

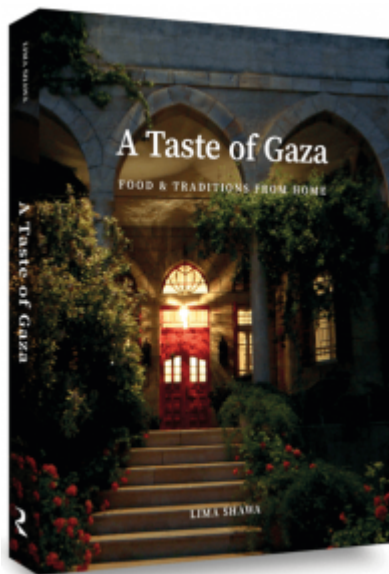


Sélection de livres de cuisine palestiniens

Description

Un goût de Gaza

Lima Shawa ??? Rimal Books, 2021, 286 pages, ?-38



Lima Shawa présente des recettes de spécialités de Gaza mais aussi de plats préparés et consommés par des Palestiniens en dehors de Gaza et par des Arabes ailleurs.

Elle décrit Gaza par ses mariages, l'observance de Ramadan, des célébrations et des saisons, incluant les traditions et la nourriture. Elle commence avec le mariage de sa grand-mère paternelle. Bien qu'ayant été présentée à Jérusalem, la fiancée fut transportée à Gaza à cheval étant donné que le mariage devait se tenir à Gaza selon les traditions locales à l'époque. Elle raconte comment, pendant les étés chauds et humides de Gaza, sa famille élargie comptant de 150 à 200 personnes s'installait pour camper à l'ombre des sycomores sur les dunes de Rimal au-dessus du rivage.

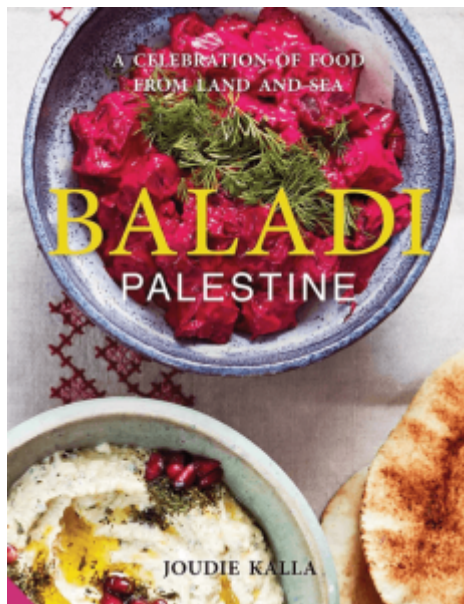
Le livre continue avec une description de festins cœcbrœs Å la fois dans des festivitœs musulmanes et chrœtiennes, avant dœexplorer la faœson dont les Gazaouis vivent les quatre saisons et de dœcrire la poterie utilisœe dans les cuisines de Gaza. Une fois posœ le cadre, elle passe Å des recettes. De nombreuses recettes collectœes par Shawa correspondent Å des plats de jadis, faits avec des Iœgumes cultivœs localement et des Iœgumes secs. Ses recettes montrent que lâ?alimentation de Gaza incarne le rœgime mœditerranœen consistant principalement en prœparations saines, abordables et populaires appelœes Å « cucina povera Å» par les Italiens, fiers que ce genre de plats abonde dans leur cuisine.

Baladi:

Cœcbrœation dœaliments de la terre et de la mer

Joudie Kalla, photos de Jamie Orlando Smith

Interlink Books, 2019, Hardback, 256 pages, US\$ 35



Baladi veut dire œma maison, ma terre, mon pays Å» et Joudie Kalla rend hommage une fois de plus Å sa patrie de Palestine en montrant ses plats variœs, vibrants et vraiment dœlicieux. La Palestine est un pays aux diffœrentes saisons et diffœrents paysages et cœest la diversitœ de ces conditions qui crœe les ingrœdients nombreux et variœs que lâ?on voit dans ce livre. Joudie a une approche trœs souple de la cuisine, puisant aux influences de sa maison pour crœer de nouveaux plats et apportant sa touche personnelle Å des recettes plus traditionnelles.

Baladi prœsente des recettes selon lâ?endroit dœoœ1 elles sont originaires, la terre, la mer, les champs, le verger. Des plats divers et parfumœs tels que *Daoud Basha* (des boulettes dœagneau cuites dans du tamarin et de la sauce tomate), *khubzet zaœatar* (brioche tressœe au thym), *samak makli bil camun* (choix de poissons frits avec des courgettes, de la menthe et une sauce au yaourt), *atayef* (crœpes fourrœes de crœme dans un sirop de fleur dœoranger) et bien dœautres combinaisons plus sublimes de saveurs.

Avec des photos aux couleurs Ã©blouissantes accompagnant chaque recette, le livre est aussi parsemÃ© de vues de paysages, de rues et de gens de Palestine, reflets de la riche culture culinaire qui parcourt tout le pays.

Joudie Kalla, une autrice palestinienne cÃ©lÃ©bre de livres de cuisine qui a 18 ans d'expÃ©rience dans les arts culinaires, dirige actuellement une entreprise privÃ©e de traiteur et elle y accueille des rencontres dinatoires prises d'assaut.

Cuisine palestinienne classique

Christiane Dabdoub Nasser

Saqi Books, troisiÃ©me Ã©dition, juillet 2013, 220 pages, Â£14.99



Classic Palestinian Cookery, publiÃ© en 2000, Ã©tait le premier livre de recettes de cuisine palestinienne. Depuis, de nombreux livres sont parus, Ã©crits par des Palestiniens de Palestine et de la diaspora, mais aussi par des passionnÃ©s de lâ€™alimentation de diverses nationalitÃ©s. Quoi qu'il en soit, *la Cuisine Palestinienne Classique* a Ã©tÃ© un prÃ©curseur Ã bien des Ã©gards.

Plus qu'un simple livre de recettes, celui-ci promeut lâ€™alimentation palestinienne comme faisant partie de la MÃ©diterranÃ©e orientale, ou de ce qui fut jadis appelÃ© *Blad a-Sham*, avec ses spÃ©cificitÃ©s propres, partiellement liÃ©es Ã son histoire et aux expÃ©riences de ses habitants. Tout d'abord, il attire lâ€™attention sur un espace culturel qui a pratiquement disparu. DeuxiÃ©mement, il reflÃ©te lâ€™ouverture qui a marquÃ© lâ€™Ã©volution de la cuisine palestinienne et son absorption d'influences lui donnant la base d'expÃ©rimentation de la fusion ou de nouvelles faÃ§ons de cuisiner. TroisiÃ©mement, il prÃ©sente un style de vie dans lequel les saisons et les produits locaux dÃ©terminent les choix culinaires et ce qui est servi Ã table au quotidien ou pour marquer des Ã©vÃ©nements festifs. Enfin, il prÃ©sente la culture alimentaire comme un palimpseste de pratiques significatives, de rituels et d'un systÃ©me dÃ©fini par ses propriÃ©tÃ©s intrinsÃ©ques et par les propriÃ©tÃ©s relationnelles qu'il gÃ©nÃ©re.

Avec sa troisième édition, la *Cuisine Palestinienne Classique* a ouvert la voie à un débat important sur un aspect marquant de l'expression culturelle. Et ce débat continue.

Palestine gourmande:

Recettes chaleureuses et histoires motivantes

Farrah Abuassad, Lama Bazzari, Fadi Kattan

Avec plus de 100 contributions de Palestiniennes

Story Farm Press, 2020, Hardback, 256 pages, US\$ 49.95



Plus de cent Palestiniennes du monde entier se sont rassemblées pour créer le livre de cuisine « Palestine Gourmande ». Ils voulaient non seulement contribuer à la mission ANERA au Moyen Orient mais aussi partager leur identité culturelle palestinienne.

Des recettes allant des classiques aux modernes, toujours avec une touche personnelle et très souvent adaptées à la localisation de la contributrice, illustrent la diversité de recettes palestiniennes et de leur patrimoine culinaire.

