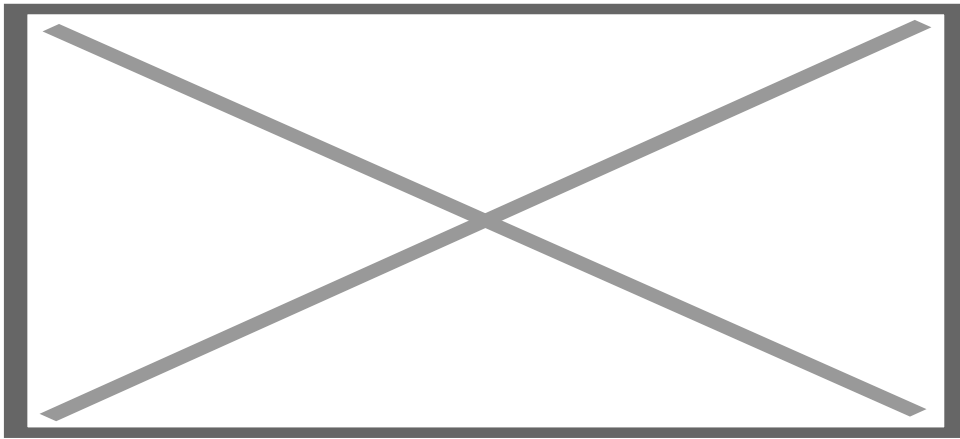


« La Palestine, ce n'est pas seulement de la géographie, c'est notre façon à nous de faire la cuisine, de manger, de bavarder »

Description

Shira Rubin « 9 novembre 2018
Photos : Nechama Jacobson



Marché alimentaire à Bethlém

Une nouvelle génération de chefs prend une position politique en modernisant et en codifiant la cuisine palestinienne

Tous les jours, Fadi Kattan sort de la cour aux murs de pierre qui abrite son restaurant gastronomique palestinien, Fawda, ce qui veut dire « chaos » en arabe, et part en quête d'inspirations. Quand il arrive dans les boucheries, les boulangeries et chez les marchands d'épices, autour du marché en plein air au sol dallé, tout près de son restaurant de Bethlém, Kattan recherche des ingrédients qui ont fait partie de l'environnement culinaire palestinien, au sens propre comme au sens figuré, depuis des siècles. Il agit notamment de *frikeh*, une super-croûte toute simple, un légume vert que l'on sert souvent chaud, avec de la viande ; d'agneau succulent provenant d'élevages des environs, qui associe bien ses assaisonnements délicats ; ou d'ingrédients destinés au *mousakhan*, une recette de poulet relevé de sumac, d'oignon et de safran, servi avec des pignons frites sur un pain plat taboun imprégné de sauce.

Sur la carte de Fawda, Kattan sert un *mousakhan* réinterprété : une entrée froide composée d'un pâté de foie et de cœur de poulet, garni d'une compote d'oignons au sumac, sur de petites galettes de pain taboun. Vu par lui, le *frikeh* constitue la base idéale de fraîches salades de saison. Après des négociations amicales, il a convaincu son boucher de découper l'agneau en filets et non en carré, comme le voulait la coutume ; l'agneau figure souvent comme clou de voûte de son menu du soir à trois services, méticuleusement planifié.

« Nous sommes quelques-uns à combiner effectivement les produits palestiniens [d'origine locale ou élaborés localement] et à les traiter dans une perspective moderne », explique Kattan à propos de sa mission, qui est aussi celle d'une nouvelle génération d'aventuriers culinaires de la nouvelle Palestine.

«Ce n'est pas de la fusion ; nous ne masquons pas l'identité des aliments. Nous conservons les matières ingédients et nous jouons avec la température et la présentation. Les assiettes sont toujours généreusement remplies, nous ne sommes pas adeptes du minimalisme. Nous préparons des plats familiaux en les interprétant.»

Remontant à plusieurs siècles, la cuisine palestinienne, à l'instar de nombre de ses voisines méditerranéennes, a une relation profonde avec les terroirs multiples de cette terre et avec les produits cultivés de façon traditionnelle : olives, herbes sauvages, légumes. Si la fraîcheur des aliments est le point commun à toutes les régions, les styles culinaires et les épices varient fortement d'une région à l'autre : la Cisjordanie, à l'intérieur des terres, est réputée pour des plats qui tiennent au corps, comme le pain taboun et les ragoûts de riz et d'agneau, tandis que Gaza, région côtière, s'est fait connaître pour ses recettes de poisson et de piments forts. Dans bien des cas, les traditions sont transmises dans les cuisines familiales par les femmes, de génération en génération.

