39 85 11

KOSS.POP-UP

Epicerie avec une sélection de sauces et d'huiles pimentées

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre

Davin Riakoze & Anthony Collins

DEEP

15 rue Glandeves 13001
09 72 65 80 24

KOSS.KOSS VÉGÉTARIENS

→ Le 29 août midi

Jean Veyrier

VERT 12h20

12 rue Glandeves 13001
06 63 53 14 84

N BIÈRE AU PIMENT LA MINOTTE

→ Du 29 au 3 septembre

BIERE ACADEMY

22 rue Beauvau 13001
09 52 85 91 90

N KOSS.INFUSION

Menthe et piment rouge & Kouss.Kouss Harissa

→ Du 29 au 03 septembre

Dzovig Arakelian

L'INFUSION

1 rue Molière 13001
09 52 86 06 86

N KOSS.KOSS VÉGÉTARIEN

Merguez [et oui !] et falafel veggies, harissa maison

→ Du 29 au 03 septembre midi

Clément Cailleau

LA COUDEE

6 rue Corneille 13001
04 91 54 15 23

N PAIN BOUILLABAISSE

ET SA ROUILLE AU PIMENT D'ESPELETTE

Filet de dorade pochée, pomme de terre paillason, moules, dans un pain baguette servi avec un shot de soupe de poisson et de rouille au piment d'Espelette

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre de 11h à 16h

Linda Vila Palleja

PAIN A L'AÏL

5 rue de la Tour 13001
09 51 98 23 71

N KOSS.KEFTA DE MAQUEREAUX FUMET À L'HARISSA SAFRANÉE

Kefta de maquereaux, semoule moyenne, fumé à la harissa safranée, légumes grillés. Boulette de poisson, avec du fenouil, du citron... de la semoule cuite avec bouillon de légumes, le fumet assaisonné avec du safran, les courgettes, carottes, aubergines, grillées au barbecue.

→ Du 1^{er} au 3 septembre midi

Julia Toche & Louis Toche

CANTOCHE

13 rue Haxo 13001
04 91 70 24 99

N**RAMÈNE TON KOUS.COU**  €

Roll aux boulettes de viande, écrasé de pommes à la harissa et coriandre & pickles de piment marocain.

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre midi et soir

Mathieu Legrand & Silvere Preher

LES FRÉRES BRIOCHES

35 rue Vacon 13001

09 62 58 39 18

N**KOSS.KOSS BOULETTES**  €

Menu : Entrée + plat + dessert autour des épices et piments sud-américains.

Ceviché au piment péruvien
Kouss.Kouss aux boulettes de poisson relevé d'une sauce épiceée colombienne et d'une harissa maison

En fonction des fruits de saison (peut-être figue) avec une sauce vanille et piment

→ Le jeudi 1^{er} septembre
Le soir de 19h30 à 22h

Juan Pulgarin & Benoit Roch

BEN MOUTURE

34 rue du Petit Chantier 13007

06 58 13 87 69

N**LE TARTARIN**  €

Fromage frais à tartiner au piment

→ Le mardi 30 août 16h-19h30

→ Du mercredi 31 août au samedi 3 septembre 10h-13h / 16h-19h30

Audrey Emery

LA LAITERIE MARSEILLAISE

86 rue Sainte 13007

04 91 06 73 82

N**KOSS.CROÛTE TUNISIEN**  €

Sandwichs le casse-croûte tunisien [traditionnellement harissa, œuf, thon, olives, crudités]
Assiette couscous de l'enseigne 117

→ Du 29 août au 3 septembre de 11h30 à 16h

Ariane Millet

L'ENSEIGNE 117

117 rue Sainte 13007

04 91 59 30 71

N**KOSS.VOLAILLE,****PIMENT & HARISSA**  €

Cuisse de poulet marinée, piment farci, vierge de pois chiche & harissa maison.

→ Du 30 août au 3 septembre midi et soir

Hugo Konter & Marie et Timothée Aumont

ALIVETU

145 rue Sainte 13007

09 83 70 38 94

N**KOSS.KOSS****DE FREGULA AUX GAMBAS,**  €

Fregula aux gambas, sauce de courgettes au basilic et à la harissa et crème de burrata.
Aubergines fumées, harissa et tomates, chips de patates douces.

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre soir

Hassan Mbze & Oren Soussan

VERTIGO BAR FOOD

75 rue Sainte 13007

04 91 91 07 11

N KOUSS.KOUSS SICILIAN

Boulettes de viande farouchement épices avec une saveur de couscous. Le nduja emballe les boulettes de viande pleines de saveur épicee. Pendant que les boulettes de viande brunissent, il libère sa graisse savoureuse dans la casserole et c'est cette graisse qui est utilisée comme élément de base pour la sauce. Servi avec de la feta émiettée

→ Le mercredi 31 août de 10h à 13h30 et 16h à 19h30

Jean Pascal Chelu & Olivier Delan

MARY GREEN

101 rue Sainte 13007
04 91 72 13 87

N CHOCOLAT NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE

→ Du 28/08 au 3/09 de 10h à 19h

Alain Semercyan

LA CHOCOLATIERE DE MARSEILLE

35 rue Vacon 13001
04 91 11 96 24

N KOUSS.PÉPITE

Pâte sablée, confit fruit de la passion, ganache chocolat au piment d'Espelette, coulis de framboise

→ Du 30 août au 3 septembre

Audrey Azoulay

LA PÉPITE

145 rue Sainte 13007
04 91 61 47 50

N KOUSS-BEEF

Pulled Beef-Mi : bun brioché, bœuf effiloché confit aux épices, légumes croquants, menthe, coriandre, citron confit, mayonnaise à la harissa artisanale, patates douces rôties.