Les contributeurs-trices palestinien.nes sont trop nombreux-ses pour les nommer tous-tes de tous milieux, partagent avec nous des aperçus de leur cuisine : des entrepreneur.ses comme Raya Sbitany, Zahi Khoury et Lana Abu Hijleh; des musicien.nes comme le Trio Joubran, Lina Makoul et Victor Mahana; des chef.fes comme Reem Kassis, Mirna Bamieh, Nojoud Saededdin et Omar Sartawi; des architectes comme Mohamed Hadid, Dana Erekat et les frères Anastas; et des personnalités du cinéma comme Annemarie Jacir, Jasmine Masri et Najla Said.

Avant la pandémie, le livre était supposé inspirer aussi des rencontres dinatoires, dont la première et unique se tint à Jérusalem, avec des recettes de Mohamed Hadid, Elisabeth Kassis, Fadi Kattan et Moeen Abuzaid préparées et servies dans la somptueuse installation de Notre Dame

du Centre Jérusalem qui domine la Vieille Ville de Jérusalem.

Saveurs mémorables

Naouel Chaoui, Beibei Huang, Anita Shirodkar, Jumana Kazim Al Tamimi, Gaia Moncada Di Paterno??, Hanifa Meslem, Riwa Dabbagh, Jannie Smerup Nielsen, Deepa Vinayy, Hend Saeed, Dina Spahi, and Oumkeltoum Mejbar Berrada

Rimal Books, 2022, 260 pages, 44



En remontant le sentier de la mémoire ?? jusque-là o? nos grands-parents et parents consommaient des produits frais cultivés localement ou des conserves maison à utiliser à différentes saisons ?? nous avons décidé de recréer nos habitudes culinaires et de partager nos recettes.

Les souvenirs d'aliments sont vivants et parfois sont plus évocateurs que d'autres types de souvenirs. La nostalgie et le besoin de recréer le plat que nos mères, pères ou grands-parents avaient coutume de cuisiner est associé non seulement au délicieux plat mais aussi à la maison.

Dans le chapitre *Mon Histoire avec le Thym*, Jumana Al Tamimi écrit : « Je me souviens encore, en détail, de mon désir de me concentrer dans une atmosphère de totale tranquillité, debout toute la nuit, chaque nuit pendant la période des examens. Ma mère me demandait chaque matin de manger quelque chose, ne serait-ce qu'une bouchée, avant de partir à l'examen » « Le zaatar (thym) renforce la mémoire » me disait-elle pour encourager à manger. La vue de ma mère se tenant près de moi chaque matin dans ce temps-là est toujours vivante dans ma mémoire. Comme le dit un des célèbres proverbes palestiniens : « Nous existerons tant que le thym et les olives existent ».

La Palestine sur une Assiette :

Souvenirs de la cuisine de ma mère

Joudie Kalla, photos de Ria Osborne

Interlink Books, 2017, Hardback, 240 pages, US\$ 35



La cuisine palestinienne ne se trouve pas seulement sur les étals le long des rues de la vieille ville de Jérusalem mais aussi dans les maisons, dans les cuisines de tout le pays où les familles cuisinent et mangent ensemble chaque jour. *La Palestine sur une Assiette* est un tribut à la famille, à la cuisine et à la maison à travers de vieilles recettes créées avec amour, qui rassemblent les gens dans l'appréciation de la beauté de ce riche patrimoine. Immergez-vous dans les histoires et la culture de la Palestine avec les recettes de ce livre. C'est une célébration de la véritable alimentation palestinienne cuisinée avec les ingrédients utilisés par la mère et la grand-mère de Joudie et leurs grands-mères avant elles. « Ce livre va droit au cœur de la relation entre la nourriture et l'identité, et apporte un sens d'appartenance par des recettes qui sont belles, convaincantes et, oui, joyeuses » dit l'autrice culinaire Nigella Lawson à propos de *La Palestine sur une Assiette*. « Je veux juste manger tout ce qu'il y a dans ce livre ».