Mais la période pendant laquelle Israël a consolidé l'occupation subie par environ 3 millions de Palestiniens de Cisjordanie a été décisive. Kattan s'est formé à Paris et à Londres avant de regagner la ville de ses ancêtres, Bethlém, en 2000, trois mois avant le déclenchement de la deuxième intifada, le deuxième soulèvement palestinien contre Israël. Cette période a été caractérisée par sa violence : plus de 3 100 Palestiniens et 1 000 Israéliens ont été tués au cours de l'intifada, entre 2000 et 2005, selon [B'Tselem](#), organisation israélienne sans but lucratif qui recueille des éléments sur les violations des droits humains dans les territoires occupés par Israël.

Au cours des quelques années qui ont suivi son retour chez lui, Kattan a regardé Israël ériger un imposant mur-frontière autour de Bethlém et de toute la Cisjordanie palestinienne. La circulation des biens et des personnes entre Israël et la Cisjordanie a subi une brusque limitation, ce qui a provoqué des milliards de dollars de pertes pour l'économie palestinienne. De 2000 à 2015, le taux de chômage palestinien est passé de 14 pour cent à 22 pour cent, selon le Bureau central de statistiques palestinien. Depuis lors, Kattan raconte que des restaurants qu'il appelle «funky» (on pourrait dire «branché», et ce n'est pas un compliment) se sont multipliés dans le centre à haute densité touristique de Ramallah ou de Bethlém, et servent un menu international totalement déconnecté des produits locaux.

Cependant, non seulement les chefs deviennent de plus en plus créatifs tout en disposant de moins de ressources, mais ils s'efforcent aussi de défendre la cause de la «cuisine palestinienne» tout en prenant une position politique. Certains espèrent répertorier les recettes traditionnelles afin d'affirmer la présence de la Palestine sur la scène mondiale. D'autres cherchent à associer les techniques modernes aux ingrédients anciens, ce qui évoque la tendance dominante à la fusion constatée ailleurs, mais ils le font en s'inspirant de traditions locales et d'influences régionales. Pour la plupart, ces pratiques consistent à regarder d'un œil neuf la nourriture préparée par leur mère et leur grand-mère, celles que Kattan appelle «les gardiennes de la cuisine locale».

La Palestine, qui est l'un des centres agricoles les plus anciens du monde, a donné naissance à une cuisine diverse, essentiellement végétarienne, diététique depuis fort longtemps ; l'alimentation y a été influencée par des siècles d'invasions et de commerce. «Les frontières entre la Jordanie, Israël, la Palestine, la Syrie, le Liban sont floues», explique la cheffe Nof Atamna-Ismaïl, chercheuse en biologie moléculaire qui a remporté haut la main l'édition israélienne 2014 du concours *MasterChef* en y présentant des interprétations structurées de recettes classiques comme le baklava. «Autrefois, nous appartenions tous à une vaste entité au sein de laquelle les aliments circulaient.» Mais à la différence d'autres cuisines de la région, la nourriture palestinienne est liée plus directement aux traditions, aux coutumes et aux récits des paysans et des Bédouins nomades qui peuplaient la Palestine

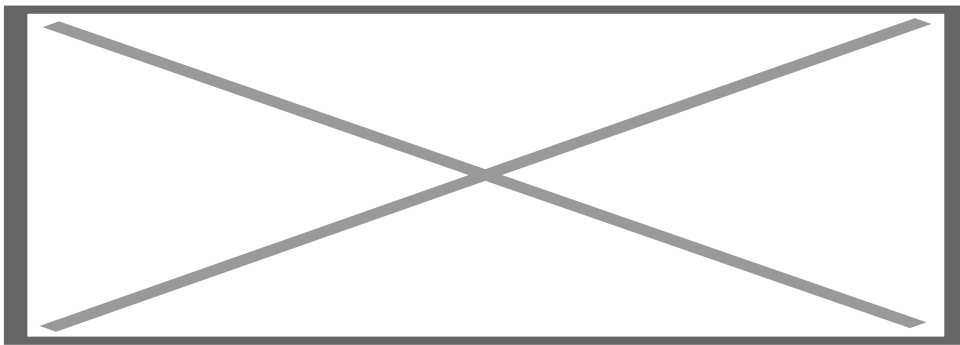
historique.

