



## IsraËl-Palestine : Comment la nourriture est devenue une cible de la conquête coloniale

### Description

Le 17 novembre 2021, par Joseph Massad

De nombreux Arabes sont indignés, à juste titre, par la transformation des plats palestiniens en cuisine « israélienne » dans les pays occidentaux.



*Le vol de la cuisine palestinienne et syrienne par les Israéliens est devenu un phénomène normalisé (Crédit photo : livre Craving Palestine)*

Il y a quelques années, j'ai été scandalisé par le fait qu'un restaurant/bar branché et haut de gamme que je fréquentais dans le Greenwich Village de Manhattan avait inscrit comme plat du jour quelque chose qu'il appelait « couscous israélien ». Consterné, j'ai exigé qu'ils changent immédiatement le nom du plat. J'ai expliqué au gérant que ce qu'ils appelaient couscous « israélien » était en fait du maftoul palestinien, traditionnellement fait à la main.

Je me souviens qu'enfant, notre voisine et amie de la famille, feu Marie Jouaneh, s'asseyait pendant des heures pour faire du tiftil, c'est-à-dire arrondir la semoule pour en faire des boules en forme de perles. Bien que des références historiques indiquent que les Palestiniens connaissaient le couscous nord-africain au 17<sup>e</sup> siècle ou avant, grâce aux Nord-Africains qui se sont déplacés en Palestine avec les armées musulmanes qui ont combattu les croisades et se sont ensuite installés à Jérusalem, la version moderne du plat a peut-être été introduite en Palestine et en Grande Syrie dans la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle et au début du 20<sup>e</sup> siècle.

C'est à cette époque que des exilés algériens, marocains, tunisiens et libyens fuyant le colonialisme français et italien se sont installés dans la région et ont introduit le couscous nord-africain, beaucoup plus petit, que les Palestiniens et d'autres Syriens ont transformé en maftoul, plus grand et en forme de perle.

Le gérant du restaurant new-yorkais, plein de suffisance, a cependant déclaré qu'il ne connaissait pas l'origine de ce plat et qu'il était connu à New York sous le nom de couscous « israélien ». J'ai expliqué que ce plat était également vendu à New York sous le terme plus « neutre » de « couscous perlé », qu'il pouvait choisir la place, pour ne pas contrarier les clients.

Le gérant a répondu avec désinvolture par ce qu'il pensait être la riposte la plus intelligente qu'il ait pu trouver : que le restaurant appelait également les frites « frites françaises » [*french fries*], bien que les frites soient originaires de Belgique. J'ai retourné, tout en sortant de l'établissement, que ce n'étaient pas les Français qui avaient volé les frites belges, puisqu'en France on les appelle simplement « pommes frites », mais que c'étaient les Américains qui les avaient mal étiquetées en les qualifiant de « françaises » (l'histoire, réelle ou apocryphe, étant que les soldats américains avaient découvert les frites pendant la Première Guerre mondiale dans les régions francophones de Belgique et qu'ils les avaient mal identifiées en les qualifiant de « françaises » à leur retour chez eux).

Dans le cas du maftoul, les Israéliens ont volé le plat palestinien et l'ont commercialisé comme étant le leur, tout comme ils l'ont fait avec la patrie palestinienne et d'autres aliments palestiniens. Inutile de dire que je ne suis jamais retourné dans ce restaurant.

## Innovations locales

La cuisine palestinienne fait partie de la grande et riche cuisine syrienne, qui comprend deux branches principales : la cuisine de Damas et la cuisine d'Alep. La plupart des plats cuisinés dans la région de la Syrie, du Liban, de la Jordanie et de la Palestine modernes sont issus de ces deux cuisines, avec quelques innovations qui incluent des légumes, des céréales et des herbes cultivés localement.