Les recettes authentiques et accessibles de ce livre de cuisine vous permettront d'expérimenter les saveurs magnifiques de la Palestine avec le vivifiant *fattet hummus*, la *makloubah* (un plat de riz épicé, de cou agneau et d'aubergines frites qu'on renverse) agréablement épicé, des *awameh* (beignets au miel) sublimement épicés, et bien d'autres encore

La Cuisine de Gaza

A Palestinian Culinary Journey

Laila El-Haddad et Maggie Schmitt

Just World Books, troisième édition, 2021, 336 pages, 400 photos, \$29.95



Cette actualisation d'un livre de cuisine tr s appréciée, l'aurat de prix, partage avec les lecteurs-trices la cuisine peu connue mais typique de la région de Gaza en Palestine, avec 130 recettes collect es par les autrices à Gaza. Cette édition inclut de nouvelles histoires, recettes et photos rassemblées lors d'une visite à Gaza fin 2019 effectuée par La la El-Haddad qui en est co-autrice.

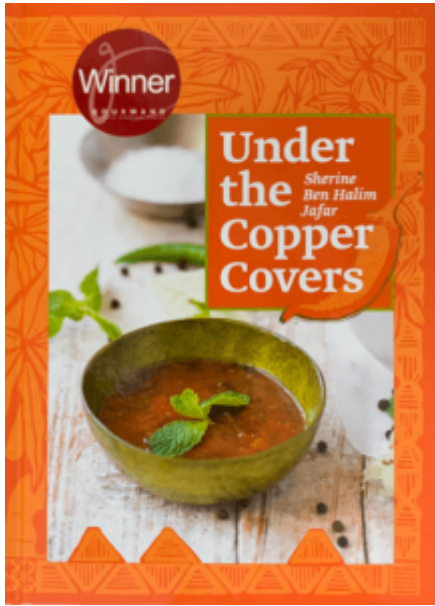
Les cuisinier.ères trouveront des recettes testées en cuisine, de ragouts  pic s, de cr mes à tartiner piquantes, de plats de poisson délicatement parfum s et de desserts imbibés de miel. Elles seront envo t es à la vue des centaines de splendides photos de cuisinier.ères, de paysans.nes et de vendeurs.ses de produits frais au travail à Gaza et par les nombreuses interviews en cuisine de ces femmes et ces hommes qui disent les histoires de leur nourriture, de leur patrimoine et de leur famille.

Anthony Bourdain, Claudia Roden, Yotam Ottolenghi et José Andr s sont parmi les nombreuses célébrités de la cuisine à avoir adopté *La Cuisine de Gaza*. Cette troisième édition pr sente de nouveaux récits et recettes captivants dans un volume magnifique.

Sous les couvercles de cuivre

Sherine Ben Halim Jafar

Rimal Books, 2017, 320 pages,  44



Voici les mots de l'auteurice :

Ce livre a commencé comme un simple livre de cuisine avec des recettes que je souhaitais partager avec mes ami.e.s, ma famille et, plus important, mes enfants, pour honorer notre patrimoine et la grande variété de plats qui enrichissent notre cuisine. Puis, une petite voix intérieure a vu là une opportunité en or et a insisté de plus en plus fermement pour être entendue. J  ai   cout  . Parmi les recettes du livre, j  ai intercalé des histoires de la vie de notre famille exilée en Libye, sachant parfaitement que notre destin n  est pas exceptionnel et reste la norme pour beaucoup trop de monde.

En racontant cette histoire, j  ai trouvé des souvenirs profondément enfouis, enveloppés dans des couches protectrices qui se sont dépliées pour révéler une part oubliée de moi-même. Si le processus a été difficile à certains moments, voire douloureux,    d  autres moments j  ai trouvé des trésors : des moments merveilleux teintés de souvenirs de ma famille.   tre dans la cuisine m  a donné paix et bonheur. Je me suis tournée vers la nourriture pour expliquer mon expérience d  exil  e et cuisiner m  a donné un sentiment identitaire. J  ai écrit un parcours autobiographique culinaire, un livre qui révèle ce que je considère être les secrets de la cuisine palestinienne autant que l  histoire de comment la nourriture   clare le chemin de la découverte de mon identité.

*ANERA : American Near East Refugee Aid, Aide Américaine aux Réfugiés au Proche Orient

Source : [This week in Palestine](#)

Traduction SF pour l  Agence média Palestine

Tags

1. Cuisine
2. culture
3. gastronomie
4. livres

5. Palestiniens

date crÃ©e
2022/02/11