

Communiqué

Festival KOUSS.KOUSS

8^e édition

22 août > 7 septembre 2025

Chiche, du pois chiche !

Après le piment, les poissons bleus, les graines... le festival KOUSS.KOUSS consacre sa 8^e édition aux joies du pois chiche. Associé aux terres méditerranéennes, chargé de symboles et de traditions populaires, ce légume sec et sain(t) est cuisiné dans de multiples recettes, entier ou en farine, entre patrimoine et création.

Cette 8^e édition de KOUSS.KOUSS s'inscrit dans le cadre de l'Été marseillais 2025 et de la Saison Brésil France 2025.

En partenariat avec l'Office du Tourisme, des Loisirs et des Congrès de Marseille, la Ville de Marseille.

Une production d'I.C.I - Les grandes Tables & de Marseille Centre.

Contact Presse :

Odile Thiéry, communication - 06 11 54 43 72

communication@lesgrandestables.com

22 août > 7 septembre : 17 jours de KOUSS.KOUSS

+ de 200 adresses KOUSS.KOUSS

Plus de 200 adresses dans tout Marseille célèbrent ce patrimoine méditerranéen. Restaurants emblématiques, tables émergentes, cantines solidaires, commerces de bouche, marchés, associations d'habitants,

CUZCUZ Brésil ON AIR - 5&6 sept.

Toit-terrasse de la Friche la Belle de Mai
Saison Brésil-France 2025

Les recettes de la brigade brésilienne : **Alicio Charoth** (Salvador de Bahia, Brésil), **Débora Cavalcanti**

parcs & espaces publics, lieux culturels rassemblent Marseille et ses visiteurs autour d'une même table.

+ de 20 cheffes et chefs invités

en résidence par des tables marseillaises.

Venus d'Algérie, Brésil, France, Jordanie, Liban, Tunisie, Turquie,...

+ de 10 000 KOUSS.KOUSS partagés !

Sur la place Bargemon et dans les parcs de quartiers la ville, 10 000 Kouss.Kouss en partage par collectif des entreprises d'insertion **EPICES**.

Avec une programmation musicale de fête et de melting pot bien sur ! :

Moussu T lei Jovent : Entre tradition occitane, opérette & influences allant du blues à la musique brésilienne, ils réinventent la chanson marseillaise.

Les Héritières : 4 chanteuses algériennes et tunisiennes perpétuent l'esprit libre et féministe du raï & célèbrent les femmes, en particulier la célèbre Cheikha Rimitti.

Bandeira & Flavio de Lima (Racines do Brasil, Marseille) et **Danielle Barbosa** (Bubo, Marseille).

Musique : **Tropix** (le 5), **Prélude Utopia** (le 6) avec le Cabaret Aléatoire.

Carriole KOUSS.KOUSS

Sur les marchés, une carriole itinérante avec les recettes du livre *Couscous...*

Toute une histoire de Marie-Josée Ordener et Emmanuel Perrodin.

Grand marché KOUSS.KOUSS - 7 sept.

Sur le Vieux-Port

Avec de nombreux exposants, dont les producteurs et transformateurs de pois-chiche de la région, ainsi que des démonstrations culinaires.

&

KOUSS.KOUSS en cuisine

collective, avec les personnels et patients de l'Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille.

Des ateliers KOUSS.KOUSS dans différents centres d'animation et de

loisirs, lieux culturels et structures
d'insertion de la ville.

[Programme complet sur
www.kousskouss.com](http://www.kousskouss.com)
à partir du 1^{er} juillet.

Chiche ! ou pois chiche ?

L'interjection « chiche », est utilisée pour lancer ou accepter un défi.

C'est aussi un adjectif qualifiant une personne dont la parcimonie confine à l'avarice, qui rechigne à la dépense, aux compliments... « Être chiche de... » veut dire « être avare de... ».

Une chose peu abondante est également qualifiée de « chiche ».

Le roi des légumineuses en Méditerranée

Cicer arietinum, nom de l'espèce botanique du pois chiche, a été domestiqué il y a plusieurs milliers d'années au Moyen-Orient, d'où il est originaire. De la famille des fabacées ou légumineuses, sa culture et sa consommation sont fortement encouragées par la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture).

Sur le territoire marseillais, il est présent depuis ses rivages jusqu'au sommet des collines.

Un ponté diététique et environnemental

Riche en protéines le pois chiche est souvent associé à des céréales dans les régions où la viande ou les produits laitiers sont peu accessibles, pour un apport optimisé en acides aminés essentiels. Il est également riche en fibres, vitamines et minéraux (magnésium, fer, potassium...). Il est bon marché, se conserve longtemps et gonfle fortement lors du trempage puis de la cuisson. Si on ajoute à cela sa contribution à l'amélioration de la fertilité et de la biodiversité des sols, sa faible exigence

en eau, on dispose là d'un aliment
particulièrement intéressant en
contexte de crise climatique.