→ Du 29 août au 4 septembre midi

Noémie Legal & Olivier Coulomb

LA FIANCÉE

8 rue Haxo 13001
09 86 21 58 12

N KOUSS.KOUSS SICILIAN PIQUANT

Au rayon épicerie : pecorino au piment. Pâtes pepperoncino

→ Du 29 août au 03 septembre midi

Jean Philippe Abba (Jiff)
& Stéphanie Secchi

LA CASERTANE

71 rue Francis Davso 13001
04 91 54 98 51

N KOUSS.KOUSS TOI DE LÀ

Couscous boulette d'agneau aux herbes fraîches, épices et zestes de citron, bouillon, aubergines confites, fines tranches de navet cru, courgettes, pois chiche, herbes fraîches, grenade, Harissa et citron confits

→ Du 29 août au 2 septembre midi

Jeanne Langlere

CAFÉ JEANNE

23 rue Glandevès
09 72 65 80 24





PALAIS DE JUSTICE PREFECTURE QUARTIER DES ANTIQUAIRES VAUBAN · PLACE DE ROME



N

KOUSS.KOUSS DES DIVINITÉS

Kouss.Kouss de volaille en feuille de figuier et harissa fumée, figues à la rose, kéfir

→ Du 30 août au 3 septembre aux déjeuners

Matthieu Roche & Camille Fromont

OURÉA

76 rue de la Paix Marcel Paul 13006 • 04 91 73 21 53

N

LA PURÉE DE PIMENT DE DAVID MIJOBA ET UNE SÉLECTION DE TAVA HADA PILPELTA

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre
10h30 – 19h00

David Mijoba & Olivier Amsellem

JOGGING ÉPICERIE

103 & 107 rue Paradis 13006 • 04 91 81 44 94

N

KOUSS.POULE SPICY

Le dwich signature revisité : La Poule Spicy Baguette levain, poulet fermier rôti, harissa citron confit, coriandre, mayonnaise maison, courgette, carotte pickles et coriandre fraîche.

→ Du 29 août au 2 septembre midi

Mathieu Nicoli

DWICH

2 rue Edmond Rostand 13006 • 06 24 97 20 44

N

KOUSS.COCKTAIL

Cocktail à base de piment et/ou harissa,
avec et sans alcool

- Tava Sour : Mezcal Harissa Tava + Jus de citron vert + Sirop de graine de cumin + Paprika
- Scoville Collins : Cordial poivre blanc penja + Verjus + Soda pamplemousse rose + Piment Carolina reaper

KOUSS.KOUS FOULBÉ DU NORD CAMEROUN

Fonio, boulettes de viande, légumes glacés, confiture de piment oiseau, bouillon épice à la harissa

→ Du 29 août au 3 septembre soir

Elfy Fabritius [cocktail] & Thérèse Ngo Nkogloum [chef]

COPPERBAY

36 boulevard Notre Dame 13006 • 07 67 65 23 78

KOUSS.POULET FRIT

Poulet frit glaçage harissa

→ Du mercredi 31 août
au dimanche 4 septembre soir

Guilhem Gil-Malissen

LE BEC DU COQ

28 boulevard Notre Dame 13006 • 04 91 91 62 08

MONT-KOUSS.KOUSS

Kouss.Kouss accompagné de ses légumes glacés,
agneau, compotée d'oignons, coulis de pruneaux
et sa pâte de piment oiseau.

→ Du 30 août au 02 septembre le midi

Jouhaina Dabhi Lunven & Gersende Gueit

JARDIN MONGRAND

35 rue Mongrand 13006 • 04 92 00 35 20

LE KOUSS.KOUSS DE LOS PASSAGIOS

Un couscous d'agneau à 8 mains

Kouss.Kouss préparé par les cuisiniers de Los Passagios,
passionnés de piment(s) et des cuisines du monde.
Dan, anglo-vietnamien & Matt, danois & Rob,
americano-bresilien & Harry, australien.

→ Le dimanche 4 septembre le soir

Eugénie Flipo

LES 3 COUPS

44 rue Saint Sulpice 13006 • 09 81 08 83 84

KOUSS.KOUSS A/R MARSEILLE-HANOÏ XO€

Un menu tourné spécialement pour déguster le piment de l'entrée au dessert.

Un sandwich pimenté, des condiments faits maison, pour cuisiner chez soi

→ Le mardi 30 août au samedi 3 septembre midi

Maelys Vultaggio

CEDRAT · MAMA KYUNA

81 rue Breteuil 13006
04 91 42 94 41

KOUSS.KOUSS SAUCISSES ☺€ [sur place et à emporter]

Un Kouss.Kouss au jus d'agneau, saucisses à la harissa et citron confit, légumes grillés et parfumés à l'huile de harissa

→ Du Mardi 30 août au samedi 3 septembre de 8h30 à 19h30

Marie Caffarel

MAISON PAYANY

72 rue Breteuil 13006
04 91 37 08 95

KOUSS.KOUSS MERGUEZ ☠€

Merguez faite sur place à l'agneau et au bœuf, légumes au bouillon harissa, pois chiches, amandes et le piment du boucher

- Le lundi 29 août midi et soir
- Le mardi 30 août et le mercredi 31 août midi
- Le jeudi 1^{er} septembre et le vendredi 2 septembre midi et soir

Laëtitia Visse

LA FEMME DU BOUCHER

10 rue de village 13006
04 91 48 79 65

N

KOUSS.MACARON ☺€

Macaron framboise, crème à la harissa et à la rose, litchi

→ Du 29 août au 2 septembre De 8h à 16h

Sylvain Depuichaffray & Myriam Lepra

PATISSERIE DEPUICHAFFRAY

66 rue Grignan 13001
04 91 33 09 75





N LE KOUSSKOUSS-DWITCH (Végétarien)

ET KOUSS.KOUE TERRE MER

Sandwich : dans un pain semoule, légumes de saison rôtis aux épices, tartare de tomates à la harissa Tava Hada Pilpelta, halloumi rôti.

