La courge se fait belle à Rians

La courge se fait belle à Rians 2008, année charnière. Je m'installe doucement mais sûrement dans un nouveau pays, avec une nouvelle culture, de nouvelles célébrations et traditions locales. Pendant quelques années, je faisais parti d'une chorale de chants polyphoniques du monde dirigée par Cécile Voltz. Cette expérience était parmi les plus belles et enrichissantes que j'ai eu en France. Sur le plan humain, il était question d'échange, de partage, d'humilité et de tolérance, et les moments passés auprès de ces personnes m'étaient chers. Nous avions l'habitude de participer à des événements locaux à Aix en Provence ou régionaux, et l'un d'entre eux qui m'avaient marqué était la fête de la courge célébrée à Rians. Ce village du Var est situé à une trentaine de kilomètres du nord est d'Aix et nous y avions passé une journée entière à l'occasion de cette fête. J'étais émerveillée par l'organisation minutieuse de l'événement ainsi que par le nombre de personnes présentes. Ce légume que l'on cuisine au Maroc (surtout dans le plat du Couscous), pouvait donc être une source d'inspiration pour les gourmets qui prenait du plaisir à le photographier sous tous ses angles. Je me suis prise au jeu de la courge la plus belle, la plus petite, la plus ronde, la plus farfelue ou encore la plus géante de toutes, et j'ai passé mon temps à les toucher et les tourner dans tous les sens ! Un vrai régal ! Source De retour au Maroc quelques mois plus tard, j'avais choisi de faire découvrir ce légume à ma famille mais sous une forme peu commune pour eux : la soupe de courge. Pour ce faire, j'ai dû passer par le chemin de la ruse et leur ai fait croire

que c'était une innocente soupe de carottes. J'ai donc attendu qu'ils finissent leurs bols puis qu'ils me demandent ce que c'était car ils avaient l'air de bien apprécier. Quand je leur ai dévoilé l'ingrédient secret de ma soupe, grande surprise collective suivie de quelques expressions proches du dégoût : Quoi ? De la Gueraa en soupe ? Mais on ne la cuisine pas comme ça d'habitude…C'est quand même bizarre ce que tu manges en France. Hélas non, j'ai choisi de changer les codes de la sainte courge couscoussienne et de lui faire porter une tenue plus légère. Au final, j'ai eu droit à ma récompense qui s'est manifesté en des bols quasi léchés. La courge a eu droit à sa fête à quelques centaines de kilomètres de Rians dans un grand village nommé Rabat. Ma recette de soupe de courge marocanisée est très facile à suivre : de la courge, un peu d'oignon et de persil, puis des épices marocaines (gingembre, curcuma, piment doux, Ras el hanout) et pour servir, un petit filet d'huile d'Argan. Cette recette vous tente ? Partagez vos retours avec moi en commentaire Source web : culture cherifienne Plaquette de l'AMDGJB-Geoparc Jbel Bani