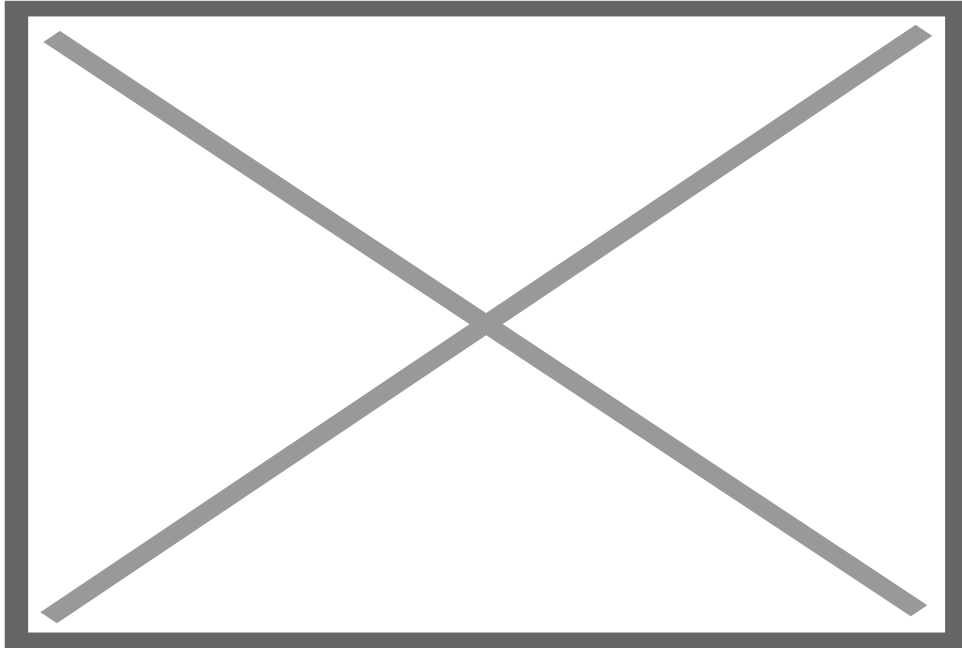

« Le kebab de l'homme pauvre » est une nourriture chérie à Gaza

Description



Mousa Tawfiq et Mohammed Asad à The Electronic Intifada le 24 avril 2017

« Tous les matins, après avoir ouvert ma boutique, j'achète un falafel et de l'houmous pour mon petit déjeuner. C'est le repas le plus populaire sur notre marché en raison de son prix raisonnable et de sa haute valeur nutritive » dit Arafat Ashour, 44 ans, qui possède un stand de produits frais au marché d'al-Zawya, l'un des plus anciens marchés de Gaza. « Je mange avec mon ami qui travaille avec moi. Parfois, des clients se joignent à nous ».

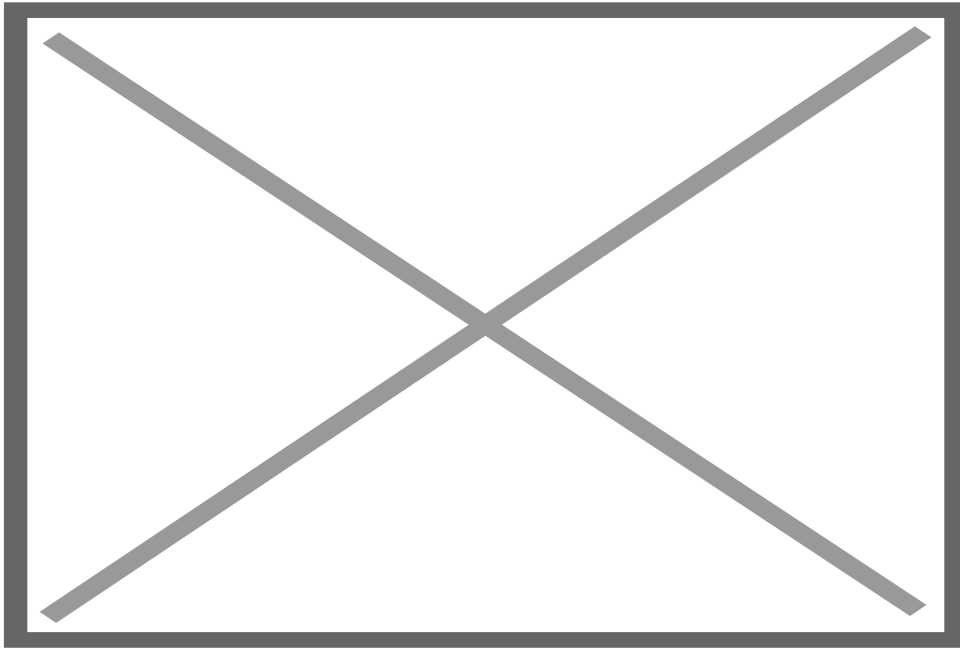
Ses ingrédients peuvent être modestes, mais le falafel a une place de choix à Gaza.