Plat : Semoule de blé semi-complète bio, bouillon et ses légumes, boulette volaille et thon, piments doux petit marseillais rôtis, tartare de tomates à la harissa.

- Le jeudi 1^{er} septembre de 12h à 16h,
- Le vendredi 2 septembre de 12h à 16h et de 19h30 à 21h30
- Le samedi 3 septembre de 12h à 16h

Jules Fleuranceau & Carine Degea

YO STREET FOOD

15 rue Louis Maurel 13006
04 91 81 98 25

N BAR À JUS DE FRUITS

Cocktail de fruits frais, raisins et framboise avec pointe de piments

- Du 28 au 3 septembre 9h à 19h

Yannis Amokreze

STATION UVALE

Cours Pierre Puget 13006
07 72 31 46 34

N KOUSS.ENTREMETS

Entremets fraise / piment

- Du 29 août au 2 septembre

Jérôme Rafaelli & Kevin Fau

OH FAON !

6 rue Edmond Rostand 1300
04 91 81 46 09

N KOUSS.PAIN

Sandwich pain à la semoule, boulettes de bœuf, sauce crémeuse harissa et citron confit, pickles. Du Kouss.Kouss nous retrouvons la semoule dans le pain. Les boulettes sont ici au bœuf et cuisinées avec les épices et condiments du célèbre plat : cumin, raz-el-hanout, raisins secs dorés. Pour lier le tout, une sauce relevée à la délicieuse harissa marseillaise Tava. Le citron confit apporte peps et fraîcheur !

- Du 29 août au 2 septembre midi

Mamadou Diop & Marion Regnier

PIOU

70 rue Grignan 13001
07 78 87 08 64

N

KOUSS.KOUSS LABNEH HARISSA €

- Kouss.Kouss glacé [couscous servi froid] kefta d'agneau épicées, labneh harissa avec du piment à tous les étages
- → Du 29 août au 4 septembre midi

Charlotte Croustillat

CARLOTTA WITH

84 boulevard Vauban 13006 • 09 72 59 49 71

N

KOUSS.KOUSS HARISSA THÉÂTRALE €

- → Du 29 août au 3 septembre midi

Sam Avedissian

SAM KITCHEN - MONTEVIDEO

3 impasse Montevideo 13006 • 06 12 43 33 12

N

KOUSS.KOUSS MUHAMMARA

- Mezzé à base de poivrons, noix, oignon, piment d'Alep + houmous spicy + sandwich pain libanais avec du pastrami sauce BBQ et harissa feu de bois
- → Du 30 Août au 4 septembre midi et soir

Jeremy Radouan

TAMALY

4 rue Edmond Rostand 13006 • 07 67 67 90 31

N

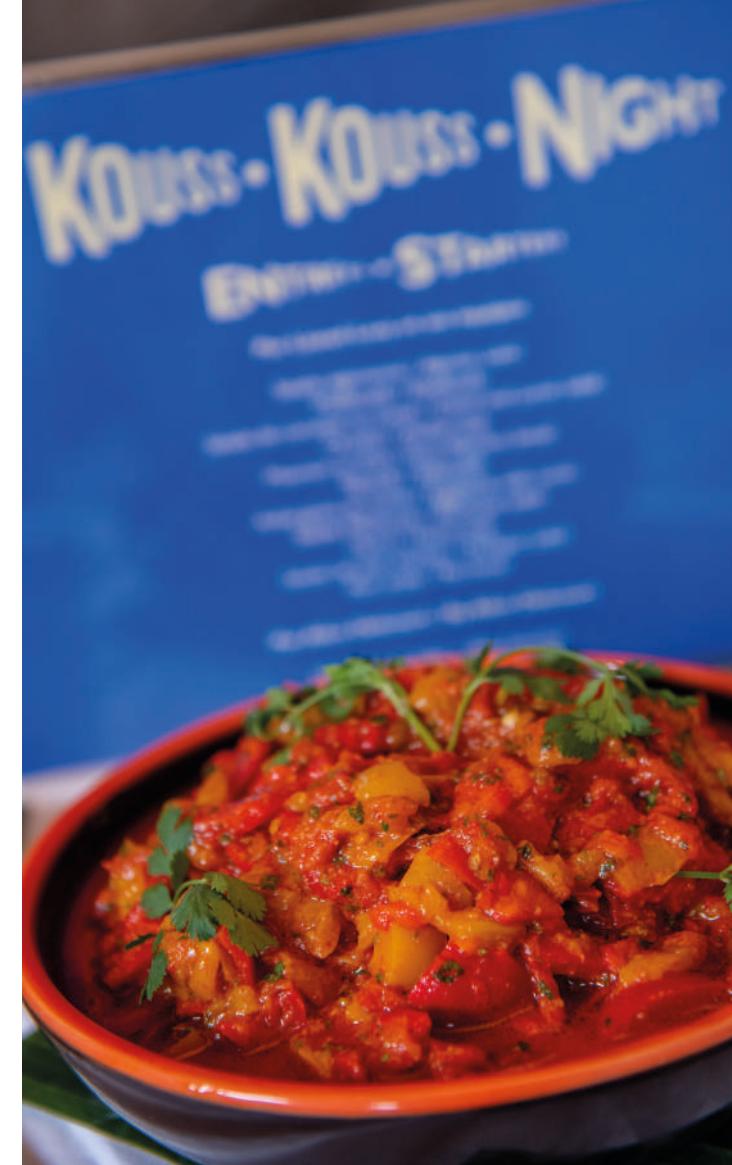
KOUSS.KOUSS CALABRISSELLA €

- Pizza nduja
- Spaghetti arrabiata nduja
- Gnocchis sauce tomate crème de piment et burrata ou bufala
- Lasagne au piment
- Gratin d'aubergine au piment
- Pâtes à l'ail et piment
- → Du 31 août au 03 septembre de 9h à 14h et de 17h à 19h30

