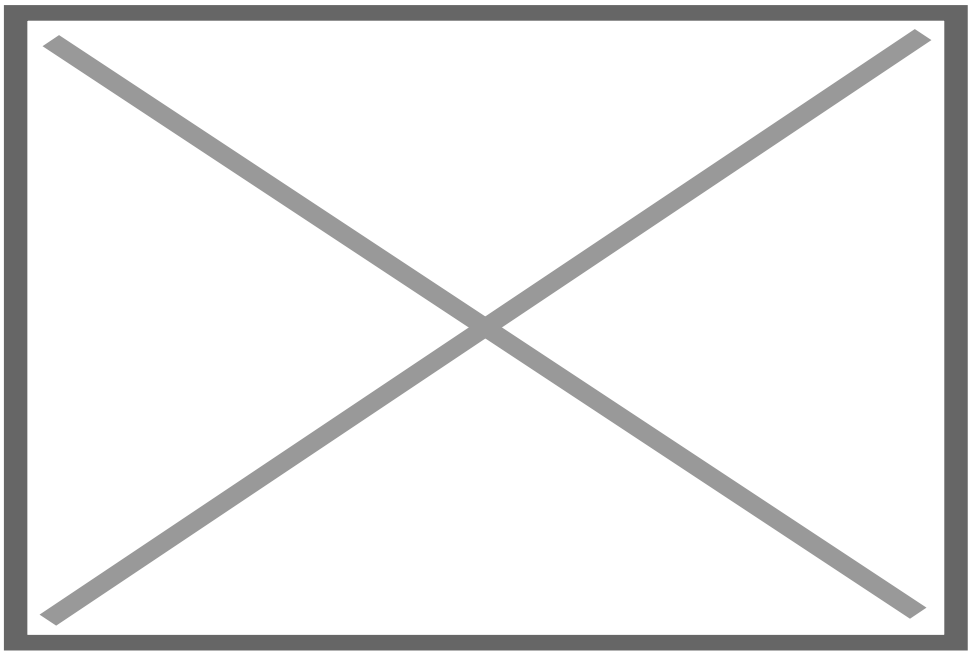
Une Ã©crivaine dÃ©crit la cuisine palestinienne et le monde qui lâ??entoure

Description

Le nouveau livre de cuisine de Yasmin Khan, â??Zaitoun,â?• (Lâ??olive) rend compte de ses sÃ©jours en Cisjordanie et Ã Gaza et de la beautÃ© de la nourriture quâ??elle y a trouvÃ©e.



Lâ??auteure de livres de cuisine, Yasmin Khan, dont *Zaitoun: Recettes de la cuisine palestinienne* sort cette semaine. Jeenah Moon pour le New York Times

Par Mayukh Sen â?? 4 fÃ©vrier 2019

En Novembre 2016, lorsque lâ??auteure de livres de cuisine Yasmin Khan est rentrÃ©e chez elle Ã Londres aprÃ¨s la rÃ©colte des olives en Cisjordanie sous occupation israÃ©lienne, elle a Ã©tÃ© confrontÃ©e Ã un problÃ¨me : quelle que fÃ»t lâ??Ã©nergie quâ??elle y mettait, elle ne rÃ©ussissait pas Ã Ã©crire.

Son manuscrit dâ??un livre de cuisine palestinienne Ã©tait Ã remettre au printemps suivant. Mais les images des checkpoints militaires israÃ©liens et des soldats quâ??elle avait vus lors de ses dÃ©placements en Cisjordanie et Ã Gaza occupaient toute sa tÃªte. En tant quâ??Ã©crivaine, elle se sentit inhabituellement craintive, avec une tendance Ã combattre un Ã©lan dâ??auto censure avant que les mots nâ??atteignent la page.

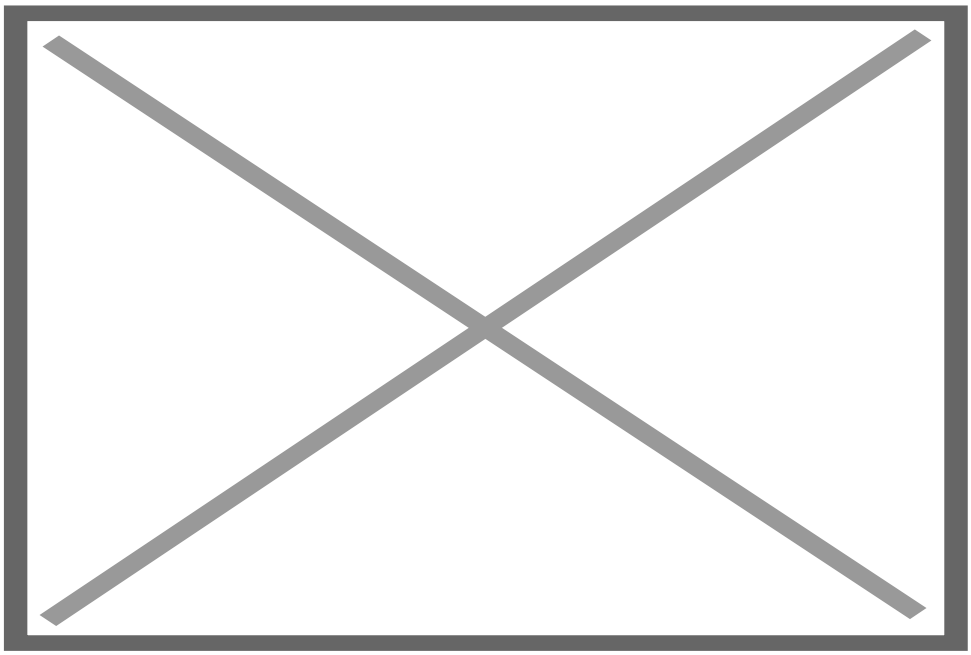
Â« Je me sentais vraiment perturbÃ©e par ce que jâ??avais vu Â» se rappelait-elle rÃ©cemment Ã New York. Â« Je me disais aussi : que diable suis-je en train de faire en Ã©crivant un livre de

cuisine ? Â» Â« Est-ce que ce nâ??est pas totalement frivole ? Â»

Elle est sortie de lâ??impasse en revisitant les Ã©crits dâ??Anthony Bourdain, dont les mots de rÃ©confort lui ont donnÃ© de lâ??Ã©nergie. Elle sâ??est fait Ã elle-mÃªme un discours dâ??encouragement : Â« arrÃªte dâ??essayer dâ??aseptiser ou de faire quelque chose de joli alors que câ??est douloureux Â».

Zaitoun : Recettes de la Cuisine Palestinienne, qui sort aux Ã?tats Unis cette semaine chez W.W. Norton&Cie, documente les voyages de Mme Khan et donnent un Ã©clairage sur la beautÃ© de la cuisine palestinienne ainsi que sur la rÃ©alitÃ© politique qui lâ??environne.

Elle a dÃ©crit son travail comme une Â« anthropologie culinaire Â» qui utilise la cuisine comme medium favorisant la comprÃ©hension culturelle. Â« Je suis trÃ¨s intÃ©ressÃ©e Ã dÃ©crire la somme de lâ??expÃ©rience de vie via la nourriture Â» dit-elle. Â« Cela veut dire transmettre les dÃ©fis aussi bien que les parties joyeuses Â».



Les fleurs et feuilles de chou-fleur sont rÃ´ties avec du cumin et de la coriandre pour cette soupe du livre de cuisine de Mme Khan. Jeenah Moon pour le New York Times

Mme Khan qui a 37 ans, a observÃ© une grande beautÃ© lors de deux voyages distincts pour ce livre. Elle a Ã©tÃ© enchantÃ©e par la qualitÃ© des produits. Les choux fleurs deviennent plus gros que tous ceux quâ??elle a vus dans sa vie. Â« Je dirais quâ??ils sont aussi gros que ma tÃªte Â» dit-elle en riant. Â« Mais je ne pense pas que ma tÃªte soit assez grosse Â».

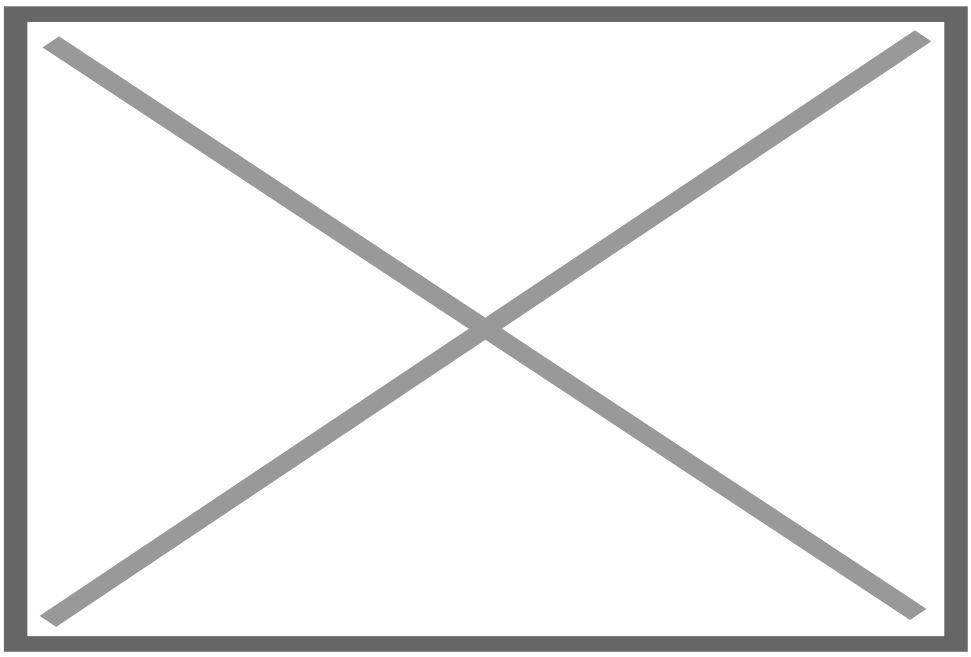
Les tÃªtes de choux fleurs au supermarchÃ© Whole Foods, prÃ¨s de lâ??appartement de sa sÅ?ur Ã Brooklyn, sont chÃ©tives en comparaison. Mme Khan les a hachÃ©es en petits bouquets, les feuilles Ã©tant laissÃ©es telles quelles, et elle les a rÃ´ties au four ; elle a doucement introduit les bouquets dans un bol de soupe prÃ©parÃ©e par elle le matin Ã partir de chou fleur rÃ´ti Ã©crasÃ© avec de lâ??ail, des pommes de terre et du curcuma.

Lâ??alimentation palestinienne peut Ãªtre classÃ©e en trois catÃ©gories, a-t-elle expliquÃ© : il y a la cuisine Ã base de pain et de viande de Cisjordanie, dont JÃ©rusalem Est et allant jusquâ??au Jourdain. La nourriture en GalilÃ©e, qui est Ã lâ??intÃ©rieur dâ??IsraÃ«l et comprend des villes comme Nazareth, est trÃ¨s proche de la cuisine levantine, avec son taboulÃ© et les kebbÃ©s. La cuisine de la bande de Gaza, une terre dense grande comme un timbre, qui a une frontiÃ¨re avec lâ??Ã?gypte, est largement basÃ©e sur le poisson et elle est fougueuse. Parmi les plats de Gaza les plus chÃ©ris on a le zibdiyit gambari, un ragout de tomates Ã©picÃ© au piment jalapeÃ±o et mouchetÃ© dâ??aneth. Le ragout est Ã©paissi Ã la chaleur, les crevettes Ã peine cuites jusquâ??Ã ce que leur chair grise vire au rouge.



Mme Khan sert des naans grillÃ©s ou du pain taboon pour accompagner un moussakhan, un poulet rÃ´ti

avec des oignons rouges et du sumac.



Le sumac donne un ton fuchsia au poulet â?? Jeenah Moon pour le New York Times

Ce qui rÃ©unit des diffÃ©rentes sortes de cuisine palestinienne est lâ??amour de lâ??olive, zaitoun, ainsi que le yaourt. Mme Khan a mis une cuillÃ©rÃ©e de yaourt sur une pile de carottes rÃ´ties, certaines aussi pourpres que des prunes, dâ??autres jaunes dâ??or mÃ©langÃ©es Ã du sÃ©same et Ã des graines de nigelle. Elle les a enduites de yaourt avant de les arroser dâ??huile dâ??olive.

Mme Khan est tombÃ©e amoureuse de la nourriture palestinienne quand elle sâ??est trouvÃ©e en Cisjordanie il y a dix ans alors que dans une vie antÃ©rieure elle travaillait sur les droits humains avec War on Want, une association britannique qui se consacre Ã des initiatives contre la pauvretÃ©. (Mme Khan a quittÃ© le groupe en 2011. En 2018, ce fut une des 20 organisations placÃ©es sur liste noire par IsraÃ«l pour son soutien au boycott Ã©conomique, culturel et acadÃ©mique dâ??IsraÃ«l). Ces temps Ã©taient affligeants.

Â« Voir concrÃ¨tement le dispositif de lâ??occupation israÃ©lienne de la Cisjordanie mâ??a Ã©tÃ© trÃ¨s pÃ©nible Â» dit-elle.

Elle sâ??est rendu compte que la nourriture calmait sa fureur. Chaque soir au coucher du soleil, elle se mettait Ã table dans des villages et des cafÃ©s, et elle mangeait du houmous aussi doux que le satin, des baklavas et des paillettes de pÃ¢tisserie qui sâ??Ã©miettaient, leurs diamants coulant en sirop.

Â« Une des certitudes sur le Moyen Orient est que quoi quâ??il se passe, vous pouvez Ãªtre sÃ»re que tout invitÃ© est comblÃ© de nourriture et de boisson Â» dit-elle.



Carottes arc en ciel dans du yaourt aux herbes. Jeenah Moon pour le New York Times

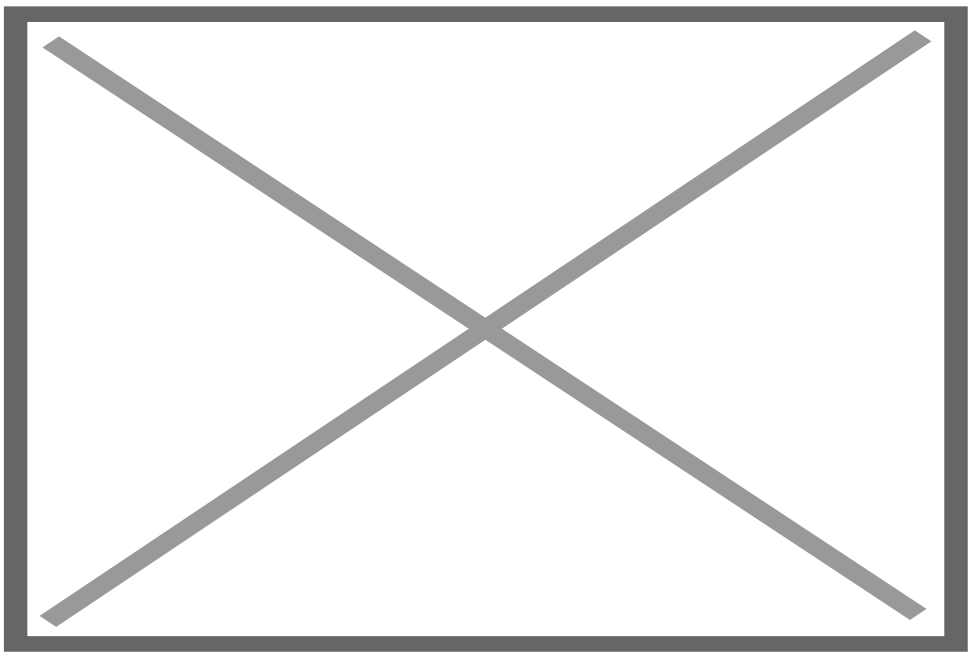
Initialement avocate, Mme Khan a fini par se lasser de son travail. Â« Jâ??y ai mis tous mes efforts pour avoir un burn out Ã 30 ans Â» dit-elle.

Elle sâ??est tournÃ©e vers la nourriture. Mme Khan, qui a grandi Ã Birmingham en Angleterre, de pÃ¨re pakistanais et de mÃ¨re iranienne, a publiÃ© *Les contes du safran* en 2016, un livre de cuisine iranienne teintÃ© des notes dâ??introspection dâ??un mÃ©moire.

Lâ??Ã©criture de Â« Zaitoun Â» a Ã©tÃ© un exercice diffÃ©rent. PlutÃ´t quâ??un regard vers lâ??intÃ©rieur, comme elle le fit pour*Les contes du safran*, elle sâ??est considÃ©rÃ©e comme un canal pour Â« Zaitoun Â» : elle sâ??est effacÃ©e et a simplement Ã©crit ce quâ??elle voyait de lâ??extÃ©rieur.

Elle Ã©tait consciente aussi de la tension qui pouvait naÃ®tre du fait de son travail dâ??Ã©criture sur lâ??alimentation palestinienne par une auteure non palestinienne. Â« Je fais trÃ¨s peu de commentaires Â» a-t-elle dit. Â« Tout ce qui est dit Ã©mane de Palestiniens Â».

Elle sâ??est fait fort Ã©galement de ne pas citer de sources israÃ©liennes dans le livre, espÃ©rant que cette absence serait un message : la voix des Palestiniens nâ??est pas toujours entendue. Ã?coutez.