Au fur et à mesure que les falafels, le houmous, le taboulé, le maftoul, le mélange d'épices zaatar à base d'hysope palestinienne, la salade fallahi rurale (connue aux États-Unis sous le nom de salade « israélienne »), le knafeh nabulsi et d'autres aliments ont été appropriés ou plus exactement volés par les colons juifs d'Israël au fil des décennies, toute une série de justifications ont vu le jour dans la presse occidentale. Plus récemment, l'omelette « shakshuka » et le « Labaneh » ou yaourt filtré (son nom étant la traduction féminine du mot arabe « Laban », qui signifie yaourt en arabe syrien) ont été ajoutés à la liste des aliments revendiqués par les Israéliens.

Certains pourraient prétendre avec désinvolture que les Israéliens juifs font désormais partie de la région et qu'ils ont donc le droit de goûter sa nourriture, même si la ligne officielle israélienne a décrit le pays comme vivant dans un « quartier difficile » essentiellement au Moyen-Orient, mais sans en faire partie. Alors que le célèbre historien israélien Benny Morris a affirmé qu'Israël est « Rome » et que les Arabes sont les « barbares » qui le menacent, l'ancien Premier ministre israélien Ehud Barak a un jour décrit Israël comme une « villa dans

---

la jungle Â».

Lâ??ancien ambassadeur dâ??IsraÃ«l en SuÃ«de et en Ã«gypte, Zvi Mazel, a Ã« son tour affirmÃ« :  
Â« IsraÃ«l est un pays occidental qui, malgrÃ« le comportement parfois perfide de ses sociÃ«tÃ«s  
apparentÃ«es occidentales, appartient toujours Ã« ce crÃ«neau sur le plan culturel, conceptuel et  
Ã«conomique. Â»

Lâ??auteur de livres de cuisine juifs britanniques Claudia Roden, nÃ«e Douek (dont la famille juive  
Ã«gyptienne est dâ??origine syrienne), a affirmÃ« que de nombreux Juifs europÃ«ens qui ont  
Ã«migrÃ« en Palestine Â« voulaient oublier leur ancienne nourriture car elle leur rappelait les  
persÃ«cutions Â». Selon un article du New York Times : Â« Dans la nourriture de leurs voisins  
palestiniens, [les Juifs israÃ«liens] ont trouvÃ« un lien avec la terre et leurs ancÃ«tres Â».

Le problÃ«me est que les Palestiniens ne sont pas les voisins des Juifs israÃ«liens, mais le peuple que  
les colons israÃ«liens ont conquis, et dont ils ont volÃ« les terres et la nourriture.

### **La propriÃ«tÃ« de la nourriture**

Le chef et auteur de livres de cuisine israÃ«lien Yotam Ottolenghi et son coauteur palestinien, Sami  
Tamimi, veulent se passer de la question gÃ«nante de la Â« propriÃ«tÃ« Â» des aliments et du vol  
colonial. Ils nous le disent sans ambages : Â« Lâ??houmous, par exemple, sujet hautement explosif,  
est indÃ«niablement un aliment de base de la population palestinienne locale, mais il Ã«tait aussi un  
Ã«lÃ«ment permanent des tables de repas des Juifs alÃ«piens qui ont vÃ«cu en Syrie pendant des  
millÃ«naires et sont ensuite arrivÃ«s Ã« JÃ«rusalem dans les annÃ«es 1950 et 1960. Qui mÃ«rite le  
plus de sâ??approprier le houmous ? Ni lâ??un ni lâ??autre. Personne ne Â« possÃ«de Â» un plat car  
il est trÃ«s probable que quelquâ??un dâ??autre lâ??ait cuisinÃ« avant lui et une autre personne avant  
lui. Â»

Le problÃ«me avec cette explication est que les Juifs dâ??Alep nâ??Ã«taient pas les seuls Ã« manger  
du houmous ; la population majoritaire de musulmans et de chrÃ«tiens dâ??Alep, ainsi que dâ??autres  
Syriens, en mangeaient Ã«galement comme un aliment de base majeur. Le problÃ«me nâ??est pas  
que les Juifs dâ??Alep ne le mangeaient pas, mais quâ??il est identifiÃ« aujourdâ??hui comme un  
aliment Â« juif Â» ou Â« israÃ«lien Â» par cet argument suspect.