Le conflit israélo-palestinien n'a pas cessé depuis le début du 20^e siècle au fil de soubresauts et d'épisodes violents, ces affrontements intercommunautaires étant antérieurs de presque 30 ans à la guerre de 1948. Depuis qu'Israël a occupé la Cisjordanie en 1967, il a contrainst la vie quotidienne des habitants de cette région.

Au milieu des années 1980, une crise bancaire a incité Israël à libéraliser son économie de manière radicale ; au cours de cette période, des centaines de milliers de Palestiniens sont devenus des travailleurs migrants en Israël, rapportant chez eux des salaires qui étaient bien plus élevés que ce gagnaient la plupart des Palestiniens. Du fait de ce pouvoir d'achat supérieur, il est devenu plus fréquent de dîner à l'extérieur, et la nourriture est apparue sous des formes nouvelles dans les territoires palestiniens et les communautés palestiniennes en Israël.

Le restaurant *chaabi*, ou restaurant populaire, proposait un repas de fête à la mode arabe, une sortie exceptionnelle pour les nombreuses familles qui bénéficiaient de l'embellie économique. Les plats multiples se composaient de viandes grillées et de toute une gamme de salades servies volontairement, avec pour finir un baklava arabe bien sucré et du thé ou du café aromatisé à la cardamome. L'alimentation palestinienne, variée et plutôt meilleure pour la santé, était consommée à la maison.

Pendant ce temps, la vie en Palestine adoptant un rythme plus rapide, le fast food devint un signe de réussite sociale pour la nouvelle classe moyenne, comme cela avait été le cas dans d'autres [pays exposés pour la première fois à des styles occidentaux de consommation](#). Les marques étaient un objet de désir, explique Sam Bahour, homme d'affaires américano-palestinien appartenant à la vague de Palestiniens de la diaspora qui ont rejoint la Cisjordanie dans les années 1990, stimulés par le climat apparent d'optimisme économique et politique. Initialement, poursuit Bahour, les Palestiniens sous domination israélienne avaient une mentalité de prisonniers et, par leurs choix alimentaires, aspiraient à des produits ne venant pas du pays.



Le chef Fadi Kattan choisit des ingrédients chez les commerçants qui entourent son restaurant, Fawda

Au milieu des années 2000, on assista à un nouvel essor du secteur de la construction : la plus importante des instances palestiniennes de gouvernement, l'Autorité palestinienne, soutenue par les États-Unis, se mettait en place et choisissait Ramallah, une ville moderne de Cisjordanie, à une dizaine de kilomètres de Jérusalem, comme capitale de facto du futur État palestinien. Des milliers de personnes et des milliards de dollars en provenance des ONG affluèrent alors (les Palestiniens comptent parmi les [consommateurs les plus importants](#) d'aide étrangère dans le monde, selon le Congressional Research Service ou Service de recherche du Congrès, organe de réflexion du Congrès des États-Unis). Des cafés internationaux parés de noms faussement italiens employaient des ingrédients importés et coûteux pour préparer des

plats appelés, par exemple, «fettuccini alfredo». De prétendues franchises KFC vendaient du poulet frit gras. Une [chaîne «Stars and Bucks»](#) s'installait à Ramallah et à Bethléem, affichant sa propre image de dessin sur fond vert qui essayait à peine de cacher son imitation du géant américain du café.

Walid Abou Joumaa, chef de 54 ans né à Jérusalem, souligne que la bulle de Ramallah a malgré les mauvais effets de ses bars à cocktails et cafés coûteux, et l'accent mis sur des produits importés comme le beurre et la crème fraîche a commencé à changer des attitudes remontant à plusieurs générations envers la cuisine professionnelle. «Mes parents, Dieu les bénisse, étaient vieux jeu», dit-il, citant un dicton traditionnel : «Quand on a raté sa vie, on devient chef».

Dans les années 1990, Abou Joumaa s'est rendu à Londres pour travailler dans des restaurants d'hôtels, où la reine Elizabeth a compté parmi ses clients. De retour à Jérusalem en 2013, il a vu des familles palestiniennes mettre en commun leurs ressources pour assumer les frais de la formation dispensée dans des écoles de cuisine renommées, à Ramallah, où l'on apprenait surtout à connaître des techniques et des ingrédients français. Ces écoles attiraient de jeunes cuisiniers qui espéraient accéder au prestige dont témoignaient les missions scolaires sur la cuisine et devenir un bon revenu grâce à l'économie touristique. Savoir préparer des plats convenant au palais occidental, c'est s'assurer un avenir économiquement viable dans un lieu où peu d'options s'offrent à vous, explique-t-il. «À leurs yeux, c'est un investissement. La nouvelle génération est pleine d'espoir».