Initialement avocate, Mme Khan a fini par se lasser de son travail et sâ??est tournÃ©e vers la nourriture. Jeenah Moon pour le New York Times

â??Zaitounâ?• est la derniÃ¨re publication dâ??une explosion de livres de cuisine en anglais affichant fiÃ¨rement un nom palestinien, dont *La cuisine de Gaza* de Laila El-Haddad publiÃ© en 2013 et *La Table palestinienne* de Reem Kassis (2017). Pendant des annÃ©es le seul livre de cuisine palestinienne en anglais Ã©tait *La cuisine palestinienne classique* de Christiane Dabdoub Nasser, publiÃ© en 2000, sur lequel Mme Khan sâ??est beaucoup appuyÃ©e dans sa recherche.

La forte rÃ©sonnance des livres de cuisine palestinienne au-delÃ du Moyen Orient a toute son importance pour Joudie Kalla, lâ??auteure de *La Palestine sur une assiette* et de *Baladi*, deux ouvrages publiÃ©s ces trois derniÃ¨res annÃ©es.

Â« Si vous regardez bien, vous pouvez voir que ces livres maintiennent vivant notre patrimoine dans un monde qui tente tellement dÃ©espÃ©rÃ©ment de nous cacher Â» dit Mme Kalla qui vit Ã Londres. Â« Et cela ne mÃ¨ne nulle part Â».

Sami Tamimi, le chef palestinien installÃ© Ã Londres, auteur de *JÃ©rusalem* avec le chef israÃ©lien Yotam Ottolenghi â?? le livre de cuisine de 2012 souvent crÃ©ditÃ© dâ??une curiositÃ© exaltÃ©e sur la cuisine du Moyen Orient â?? a attribuÃ© lâ??intÃ©rÃªt croissant pour les livres de cuisine palestinienne Ã la convergence de facteurs culturels et politiques.

Â« Le marchÃ©, il y a dix ans, nâ??y Ã©tait probablement pas prÃªt Â» dit Mr Tamimi, qui est nÃ© Ã JÃ©rusalem. Les images des media, dit-il, ont crÃ©Ã© lâ??impression que tous les Palestiniens vivent dans le danger et la destruction. Il reconnaÃ®t lâ??aide que les rÃ©seaux sociaux apportent Ã la diffusion dâ??une vision plus nuancÃ©e de la culture palestinienne, offrant Ã des personnes extÃ©rieures la possibilitÃ© de voir que Â« ce sont des gens normaux vivant des vies normales Â».

Le Moussakhan, en plus dâ??Ãªtre Ã©nergisant et rÃ©confortant, est un plat de poulet trÃ¨s apprÃ©ciÃ© des Palestiniens. Jeenah Moon pour le New York Times

Pour Mme Khan, mettre en avant la rÃ©silience dans la cuisine palestinienne a Ã©tÃ© un aspect vital de son projet. Elle a Ã©tÃ© confrontÃ©e Ã des dÃ©fis Ã sa mission. En Grande Bretagne, des commentaires ont Ã©tÃ© faits pars des Ã©trangers sur les rÃ©seaux sociaux, lui disant que la cuisine palestinienne nâ??existait pas.

Les Palestiniens, comme les gens du monde entier, sont face Ã des situations difficiles Â» a-t-elle dit. Â« Mais ils jouissent aussi de la vie. Ils existent Â».

Elle avait passÃ© la plus grande partie de la matinÃ©e Ã Brooklyn, Ã prÃ©parer du moussakhan, Ã faire mariner des oignons rouges et du poulet enduit de sumac. Le poulet fut rÃ´ti jusquâ??Ã ce que son jus jaillisse de la chair et les oignons furent cuits jusquâ??Ã ce quâ??ils soient tendres et doux. Mme Khan les a entassÃ©s sur un lit de naan et le pain sâ??est mis Ã briller de la teinte magenta du sumac.

Ce plat est lâ??essence de la cuisine palestinienne ; il se caractÃ©rise par la finesse de ses saveurs. Le sumac, qui donne au poulet une astringence Ã©nergisante, est son Ã©lÃ©ment le plus crucial, a insistÃ© Mme Khan : Â« câ??est trÃ¨s vivifiant Â»

Traduction: SF pour lâ??Agence Media Palestine

Source: New York Times

date crÃ©Ã©e
2019/02/13