Ottolenghi et Tamimi affirment que les tentatives de revendication de la propriÃ«tÃ« de la cuisine et  
des plats Â« sont futiles parce que cela nâ??a pas vraiment dâ??importance Â». Mais pour qui cela  
nâ??a-t-il pas dâ??importance â?? pour les IsraÃ«liens qui commercialisent la cuisine palestinienne  
volÃ«e comme la leur, ou pour les Palestiniens qui sont privÃ«s de la possibilitÃ« de revendiquer  
leurs propres plats dans un contexte occidental favorable Ã« IsraÃ«l ?

Le vol de la cuisine palestinienne et syrienne par les IsraÃ«liens est devenu un phÃ«nomÃ«ne  
tellement normalisÃ«, Ã«tant donnÃ« sa prolifÃ«ration dans les livres de cuisine du Moyen-Orient et  
les restaurants Â« israÃ«liens Â» dâ??Europe et dâ??AmÃ«rique du Nord, que les Palestiniens sont  
harcelÃ«s sâ??ils ouvrent des restaurants qui qualifient leur propre nourriture de palestinienne. Un  
grand restaurant palestinien de Brooklyn sâ??est rÃ«cemment plaint de harcÃ«lement en ligne de la  
part de personnes qui nâ??Ã«taient jamais allÃ«es au restaurant, mais qui Ã«taient motivÃ«es par  
une hostilitÃ« anti-palestinienne. Le propriÃ«taire a dÃ«clarÃ« dans une interview aux mÃ«dias que  
le simple fait dâ??appeler son restaurant Â« palestinien Â» lâ??exposait Ã« un harcÃ«lement potentiel.

---

## Présumption raciste

Il y a ensuite l'affirmation selon laquelle les Juifs originaires des pays arabes constituent la moitié de la population d'Israël, et ont donc le droit de réclamer la nourriture de la région autant que les Palestiniens. Mais cela repose sur la présumption raciste selon laquelle toute la région arabe, du Maroc à l'Irak en passant par le Yémen, a une seule et même cuisine. En effet, la grande majorité des Juifs arabes d'Israël sont originaires du Maroc, du Yémen et de l'Irak, des régions du monde arabe qui ont leurs propres cuisines régionales.

Il n'y a qu'un nombre d'isoire de Juifs syriens et libanais qui vivent en Israël, constituant un des plus petits groupes d'origine du pays. Mais même si la majorité des Juifs israéliens venaient de la Grande Syrie, comment cela rendrait-il la nourriture syrienne ou palestinienne « juive », et encore moins « israélienne », si ce n'est en recourant au vol colonial ?

Ottolenghi attribue à Roden le mérite d'avoir ouvert la voie des chefs comme lui. Selon un article récent sur Roden paru dans le New York Times, elle « décrit la cuisine des Juifs syriens comme sophistiquée, abondante, variée et volontairement complexe et longue », comme si les Juifs syriens avaient une cuisine différente de celle des chrétiens ou des musulmans syriens, ce qui n'est pas le cas.

Si les Juifs de Grande Syrie, comme les Musulmans et les Chrétiens, ont tout fait le droit de s'approprier les plats syriens sur une base nationale ou régionale, ils n'ont pas le droit de les revendiquer comme des plats appartenant aux Juifs, puis de les commercialiser comme tels, ces vols étant ensuite célébrés dans les médias européens et américains comme une cuisine nationale « israélienne ».

Israël est devenu une partie de la région par la conquête coloniale. La plupart des Arabes sont à juste titre indignés que leur nourriture et leur cuisine soient devenues partie intégrante des efforts de colonisation d'Israël.

Source : [AFPS](#)

**date créée**  
2021/11/22