Philomène Riquelme & Alexia Riquelme

CALABRISSELLA MIA

83 rue Breteuil 13006 • 06 49 46 50 98



● ● ● ● ●

KOUSS.KOUESS VÉGÉ ✕€
ET SANS GLUTEN

Kouss.Kouss végétarien gourmand
à la semoule de millet et au piment d'Espelette
→ Du 31 août au 2 septembre midi

Sébastien Rouard & Nadia Friedli

BERNIE COFFEE

7 place de Rome 13006 • 04 91 56 04 26

● ● ● ● ●

KOUSS.KOUESS THIÉRÉ ✕€

Kouss.Kouss thiéré poisson,
sauce piment citron combava
→ Le vendredi 2 septembre midi et soir

Hugues Mbenda

LIBALA

6 Place de Rome 13006 • 04 91 06 44 02

● ● ● ● ●

KOUSS.PENNE ✕€

Penne au pesto de basilic maison,
burrata et coulis de piment calabrais
→ Le vendredi 2 septembre midi

Sebastien Fanzone

LUCIA PASTA

4 place de Rome 13006 • 04 91 66 13 97

PANIER · RÉPUBLIQUE VIEUX-PORT · JOLIETTE CATALANS



KOUSS.KOUSS POULET HARISSA

Couscous d'orge au poulet mariné à la harissa maison

→ Du jeudi 1^{er} septembre
au dimanche 4 septembre midi et soir

Achille Marlier - Camille Duschene

PLACETTE

22 rue de la Guirlande 13002 • 09 83 53 83 41



KOUSS.GLACE

Glace au piment

→ Du 29 août au 4 septembre
12h30 – 19h30 et soirées

Nicolas Decitre

VANILLE NOIRE

13 rue Caisserie 13002 • 07 77 33 68 19

N KOUSS.COOKISS

L'Espelette. Cookie chocolat et piment d'Espelette

→ Du mardi 30 août au dimanche 4 septembre
10h à 18h

Samir Darmellah

COOKISS

7 rue Four du Chapitre 13002 • 07 77 37 23 24

N KOUSS.KOUSS DE FREGOLA AU POULPE

Kouss.Kouss de fregola au poulpe et harissa maison
au citron confit

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre midi
→ Le lundi 29 août soir
→ Du mardi 30 août au samedi 3 septembre soir
→ Du lundi au vendredi à emporter côté épicerie
le midi et le soir

Octav Grosu & Michel Zeraibi

IL CUOCO

5 Place Sadi Carnot 13002 • 04 91 31 20 27





KOUSS.KOUSS RÉPUBLICAINS

- Les 29 août, 30 août et 31 août midi
MAHA BOUKRAA
- Les 1^{er} septembre et 2 septembre midi et soir-
MANEL AYDI

Raphaël Naxarra, Sylvain Martin,
Sébastien Richard & Sébastien Cortes

LE RÉPUBLIQUE & LE RÉPMOBILE

1 place Sadi Carnot 13002 • 06 70 02 94 08

RÉSIDENCES KOUSS.KOUSS 2022

- Durant 5 jours, Le République invite deux cuisinières à offrir deux approches très différentes du Kouss.Kouss.
- Avec la brigade engagée de la place Sadi-Carnot



Maha Boukraa

Après sa formation dans le domaine de la finance, son amour de la pâtisserie l'a fait changer de cap. Intègre Flartchi en 2021 pour toutes les spécialités sucrées. Ftartchi est un service de traiteur et de livraison géré par l'APES, qui cherche à établir un nouveau modèle d'économie collaborative dans le domaine de la restauration dans le grand Tunis.



Manel Aydi

Cheffe de cuisine dans un restaurant italien à Paris, présentatrice d'émissions culinaires à la télé et à la radio, plusieurs participations afin de promouvoir la cuisine tunisienne et la faire revisiter dans différents salons à l'échelle mondiale tel que le SIAL à Paris, ANUGA foodtechn en Allemagne ou le Bocuse d'or à Lyon



N

KOUSS.KOUSS BAROQUE XO

- Kouss.Kouss au poisson à la Safxienne
- Le jeudi 1^{er} septembre midi et soir



RÉSIDENCE KOUSS.KOUSS 2022 Mounir Arem

Cuisinier du restaurant familial **Le Baroque** à Tunis, Secrétaire Général de l'association tunisienne des professionnels de l'Art Culinnaire et Vice-Président de la Fédération Tunisienne des restaurants touristiques.

Cyril Bonfils & Philippe Zerah DALLOYAU

Les Terrasses du Port
9 quai du Lazaret 13002
04 91 45 75 11

KOUSS.KOUSS MÉROU XO

Spécialité du sud tunisien à découvrir avec harissa

→ Du vendredi 28 août au samedi 3 septembre midi et soir

Donia Milady

ELYSSA

04 91 56 00 81

N

SE.KOUSS XO

Variante de Bloody Mary avec un assaisonnement autour de la harissa fumée, graines de fenouil et mélanges d'épices.

