

HARISSA TUNISIENNE

PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

Le savoir-faire autour de la harissa tunisienne a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO en décembre 2022. Cette inscription représente une reconnaissance internationale des traditions et du patrimoine culinaire 100% tunisiens liée à la production de la harissa.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL



Ministère de l'Industrie
des Mines et de l'Énergie
DGIA



Groupement des Industries
de Conserves Alimentaires

En effet, en Tunisie la harissa n'est pas seulement un condiment gastronomique fortement enraciné dans le terroir et les habitudes culinaires nationales, mais aussi un élément identitaire et fédérateur de cohésion sociale. Avec cette inscription internationale, la Tunisie s'est engagée à prendre des mesures afin de sauvegarder les pratiques culturelles et culinaires protégées et d'assurer ainsi qu'elles puissent continuer à être transmises de génération en génération.

L'inscription sur la liste de l'UNESCO représente un atout important pour la diplomatie culturelle de la Tunisie, étant donné sa reconnaissance par les 181 pays membres. Aujourd'hui près de 700 pratiques et traditions qui représentent le patrimoine immatériel mondial ont été inscrites auprès de l'UNESCO.

A part le savoir-faire autour de la harissa, la Tunisie a également déjà inscrit les traditions liées à la poterie de Sejnane et la pêche à la charfiya aux îles Kerkennah.

Cette reconnaissance internationale autour du produit phare national contribuera certainement à ouvrir de nouvelles voies de valorisation du savoir-faire tunisien et permettra de renforcer davantage la notoriété de la harissa à l'étranger.

UNE VÉRITABLE INITIATIVE INTERINSTITUTIONNELLE PUBLIQUE-PRIVÉE

La préparation du dossier d'inscription du savoir faire de la harissa tunisienne est le fruit d'un travail interinstitutionnel qui a découlé des différents efforts menés depuis une dizaine d'années pour revendiquer l'origine tunisienne du produit phare.

Afin de positionner la harissa en tant que produit typiquement tunisien, le Ministère de l'Industrie en étroite collaboration avec le Groupement des Industries des Conserves Alimentaires (GICA) et le secteur privé a lancé à partir de 2014 un programme de promotion international autour de la «Tunisian Harissa», qui a reçu l'appui du projet PAMPAT mis en œuvre par l'ONUDI avec un financement suisse.



Grace à cette première initiative collective, une dynamique de collaboration public-privé s'est développée pour faire connaître la recette authentique tunisienne à l'étranger.

Quelques années plus tard, les institutions tunisiennes ont vu la nécessité d'explorer d'autres voies pour valoriser les traditions autour de la harissa.

Afin de protéger les pratiques culturelles, identitaires et culinaires liées à ce produit phare, le Ministère des Affaires Culturelles et le Ministère de l'Industrie ont entamé en 2018 une initiative inter-ministeriel pour inscrire

le savoir-faire de la harissa tunisienne sur la liste du patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

C'est l'Institut National du Patrimoine (INP) qui a été chargé de la préparation du dossier d'inscription. En effet, avec l'appui du GICA et du PAMPAT, l'INP a développé à partir de 2019 un processus de coordination avec tous les acteurs concernés à travers tout le pays notamment les opérateurs, les communautés d'agriculteurs, les associations ainsi que les représentants de la société civile tunisienne, qui détiennent ensemble le savoir-faire autour de la harissa.

Ainsi, le dossier d'inscription qui a été officiellement soumis auprès de l'UNESCO en 2020 et approuvé en 2022 est bel et bien le fruit d'un véritable travail interinstitutionnel national basé sur un partenariat public-privé pour valoriser un produit phare de la Tunisie.



Ingrédients

- 800g de crevettes décortiquées
- 250 g de riz
- 2 c à s de Harissa
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de curcuma
- 1 citron
- 1 c à c de gingembre en poudre
- Sel, poivre

1 h

Préparation

30 min

Cuisson

04

Portions

Préparation

- Décortiquer les crevettes en enlevant la tête et le corps et en gardant la queue. Trancher les crevettes en travers et laisser mariner dans un mélange de harissa, de jus de citron, sel, poivre et de gingembre en poudre.
- Chauffer l'eau salée, porter à ébullition et faire cuire le riz pendant 20 minutes. Égoutter le riz et le faire frire dans une poêle avec l'huile d'olive en ajoutant du sel, du poivre et du curcumin.
- Griller les crevettes dans une autre poêle légèrement huilée
- Servir les crevettes épicées avec du riz.

Riz aux Crevettes Epicées



Pesto de Harissa (Harrilouza)

Ingrédients

- 5 gousses d'ail
- 4 c à s de Harissa
- 2 c à c de carvi moulu
- 2 c à c de coriandre en poudre
- 12 cl huile d'olive
- 50g d'amandes concassées
- ¼ de botte de persil
- sel

10 min

Préparation

0 min

Cuisson

04

Portions

Préparation

- Peler les gousses d'ail, les couper en deux.
- Mélanger dans un bol de mixer la Harissa avec l'ail, les épices, le persil haché et le sel.
- Mixer le tout en versant 12 cl d'huile en filet par la cheminée du mixeur jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Ajouter les amandes croquantes et concassées
- Conserver le mélange au réfrigérateur dans de petits pots à confiture en le recouvrant d'une mince couche d'huile d'olive.