La recette de base demande des pois chiches, du persil et des oignons à hacher grossièrement dans un mixeur avant d'y ajouter de l'ail, du sel, du poivre, du cumin, de la coriandre et du paprika. Il faut laisser la pâte reposer pendant un couple d'heures, puis y mélanger le bicarbonate de soude. La pâte du falafel se transforme en boulettes et en frites.

Le falafel est le plat le plus populaire et les restaurants de falafels sont omniprésents dans toute la bande de Gaza assiégée.

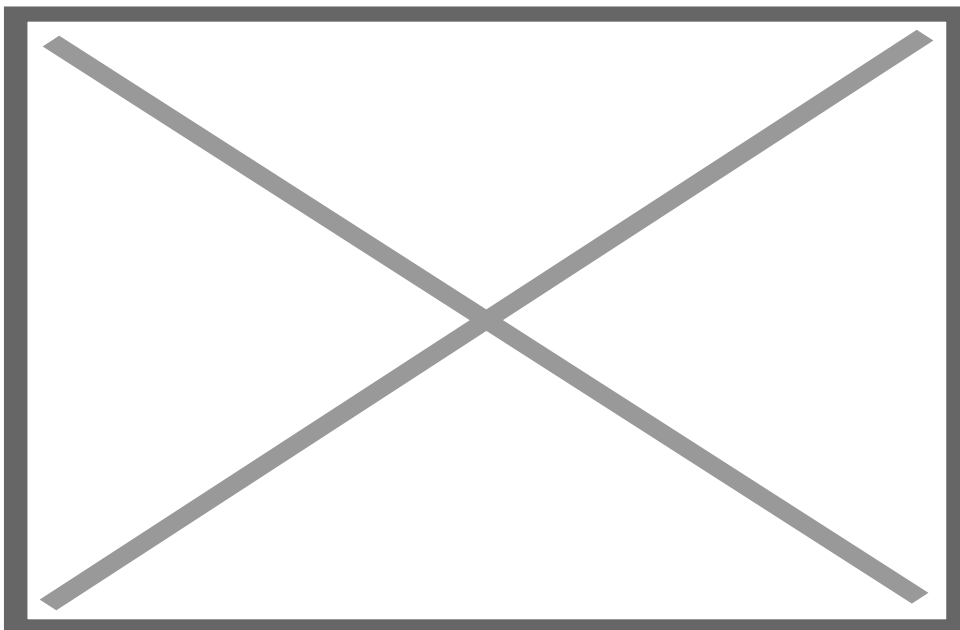
Délicieux, pas cher et riche en protéines, dans la bande de Gaza, le falafel est connu comme « le kebab de l'homme pauvre ».

Texte de Mousa Tawfiq, journaliste, et photos de Mohammed Asad, photjournaliste, tous deux basés à Gaza.



Le restaurant Zahran, avec ses six autres restaurants, est l'endroit falafel le plus populaire de Gaza. Ils y servent des falafels, de l'houmous et du *foul medames* un plat copieux à base de fèves.

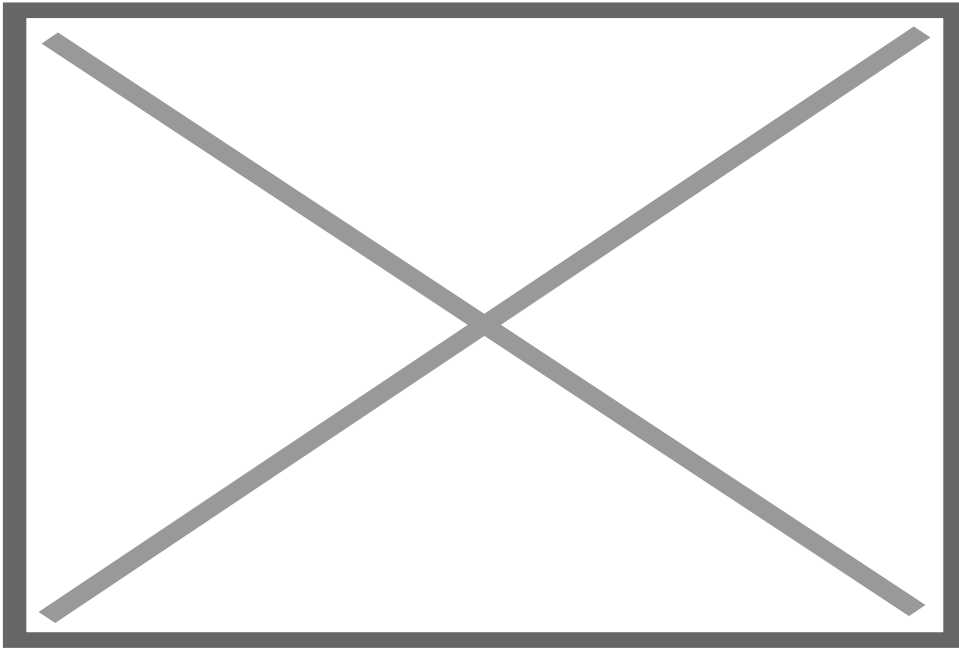
« Je travaille au Zahran depuis 2003 », dit Muhammad al-Jabali, 32 ans. « Notre restaurant est toujours bondé. Tout le monde achète des falafels pour le petit déjeuner et le déjeuner ».



En 2012, la municipalité de Gaza a fait l'acquisition d'une nouvelle corniche le long de la côte dans la ville, ce qui attire des habitants tout au long de l'année. Des dizaines de jeunes hommes ont ouvert de petits stands de falafels le long de la plage.

Ahmad Abu Hasira, 35 ans, a récemment ouvert sa petite alicève.

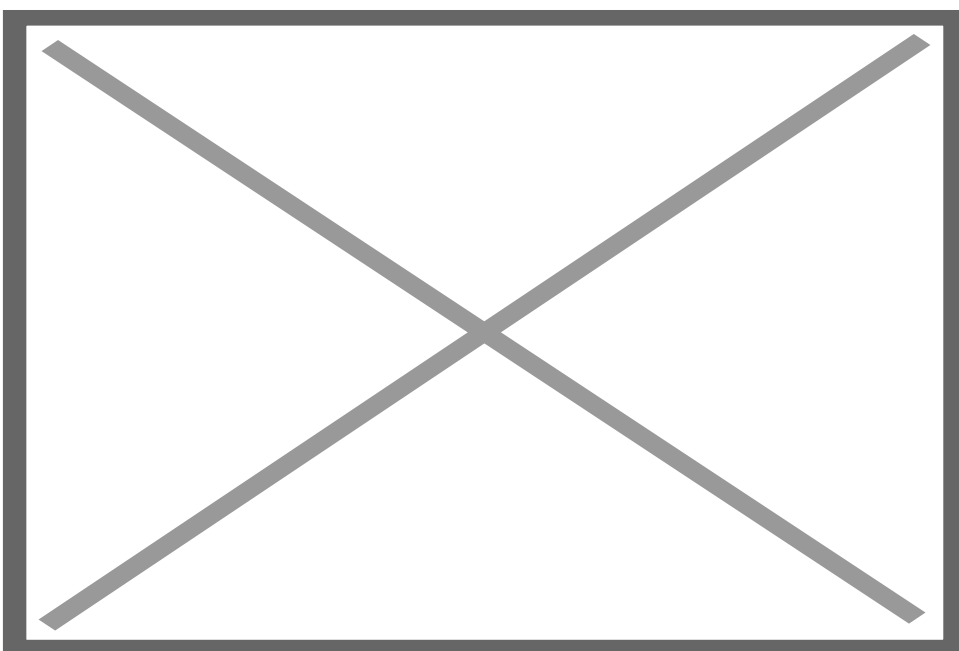
« Je travaille là et là l'hiver. Mon alcove n'était pas chère, elle m'a coûté 600 dollars (550 \$). J'ai ajouté des aménagements que j'utilise quand il pleut. J'attends là avec impatience, parce qu'alors, chaque jour, je vends des centaines de sandwiches au falafel aux vacanciers ».



Au restaurant d'al-Sousi, rue Omar al-Mukhtar, la rue la plus fréquentée de Gaza ville, la pâte de falafel est introduite dans une machine qui forme la boulette et la plonge dans la friteuse.

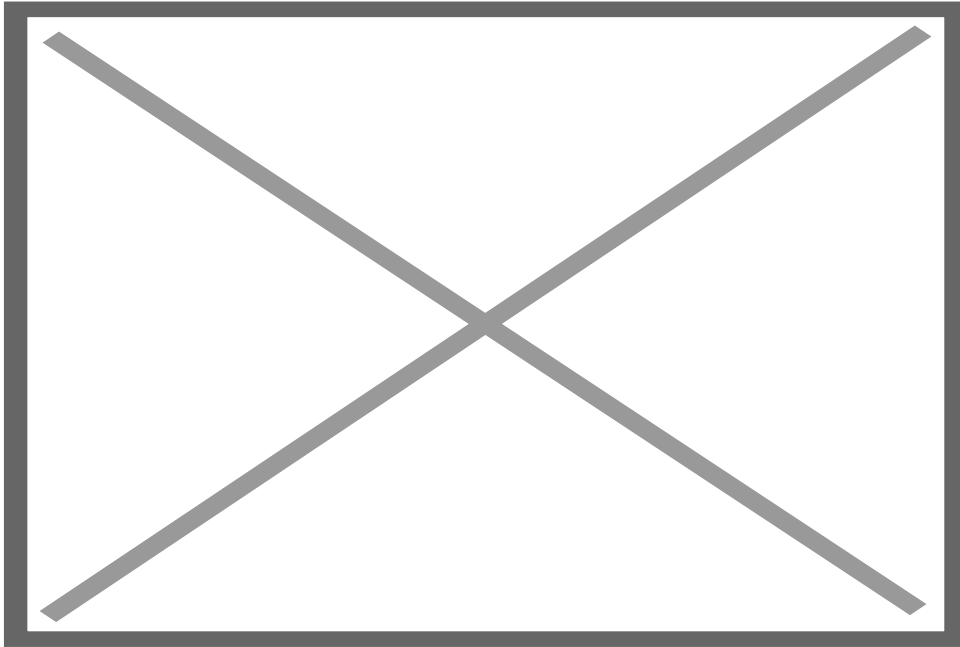
« Elle a coûté 2000 dollars (1835 \$). Elle est plus propre, plus rapide et nous fait des falafels parfaits, de qualité », dit Imad al-Sousi, 32 ans.

Les cinq frères al-Sousi travaillent dans le petit restaurant ouvert par leur père il y a 25 ans. Ils lui ont récemment ajouté un nouveau restaurant dans le quartier Tal al-Hawa de Gaza.



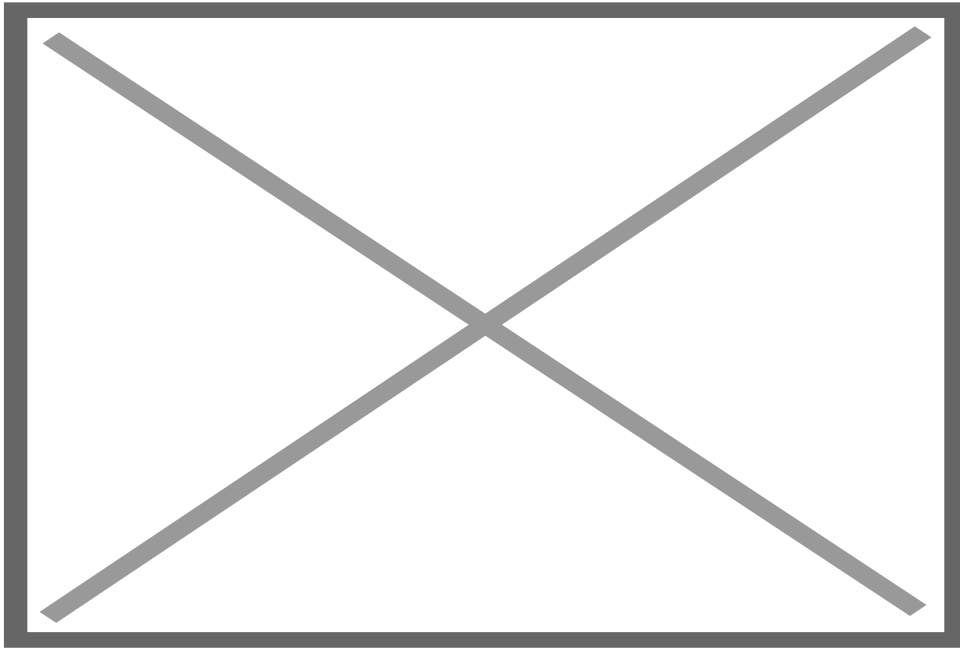
Certains restaurants de falafels ont introduit de nouvelles sortes de sandwiches, utilisant différents types de pain. Said al-Gharabli, 32 ans, utilise le pain irakien pour faire son *« sandwich parfait »*.

