



Le Soft Power de la nourriture palestinienne

Description

Par Fidaa Abuhamdiya



Quand la trajectoire de ma vie m'a conduite en Italie, un simple coup d'oeil sur un drapeau israélien flottant sur un stand de restauration dans la ville de Varese m'exaspérait. « C'est notre nourriture ! » disais-je à ma collègue. « Les Israéliens peuvent vendre de la *mujaddara*, du houmous, des *maqloubeh* et des falafels, mais ils ne peuvent pas déclarer que ce sont leurs biens ! » Comme si voler la terre, l'eau et l'air ne suffisait pas ?! Cette nourriture fait partie de notre identité et de notre culture. Pour moi, en tant que Palestinienne, chaque plat a une histoire qui se rattache à mon peuple, à la situation et aux parfums de mon pays natal.

Israël utilise la nourriture pour affirmer sa possession du territoire et encourager le tourisme, non seulement domestiquement, mais aussi à l'étranger, la faisant figurer dans des publicités et des articles publiés dans des journaux internationaux et des magazines connus dans le monde entier.

Des chefs israéliens présentent de gigantesques «vœux» dans lesquels ils s'approprient la cuisine palestinienne et nos nourritures culturelles, niant l'origine de ces nourritures et prétendant qu'elles sont les leurs. Quand les Israéliens proclament leur appropriation de plats dont les origines se trouvent au Moyen-Orient, dans le Levant ou même en Egypte, ils nient l'existence des peuples qui vivent sur ce territoire, peuples dont les mets et les recettes sont bien plus anciens que l'Etat d'Israël.



Quelqu'un aussi tenace que moi ne peut laisser passer cela sans le contester. Au contraire, j'ai décidé d'utiliser la nourriture comme *soft power* [manière douce] pour combattre l'occupation. La nourriture est devenue mon moyen de parler de la Palestine.

Historiquement, la cuisine a été un miroir de la civilisation, de la culture, de l'héritage et du statut économique d'un peuple. De même, les mets palestiniens reflètent tous ces aspects et tous ces éléments. Prenez le *musakhan*, par exemple, un mets des fermiers palestiniens qui a traditionnellement été cuisiné pendant la saison de récolte des olives : le pain *taboon* est trempé dans de l'huile d'olive, couvert d'oignons caramélisés dans l'huile d'olive et parsemé de sumac. Tous ces ingrédients sont les fruits de la terre palestinienne. Quand les conditions d'existence se sont améliorées, du poulet a été ajouté, puis des amandes et des pignons grillés ont été saupoudrés sur le dessus. Mais malgré ces changements, le mets a gardé ses saveurs originales, son essence passant de gastronomie en gastronomie, préservant l'authenticité du plat.

Nos occupants peuvent prendre possession de notre nourriture dans le sens matériel, comme ils l'ont fait et continuent à le faire avec notre terre. Mais ils ne peuvent pas transmettre son histoire, ses traditions et les sentiments associés parce que nous, Palestiniens, considérons notre nourriture comme un fil qui nous rapproche et nous lie à notre pays à particulièrement ceux entre nous qui vivent dans la diaspora.

Ce n'est pas une coïncidence si beaucoup de poètes et d'écrivains palestiniens parlent de nourriture quand ils expriment leur nostalgie pour leur pays. Le célèbre poète palestinien Mahmoud Darwish, par exemple, a écrit lorsqu'il était en exil : « Ardemment je désire le pain de ma mère, le café de ma mère. »

La nourriture fait partie de l'identité palestinienne que nous allons. Elle reflète notre culture, notre héritage et notre personnalité.

Fidaa Abuhamdiya est chef, blogueuse sur la cuisine et enseignante pour de futurs chefs au Smart College for Modern Education à Hébron.

Source : [This week in Palestine](#)

Traduction CG pour l'Agence Média Palestine

Tags

1. Cuisine
2. culture
3. gastronomie
4. soft power

date création

2022/02/11