→ Le lundi 29 août 11h30 à 19h00

→ Le mardi 30 août et le mercredi 31 août de 11h30-23h00

→ Du jeudi 1^{er} septembre au samedi 3 septembre : 11H30-00h00

KOUSS.KOUSS ANISÉ

Kouss.Kouss au bouillon légèrement anisé accompagné de poissons bleus (maquereau, sardine... suivant la pêche)

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre midi

Emmanuel Cocuzza & Michael Mas

MX - LES DOCKS

Les Docks 10 place de la Joliette 13002 • 04 12 04 30 02

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE ET SAUCES ÉPICÉES AU RAYON ÉPICERIE XO

→ Le samedi 3 septembre

Driss Azzoug

LA MEULERIE - FROMAGERIE

9 Grand'Rue 13002
04 96 22 13 68

● KOUS.KOUSS LIBANAIS

- Semeuses aux herbes fraîches,
- aubergines rôties aux épices,
- crudités assaisonnées avec une vinaigrette à la harissa à la rose [pour la base vegan], en supplément œuf en mode omelette au zaatar, boulettes de bœuf façon kefta accompagnées de mayonnaise au piment.

→ Le 1^{er} septembre midi

● KOUS.KOUSS SUCRÉ-SALÉ PIMENTÉ

- Kous.Kouss semoule à la cannelle aux graines et aux fruits secs, légumes confits, salade et crudités aux agrumes [pour la base vegan], en supplément : œuf en mode omelette au piment, agneau confit en mode tagine, le tout agrémenté de harissa maison.

→ 2 septembre midi

Adrien Anthoine & Yannick Syda

ARROSOIR FRAC et ARROSOIR

20 boulevard de Dunkerque 13002
et 57 boulevard des Dames 13002
09 54 22 65 71



KOUSH.KOUSS EN MER

- Pour la deuxième année de 19h à 23h partez sur Le Don du Vent pour un Kouss.Kouss en mer

→ Le 31 août soir

RÉSIDENCE KOUSH.KOUSS 2022

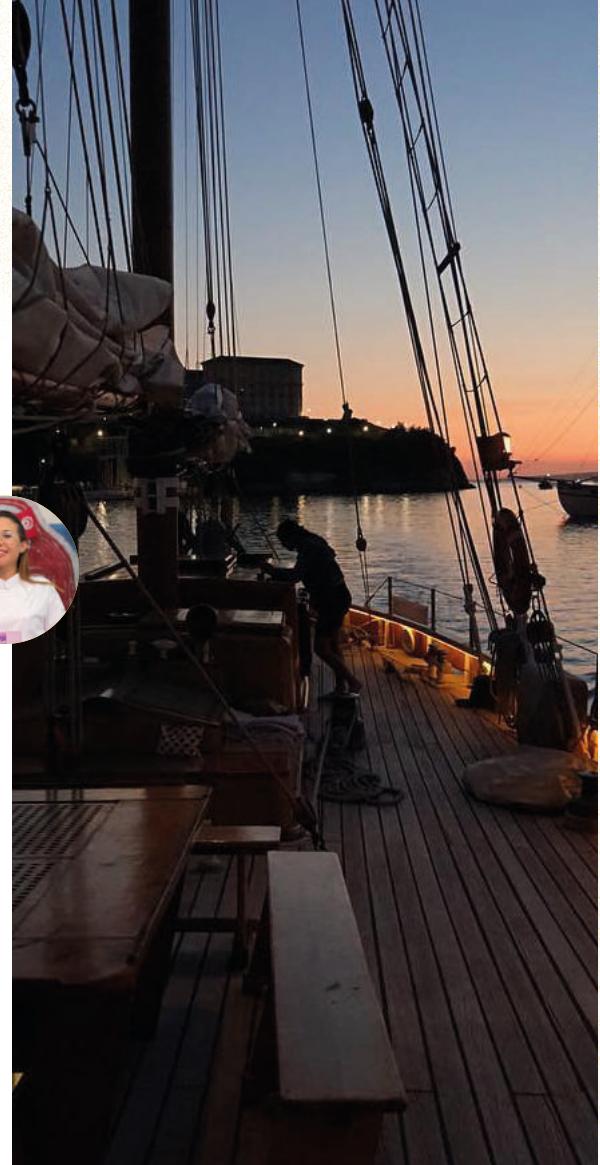
Manel Aydi [cf p 35]



Fanny Bouchet

LE DON DU VENT

Quai d'Honneur - Vieux-Port
13002 • 07 66 10 41 41



N

PAIN PARFUMÉ

À LA HARISSA MAISON

→ Le 30 août 7h30 à 20h00

Mribti Kouhala (résidence)
& Virgile Arlaud

BOULANGERIE T 65

35 avenue de la Corse 13007
04 96 17 41 33

N

KOSS.KOSS ROYAL MAROCAIN ET SA HARISSA MAISON

→ Du 1^{er} au 3 septembre midi

SO CUTE

18 rue Guy de Combaud
de Roquebrune 13007
09 50 14 36 15

N

SÉLECTION D'ÉPICES

DE KARINE BLANC

Piments fort, apprivoisé, Espelette.
Huile d'olive au piment d'Espelette
Château d'Estoublon

→ Du 30 août au 3 septembre
10h à 19h

Sélections de livres :
Tajines & Couscous, les épices...

Librairie boutique

LES ARCENEAUX

25 cours d'Etienne d'Orves 13001
04 91 59 80 37

N

KOSS.KOSS PIMENTS VÉGÉTARIENS

→ Midi et soir  
Jean-Philippe Garbin
& Jeanne Garbin

NESTOU

43 rue de Suez 13007
09 87 08 17 00

N

KOSS.KOSS DES BORDS DE MER

Tentacules de poulpes grillées,
semoule froide assaisonnée de
plusieurs de condiments rappelant
les saveurs d'un tajine, réchauffé le
tout par le bouillon d'un couscous
pimenté d'une harissa

→ Du 29 août au 4 septembre
(et au-delà !)