« Je mets un falafel, du houmous, de la salade et des frites françaises. C'est riche et délicieux, surtout quand le pain est chaud » dit-il. *« Au début, les gens pensaient que mon sandwich avait beaucoup trop d'ingrédients. Mais ils l'aimaient une fois qu'ils l'avaient essayé »*.



Ahmad Totah, 28 ans, fait des sandwiches au falafel avec du pain style syrien et des *« sauces secrètes »*. Il se sert d'un grill pour faire griller le pain.

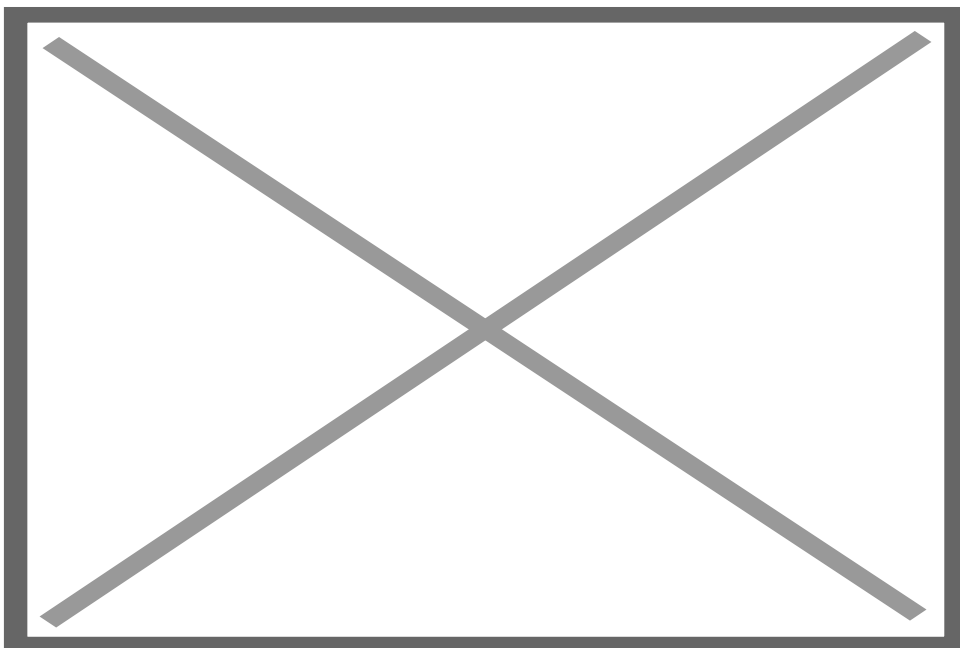
« Le pain syrien est plus grand et plus léger. Je mets un falafel et des frites françaises (dans le pain) avant d'y ajouter mes deux sauces secrètes. Mes sandwiches ont une saveur particulière et les gens aiment cela. Je suis très heureux d'avoir mis ma touche personnelle sur un plat traditionnel que font des centaines de personnes ».



