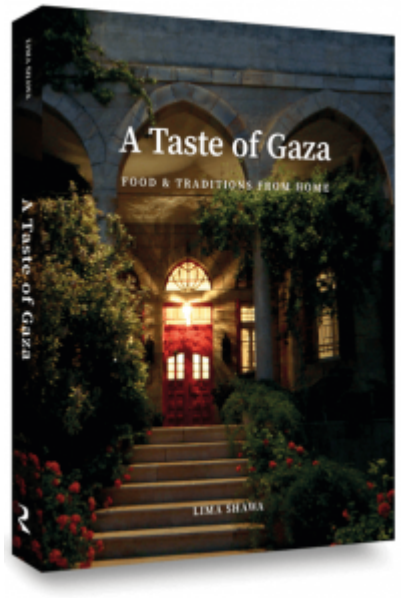


SÃ©lection de livres de cuisine palestiniens

Description

Un goÃ»t de Gaza

Lima Shawa â?? Rimal Books, 2021, 286 pages, â?¬38



Lima Shawa prÃ©sente des recettes de spÃ©cialitÃ©s de Gaza mais aussi de plats prÃ©parÃ©s et consommÃ©s par des Palestiniens en dehors de Gaza et par des Arabes ailleurs.

Elle dÃ©crit Gaza par ses mariages, lâ??observance de Ramadan, des cÃ©lÃ©brations et des saisons, incluant les traditions et la nourriture. Elle commence avec le mariage de sa grand-mÃ¨re paternelle. Bien quâ??ayant Ã©tÃ© prÃ©sentÃ©e Ã JÃ©rusalem, la fiancÃ©e fut transportÃ©e Ã Gaza Ã cheval Ã©tant donnÃ© que le mariage devait se tenir Ã Gaza selon les traditions locales Ã lâ??Ã©poque. Elle raconte comment, pendant les Ã©tÃ©s chauds et humides de Gaza, sa famille Ã©largie comptant de 150 Ã 200 personnes sâ??installait pour camper Ã lâ??ombre des sycomores sur les dunes de Rimal au-dessus du rivage.

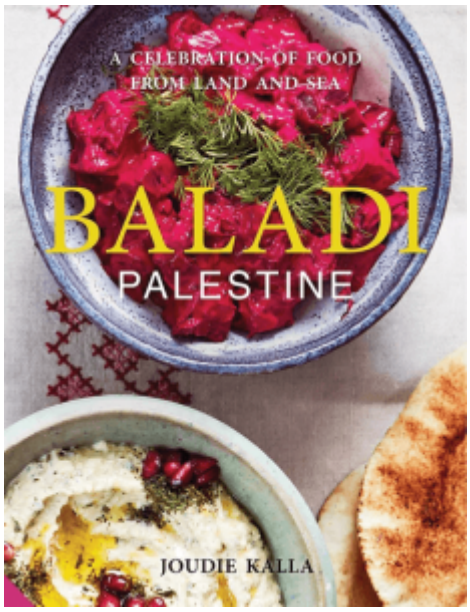
Le livre continue avec une description de festins cÃ©lÃ©brÃ©s Ã la fois dans des festivitÃ©s musulmanes et chrÃ©tiennes, avant dâ??explorer la faÃ§on dont les Gazaouis vivent les quatre saisons et de dÃ©crire la poterie utilisÃ©e dans les cuisines de Gaza. