



Le tajine d'Hannibal

6, 7 et 8 octobre 2023

En 218 avant Jésus Christ, Hannibal, général carthaginois d'origine tunisienne, franchit les alpes à la tête de son armée forte à ce moment de 38'000 fantassins, 8000 cavaliers et 37 éléphants de guerre.

Nous sommes au mois d'octobre, en route pour l'Italie et par un grand froid, Hannibal fait une halte à Liddes et nostalgique des arômes de son pays demande qu'on lui prépare sur le champ un plat de chez lui, un tajine de poulet au citron confit.

Même si ce plat est plutôt d'origine marocaine, on retrouve après le passage d'Hannibal les traces de ce festin abandonnées dans la précipitation d'un départ imprévu.

Des fouilles conduites beaucoup plus tard, au lieu dit « Charrière des femmes », sur les lieux mêmes de ce repas, émerge un plat en céramique rouge, monté d'un chapeau pointu, le tajine. Dans un état de conservation admirable, ce plat a servi de modèle aux tajines fabriqués de nos jours dans le village.

Pour célébrer ce grand général, chaque année au mois d'octobre, l'atelier Rosset organise une dégustation publique de différents tajines, parmi lesquels :

- Le tajine de poulet au citron
- Le tajine d'agneau aux abricots
- Le tajine de lapin aux pruneaux

Toutes les informations sur cet événement sont ici : <https://tajine.ch>



Et si vous souhaitez séjourner sur place : <https://localiddes.ch>