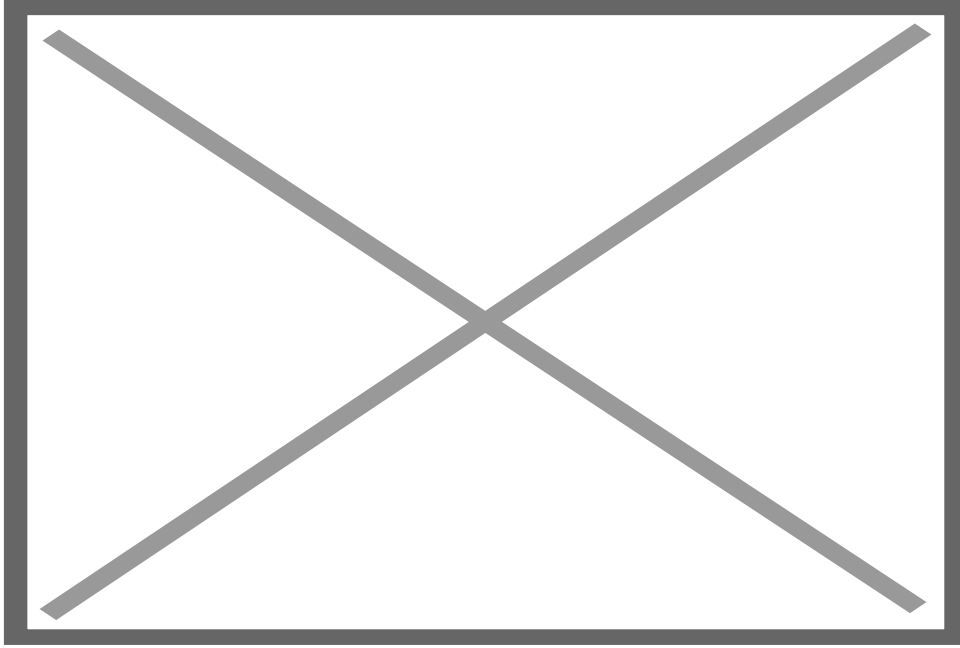
Le falafel est le principal petit déjeuner dans les écoles gérées par l'UNRWA, l'Office de secours et de travaux des Nations-Unies pour les réfugiés de Palestine dans le Proche-Orient, et dans celles gérées par le gouvernement, où un sandwich de falafel coûte généralement un shekel (25 centimes d'euro) à moins d'un quart.

Abdallah Hamada, 9 ans, est élève à l'école de l'UNRWA. Il préfère le falafel aux sandwiches au fromage que sa mère fait pour lui.

« J'achète des sandwiches au falafel avec mes camarades de classe. Parfois, je demande au vendeur de mettre un peu de houmous dans le sandwich. Tous les jours, ma mère me donne deux shekels. J'achète un sandwich au falafel et une bouteille de jus de fruits ».

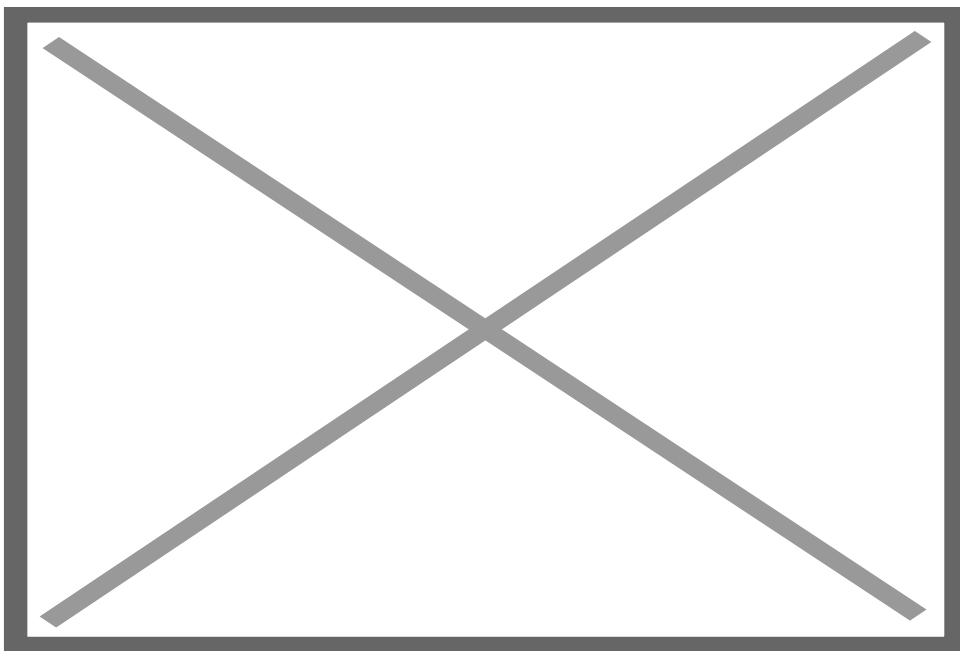


« Je mange des falafels depuis que je suis en première année » dit Salah al-Amassi, 19 ans, qui étudie les technologies de l'information à l'université islamique de Gaza. « Il est tout à fait habituel de voir des étudiants entrer en groupes dans la cafétéria de l'université, simplement pour manger des falafels. C'est plus qu'une tradition dans notre vie universitaire. J'ai un examen aujourd'hui. Rien de mieux qu'un sandwich au falafel pour petit-déjeuner ».