Camille Gandolfo

LES BORDS DE MER

52 Corniche Kennedy 13007
04 13 94 34 00

N

PIZZA N'DUJA

Mozza fleur de lait, n'duja (saucisse
calabraise très piquante) olives
taggiache, ricotta, zestes de citron,
menthe fraîche, oignons frits

→ Du 29 août au 4 septembre
midi et soir

Olivier, Cyril, Kevin & Olivier Poizat

Grandes halles du Vieux-Port

500 DEGRES

30 cours d'Etienne d'Orves
13001 réservation par mail

KOUSS.KOUSS DE METS COULEURS



Kouss.Kouss de mil avec souris d'agneau, bouillon aux légumes et purée de piments

INVITATION

Aida Sénéchault

Aida Sénéchault, Aline Sitoe de son nom d'auteur a écrit *Mets et couleurs* et va réaliser pour cette résidence une étape de son parcours de cuisinière. Sur la terrasse de la Criée, face aux couchers de soleil sur le Fort, découvrez son écriture pimentée !

→ Du 31 août au 2 septembre soir

Charlotte Baldaquin

LES GRANDES TABLES DE LA CRIEE

30 quai de Rive Neuve 13007
06 03 39 14 75



KOUSS.KOUSS AUX TROIS SAUCES

Un plat de semoule cuite accompagné de trois sauces différentes et deux petits raviers. Une à base de petits morceaux de faux filets marinés à la harissa berbère et menthe puis séchés au four à basse température. La deuxième à base de morceaux de blanc de poulet mariné dans le jus de citron, harissa, gingembre et graines de fenouil. La troisième à base de très petit cubes de foie de veaux et blanc de poulet mariné à la harissa et huile d'olive aneth et coriandre. Petit ravier avec harissa berbère. Petit ravier avec piment mexicain confit.

→ Le 3 septembre et le 4 septembre midi et soir



RÉSIDENCE KOUSS.KOUSS 2022

Chef Taïeb Bouhadra

Chef cuisinier et propriétaire du restaurant **El Ali**, il est membre du comité directeur de l'international club « Les Toques Blanches » section Tunisie et intronisé Chef Rôtisseur dans la confrérie de la Chaîne des rôtisseurs.

Dominique Frérard

SOFITEL VIEUX PORT

36 Bd Charles Livon 13007
04 91 15 59 00

N

KOUSS.KOUSS HARISSA VERTE À L'ALGÉROISE



→ Le samedi 03 septembre midi

Mickael Safrani « Le Muge »

BRASSERIE LE PHARO

49 rue d'Endoume 13007
04 91 99 59 52

N

BESSAHA

VENTE D'ÉPICES OU DE HARISSA



A la marketplace, Chic Intemporel affirme haut et fort son amour de l'artisanat marocain, des savoir-faire raffinés, des objets porteurs d'histoire et de la harissa...

→ Le lundi 29 août de 10h à 20h

→ Du mercredi 31 août au dimanche 4 septembre de 10h à 20h

Magali Ruffin

PETITE BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE D'ART DE LA TABLE MAROCAINS

Mucem • Fort Saint-Jean 13002

CANEBIÈRE · RÉFORMÉS · LIBÉRATION

N KOUSS.KOUSS PROVENÇAL XO €

À L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

- Boissons de lait fermenté et thé berbère.
- Du jeudi 1^{er} septembre au dimanche 4 septembre midi et soir
- Le 3 septembre
Programmation musicale aux sonorités orientales

Lucy Dupayrat, Nicolas Plauchu & Yohann Dupasquier

BRASSERIE BLUM

125 La Canebière 13001
06 75 46 84 36

N KOUSS-MEKONG XO €

Cocktail pimenté et herbacé à base de gin, coriandre, piment, citron et eau gazeuse

- Du mardi 30 août au dimanche 4 septembre de 16h et jusqu'à minuit

Maeve Thompson

APOTEK

2 rue Consolat 13001
06 32 10 48 17

N SANDWICHE KOUSS.KOUS BOULETTES XO €

Dans un pain pita à la semoule, boulettes de bœuf aux olives // Condiment Harissa verte au citron rôti / Sauce Kouss.Kouss & herbes fraîches

- Du lundi 29 août au 3 septembre, le midi

Olivier & Daneri Vargas

LIMON

132 La Canebière 13001
06 35 23 27 44

N GOLD N' KOUSS XO €

Couscous de la mer

- Du mardi 30 août au samedi 3 septembre midi

Or Michaeli & Ilan Loufrani

GOLDA

23 allées Léon Gambetta 13001
06 79 05 06 88

N PRÉPARATION MAISON ACHARDS PURÉE DE PIMENTAIS MAISON ☺ €

- Du mardi 30 août au samedi 3 septembre de 10h à 18h

PETIT TAM-KY

2 allées Léon Gambetta 13001

N BAR À HARISSA(S) SPÉCIALES ☺

- Tous les jours 8h30 à 20h

Salah Elkeurti

SALADIN

76 La Canebière 13001
04 91 33 22 76

N BOITE À KOUSS.KOUSS XO €

- Du 29 août au 2 septembre

Céline Bonniet & Fabien Rugi

LA BOITE A SARDINES

2 boulevard de la Libération 13001
04 91 50 95 95

N KOUSS.KOUSS BAROQUE 

Kouss.Kouss au poisson
à la Sfaxienne

→ Le 31 août midi et soir

RÉSIDENCE KOUSS.KOUSS 2022
Mounir Arem [cf p 36]



Arthur Balocco
& Guillaume Milanesio

1860 LE PALAIS

9 La Canebière 13001
04 91 99 54 84

N GLACE BIO AU PIMENT FUMÉ 

Terre Adelice

→ Du 29 août au 4 septembre
10h à minuit

Adrien Berard

LE METROPOLE

2 place Gabriel Peri 13001
04 91 44 70 22

N TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE ET POIVRONS 

Petits fromages de brebis frais au piment.