Mais Abou Joumaa qui a fondé depuis lors la International Master Chef Association in the Levant, consortium de chefs arabes basé à Ramallah et s'étendant de l'Afrique du Nord à l'Égypte et aux territoires palestiniens dit que les diplômés de la scène culinaire de Ramallah ont poursuivi leur chemin pour utiliser leurs propres compétences. Cela les amène souvent à faire davantage appel à leur héritage culinaire palestinien.

Joudie Kalla, chef et auteur du livre de cuisine [Palestine on a Plate](#), raconte qu'elle s'est crispée quand elle a vu des restaurants israéliens se multiplier à Londres, sa ville natale. Des plats palestiniens traditionnels se voyaient étiquetés comme «israéliens» : les recettes employées, dit-elle, puisent largement dans la tradition culinaire palestinienne mais lui rendent rarement hommage. «Il ne s'agit pas de se battre contre les restaurants israéliens ; nous servons la même nourriture», explique-t-elle. «Il n'y a pas à contester que les Juifs et les Israéliens mangent aussi cette nourriture, mais il faut dire qu'Israël est relativement nouveau et que nos grands-parents et les leurs ont mangé tout cela pendant des siècles». Aussi a-t-elle entrepris de corriger les inexactitudes qu'elle constatait.

Kalla a ouvert à Londres un traiteur appelé Beity, ce qui veut dire «chez moi» en arabe et aussi en hébreu. C'est dans cette boutique qu'elle s'est mise à servir des plats traditionnels et à créer des recettes inédites, inventées de toutes pièces, qui fusionnaient les techniques et les ingrédients européens et palestiniens. Elle préparait prestement un cheesecake-kanafeh, inspiré de cette pâtisserie typique contenant le fromage doux renommé dans la ville cisjordanienne de Naplouse, qu'elle couronnait de pâte phyllo effilochée et baignait de sirop aromatisé de pistaches. «Toutes sortes de gens venaient goûter ces plats et se sentir nostalgiques, comme s'ils avaient le sentiment de les avoir déjà mangés quelque part», raconte-t-elle.



Kattan dans la cuisine de Fawda.

Nof Atamna-Ismaïl, lauréate du jeu télévisé *MasterChef* Israël, dit que, pour elle aussi, les expériences partagées, transculturelles, ont toujours été au cœur de sa cuisine. Elle a grandi à Baqa al-Gharbiyeh, ville arabe dans le nord d'Israël. Son rapport avec la cuisine était également très personnel. Sa grand-mère, excellente cuisinière, a été forcée de quitter le lycée pour aider sa propre mère. Quand sa grand-mère s'est mariée et qu'elle a eu des enfants, sa fille, la future mère de Nof, n'avait pas le droit de mettre les pieds dans la cuisine. « Mon père disait pour plaisanter que ma mère n'était même pas capable de faire une omelette », dit-elle en riant. Mais Atamna-Ismaïl a passé les après-midi de son enfance sur le plan de travail de la cuisine tandis que ses grand-mères, qui venaient de différentes régions, se transmettaient mutuellement des recettes.

« En ce temps-là, la nourriture était au centre de la maison », dit-elle. « Les femmes se levaient le matin, faisaient le pain et les plats prévus pour le dîner. Pas de pizzas surgelées. »

Atamna-Ismaïl était fascinée par des plats palestiniens emblématiques comme le mamlouha, à base de viande, de riz et de légumineuses aromatisés : le nom de ce plat signifie « renversé » parce qu'on le fait cuire dans une cocotte en terre que l'on retourne sur le plat de service, en conservant sa forme ronde. Ce plat a ses origines dans la cuisine des Bédouins et, dans la société palestinienne contemporaine, le mamlouha reste aimé des riches comme des pauvres. Il a aussi de remarquables facultés d'adaptation : quand on manque d'argent, on peut le remplacer de façon plus économique en remplaçant l'agneau par des ingrédients moins coûteux, poulet ou chou-fleur.

Atamna-Ismaïl a transféré la curiosité qu'elle éprouve envers les univers gustatifs de son enfance en participant au premier festival de gastronomie levantine d'Israël, le Levant Arab Food Festival, tenu chaque année à Haïfa, ville portuaire du nord du pays. Cet événement fait de la troisième ville d'Israël le théâtre d'une collaboration des chefs palestiniens, qu'ils soient de l'ancienne ou fraise moulus, et met en valeur des plats palestiniens au bord de l'extinction.

Selon Kalla et Atamna-Ismaïl, ce transfert aux Palestiniens qui connaissent bien ces aliments comme ceux qui ne les connaissent pas a joué un rôle essentiel dans le processus créatif qui révolutionne aujourd'hui la cuisine palestinienne. Au cours de la dernière décennie, des livres de cuisine comme *Palestine on a Plate*, de Joudie Kalla, ou l'ouvrage également renommé de Laila el-Haddad [Gaza Kitchen](#), se sont efforcés de conserver la mémoire des principes fondamentaux de la cuisine palestinienne et de les codifier. En répertoriant les recettes à base de poisson de villes côtières comme Haïfa ou les associations plus roboratives de viande et de riz typiques de villes comme Hébron, elles espèrent mettre au point des portraits à haute définition des spécialités culinaires palestiniennes, afin de les distinguer de la grande catégorie « Moyen-Orient » où on les rangeait jusqu'à présent. La tâche pourrait être

intimidante, sachant que la plupart des recettes ont été transmises de mère en fille et ne comportent guère de quantités précises, souligne Kalla.

Kalla a appris l'arabe à l'âge de 21 ans. Mais ses yeux, la Palestine, ce n'est pas seulement de la géographie, c'est notre façon nous de faire la cuisine, de manger, de bavarder, et nos interactions en famille et entre amis. En cuisinant de la nourriture palestinienne, elle espère créer une expérience palestinienne permettant aux gens de trouver des repères. Comme de nombreuses familles de la diaspora palestinienne, celle de Kalla a été dispersée dans toute la région après la guerre de 1948 qui a débouché sur la création de l'État d'Israël. Ils ont vécu d'abord au Qatar et en Syrie avant de s'installer à Londres, où elle vit depuis 35 ans.

Kalla dit que son identité de Palestinienne de la diaspora confère à sa cuisine les saveurs caractéristiques de la Palestine ainsi que les échos singuliers des déplacements de sa famille dans le monde entier. Tout cela est très sentimental, très affectif souligne-t-elle en évoquant le processus de collecte et de notation des recettes de sa famille. Ma grand-mère est décédée maintenant, et il y a des façons de faire qu'elle ne m'a pas expliquées. Kalla, bien souvent, s'est mise au travail en s'appuyant sur de vagues souvenirs de la cuisine de son enfance.

Comme d'autres personnes qui lui ressemblent, Nof Atamna-Ismaïl travaille à un livre exhaustif de cuisine palestinienne, qui comporte pour l'instant environ 400 recettes, accompagnées de multiples récits historiques et des variantes correspondantes sur les ingrédients et les mesures. C'est mon projet de vie dit-elle.

Ces dernières années, plusieurs restaurants palestiniens en Israël ont ouvert puis fermé. Mais Atamna-Ismaïl pense qu'on peut remédier à ces coups au moyen d'une bonne dose d'éducation culinaire historique. Ces dernières années, des chefs juifs plus nombreux ont commencé à utiliser des ingrédients locaux et à s'en inspirer ; or la cuisine arabe est un véritable trésor sur ce plan, et les Arabes ont fait la même chose. Cela vient des deux côtés, dit-elle. Le partage est important : je pense que cela vous permet aussi de vous approprier les aliments. Ce n'est pas un secret militaire, une arme nucléaire, ce sont des recettes. Elles font partie de notre culture et, au bout du compte, en les partageant, nous contribuerons à les préserver.

Elle espère que l'éducation aidera les chefs palestiniens à approfondir leur compréhension de leurs différentes cuisines. Au passage, elle est convaincue que ce processus pourrait même aider la région à mieux se comprendre et à mieux se traiter.

Notre engagement ne serait pas aussi violent si nous étions tous dans des rapports mutuels de bon voisinage, dit-elle. Mais c'est bien là mon rêve : que la nourriture nous ramène à l'époque où nous mangions et buvons ensemble.

Shira Rubin est une journaliste américaine qui couvre Israël et les territoires palestiniens. Nechama Jacobson est un sentimental professionnel qui recueille des documents photographiques sur la vie au Moyen-Orient.

Traduction : SM pour l'Agence Média Palestine
Source : [Eater](#)

date créée
2018/11/15