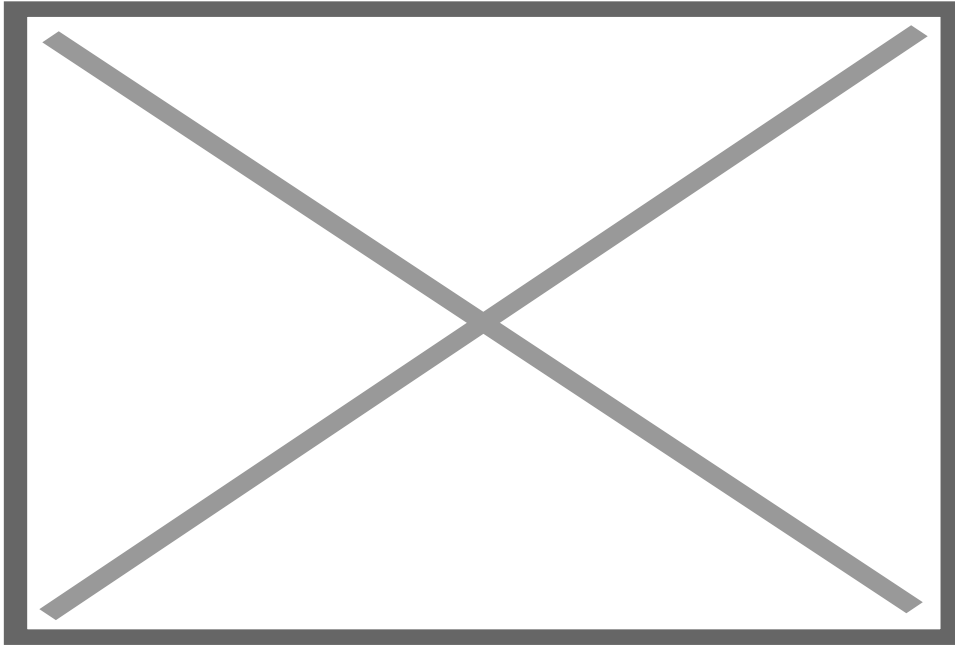


Pour Samira Abu Daqqa, 19 ans, qui étudie les médias et la communication de masse à l'université Al-Azhar à Gaza, le falafel fait partie du patrimoine palestinien et « nous ne l'avons pas volé ».

« Je sais que les Israéliens tentent de prétendre que le falafel est un plat israélien. C'est ridicule. Je mange des falafels depuis la maternelle et ma mère en fait à la maison ».



Tous les jeudis, à la fin de la semaine scolaire, Sawsan Ali, 47 ans, attend que ses petits enfants viennent la voir. Elle leur fait des falafels pour le dîner. « Ils aiment cela. C'est un plat délicieux et sain. Je prépare la pâte du falafel dans la matinée et j'attends que mes petits-enfants arrivent dans la soirée. Puis, je cuisine pour eux » dit-elle.



Pour Muhammad Habboush, 66 ans, qui, pour vivre dans sa petite boutique, vend du bois à bruler sur le marché Firas à Gaza ville, le falafel est plus qu'un repas ordinaire.

« Quand j'étais jeune, avant 2000 (quand Israël limitait les déplacements depuis Gaza), j'avais l'habitude d'aller dans les bois, dans les territoires occupés (Israël actuel) pour trouver du bois pour le feu. Les sandwiches au falafel ont constitué mon dîner pendant de longs jours. Maintenant, je suis âgé. Je passe l'hiver dans ma petite boutique à manger des falafels avec mes petits-fils tout en leur racontant les histoires de nos terres ».

Traduction : JPP pour l'Agence Média Palestine

Source : [Electronic Intifada](#)

date créée
2017/04/26