- Du 30 août au 2 septembre
9h30 à 13h00 et 15h30 à 19h
- Samedi 3 septembre
non stop, de 9h30 à 19h

Manon Armand

FROMAGERIE FROUMAÏ

150 La Canebière 13001
04 91 48 79 54

N LE KOUSS.KOUSS DU COMMERCE 

→ Mardi 30 août, midi

Eric Boulanger

CAFÉ DU COMMERCE

8 place Général de Gaulle 13001
04 91 56 05 99

N KOUSS-HARISSA MULTIPLES 

Fricassée Harissa, casse-croûte
harissa, harissa maison [Tunisie]

→ Du lundi 29 août au
vendredi 2 septembre midi

Roger Journo

MAISON JOURNO

28 rue Pavillon 13001
04 91 33 65 20

**N PURÉES DE PIMENT, HARISSA
ARTISANALE SYRIENNE AL CHAM** 

→ Du lundi 29 août au
dimanche 4 septembre
De 10h à 20h sauf le
dimanche 4 septembre
jusqu'à 18h

Salah Saleh

YASMINE ALCHAM EPICERIE

24 boulevard de la Libération
13001 • 06 62 38 13 68

COURS JULIEN • CAMAS • SAINT PIERRE

N LE KOUSS.KOUSS DU REGAIN X €

Kouss.Kouss de poisson, pâte de piment fermentée aux prunes, maïs, tomates confites et chermoula estragon
→ jeudi 1^{er} septembre et le vendredi 2 septembre de 12h à 13h30 et 19h30 à 21h

Sarah Chouquet-Strudel

REGAIN

53 rue Saint Pierre 13005
04 86 68 33 20

N KOUSS.PROCHE ☺

Tapenade figue/piment. Harissa et autres préparations épicées du Proche-Orient

Garabet, Krikor, Rafi, Agop Tchakalian

EXOSUD

26 rue Saint Michel 13006
04 96 12 04 26

N

KOUSS.PAIN ☺ €

Pain des mariés s'inspirant du couscous des mariés

→ Du 30 août au 03 septembre de 7h à 20h.

Le dimanche de 8h à 13h

Rémy Ceresola & Vincent Biron

BOULANGERIE PAIN PAN

29 rue des 3 Frères Barthélémy
13006 • 06 15 44 75 45



N KOUSS.KOUSS MULET REVISITÉ

Coulis de piment antillais aromatisé à l'orange / citron

Jus de cuisson (jus de couscous)

Kefta de poisson coriandre/menthes

→ Le vendredi 2 septembre et le samedi 3 septembre soir

Louis Tack

LA BALEINE

59 cours Julien 13006
04 13 25 17 17

N

VENTE DE PIMENTS LOCAUX ROUGES ET VERTS ☺

→ Le 31 août au matin

Jamal Benhida

Marché du cours Julien 13006
06 30 02 73 50

N

SÉLECTION DE LIVRES ÉPICES, PIMENTS ET HARISSA ☺

→ Vendredi 2 et samedi 3 septembre 9h à 20 h

Saskia Poretta-Menne & Jill Cousin

PROVISIONS

95 rue de l'odi 13006
04 65 85 95 33

N KOUSS.TOAST

Assiette Brunch : brioche toastée, oeuf au plat, galette de pomme de terre croustillante, harissa ail confit
→ Du 29 août au 4 septembre midi

Marta De Meneghi & Yann Djeddou
CAFÉ DE LA MUSE

2 rue de Lodi 13006
04 91 37 43 02

N KOUSS. RAGÙ

Ragù cuit sur une plaque, harissa à la rose, coriandre [végétarien]
→ Du 29 août au 4 septembre midi et soir

Marie Descholdt & Yann Djeddou
LA TABLE DU CAFÉ

6 rue de Lodi 13006
04 91 37 43 02

N KOUSS.BRIOCHE

Pain garni fricassé, sardine, œuf, poivron, tomate, fêta, harissa maison

→ Du 30 août au 4 septembre midi

Marie Descholdt & Yann Djeddou
CAFÉ BRIOCHE

2 bis rue fontange 13006

N CRÈME GLACÉE CARAMEL PIMENT

Crème glacée maison au caramel relevé d'une pointe de piment

→ Du lundi 29 août au samedi 3 septembre 10 h 30 à 23 h 30
Le dimanche 4 septembre 12 h 00 à minuit

Jimmy & Delphine Godard
L'ELEPHANT ROSE
À POIS BLANC

25 rue des trois rois 13006
06 98 67 25 27

N BROCHETTES DE VOLAILLE

(MARINADE À LA HARISSA MAISON)

PIMENTS FARCI

→ Du 30 août au 02 septembre 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h

Eve et Ambre

VOLAILLES DE CURE BOURSE

7 rue des Trois Frère Barthelemy
13006 • 06 12 21 56 60

N KOUSS.KOSS JULIEN

Kouss.Kouss Végan
et Harissa maison

→ Du 30 août au 3 septembre midi et soir
et le 4 septembre midi

Shérezade Alfonso

MARIPOSAS

102 cours Julien 13006
06 26 55 61 92

PLAN D'AOU QUARTIERS NORD



N

RENCONTRE À LA FERME CAPRI

préparation d'harissa, cuisine et dégustation sur place, recueil de recettes pimentées

→ Le mercredi 31 août 19h

**Le Bouillon de Noailles
avec La Cité de l'Agriculture**

LA FERME DE CAPRI

31 Av. de Gascogne, 13015

Uniquement sur inscription

06 11 48 67 29 ou

claude.signoret@lebouillondonoailles.fr



N

KOUSS.KOUSS D'ESPELETTE ✕€

Un couscous aux tons basques [piment d'espelette, semoule de maïs grand roux façon polenta, saucisses au piment d'espelette, boulette de viande de bœuf oignons et fines herbes hachées, piparade maison, sauce Sakari]

→ Du 1^{er} septembre
au 9 septembre [et oui !] midi

Jérémie Fenneteaux, Lionel Fiaschetti
& Arnaud Castagnède

LES JARDINS DU CLOITRE

Le Cloître, 20 Bd Madeleine Rémusat
13013 • 04 91 12 29 42

N

L'ÉPOPIMENTÉE ✕€

Les femmes de l'Alliance Savinoise [cuisinières de la Savine et de Font Vert] viennent transformer la terrasse de l'Epopée et faire goûter leur[s] version(s) du couscous. Un atelier de découverte des piments et de fabrication de Harissa précèdera le dîner.

→ Le 30 août soir 17h-21h

L'ÉPOPÉE

4 - 6 Rue Berthelot, 13014
04 91 79 85 36

KOUSS.KOUESS MONTICOLE

Les Femmes du Plan d'Aou et La Brigade des grandes Tables du Monticole

→ Le 1^{er} septembre à 19h sur invitation

LE MONTICOLE CULINAIRE

Fabrique culinaire

7 bis rue des Frégates / Place du Sud 13015

Pour cette ouverture du Monticole Culinaire, plus de 500 Kouss.Kouss vont être cuisinés dans la nouvelle fabrique culinaire marseillaise en complicité avec **Les Femmes du Plan d'Aou**. Grâce à la collaboration et au soutien d'**ERILIA**, des **grandes Tables**, de la **Bibliothèque Salim Hatubou**, du **ZEF**, du **Centre Social Saint Antoine**, de **Cap au Nord**, et du **Carburateur**, des ateliers et des productions vont être organisés avec les habitant-e-s du Plan d'Aou, jeunes et moins jeunes.

PLATEAU RADIO RELEVÉ DU GRAND PASTIS - GRENOUILLE

→ Le 1^{er} septembre 19h

Avec les acteurs du Plan d'Aou, les cuisinier-e-s du Plan d'Ao u travaillant le piment et les Harissanologues invités, **troisième volet du triptyque Kouss.Kouss 2022** à l'occasion de l'ouverture du Monticole Culinaire

RÉSIDENCE KOUSS·KOUSS 2022

→ Du 24 août au 4 septembre.

Le collectif Broudou .

Yasmin Houamed, Emily Sarsam, Aziza Gorgi

Respectivement journaliste-rédactrice en chef, cheffe de projet et illustratrice pour la revue semestrielle **Broudou**, consacrée à l'avenir de l'alimentation en Tunisie. Elle a été lancée en 2022 en partenariat avec le projet solidaire et culinaire Ftartchi et le Goethe-Institut Tunis.



CLÔTURE

LES GRAINES DE LA DIGNITÉ de HABIB HAYEB

[film documentaire - 2017]

Le couscous, avec ses différentes recettes, constitue la base alimentaire de l'ensemble des populations du Maghreb. Il est ce qu'est le riz pour une grande partie de l'Asie. Dans toutes les maisons tunisiennes, le visiteur est forcément reçu autour d'un couscous. Si, dans les familles aisées, le couscous est un plat parmi d'autres, dans les maisons pauvres, même « nu », il est nourriture quotidienne. L'indépendance et la souveraineté alimentaire, familiales, locales et nationales, sont au cœur du débat.

La dignité n'est pas un slogan, c'est une condition de vie et la dignité de chacun est aussi dans l'assiette de couscous.

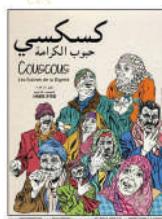
→ Le 4 septembre à 19h

Sefia Cheniti et la brigade du Monticole Culinaire

Participation projection + Kouss.Kouss = 10€

ALHAMBRA

2 rue Cinéma, 13016 Marseille 04 91 46 26 87



RÉSIDENCE KOUSS·KOUSS 2022

→ Le 4 septembre

Sefia Cheniti

Agricultrice et cuisinière

© Photos :

Caroline Dutrey, Antonuela Ariza, Marcela Arango,
Alejandro Osse, Sergio Bartelsman

ET AILLEURS

Les grandes Tables de la Comédie à Clermont-Ferrand et du Channel à Calais s'emparent aussi du Kouss.Kouss



LE KOUSS.KOUSS DU CHANNEL XO

Kouss.Kouss végétal, poisson et royal servis avec une semoule de manioc avec des harisses numérotées !
Arielle Akakpo (Bénin) de la brigade des grandes Tables et le chef Alain Moitel.

→ Le samedi 3 septembre midi et soir

LES GRANDES TABLES DU CHANNEL

173 Bd Gambetta, Calais - 62100 • 03 21 35 30 11



LE KOUSS.KOUSS DE LA COMÉDIE XO

Des Kouss.Kouss enfant, végétal et auvergnat !
Service aux plats pour l'ensemble de la table, offre unique avec un travail autour de la harissa avec trois versions dans les thèmes proposés.

→ Le samedi 3 septembre midi et soir

Karima Biron cheffe invitée de l'Atelier Généroux

Houari Bensebbah cuisinier aux grandes Tables

LES GRANDES TABLES DE LA COMÉDIE

69 bis Bd François Mitterrand, Clermont-Ferrand
-63000 • 04 43 55 17 97



LE KOUSS-KOUSS LE MEILLEUR !
NOAILLES • COURS JULIEN
OPÉRA • VIEUX-PORT • REPUBLIQUE
PREFECTURE • CANEBIERE • CASTELLANE
BELLE DE MAI • JOLIETTE • PANIER
PLAN D'AOU • QUARTIERS NORD

ET PARTOUT DANS MARSEILLE

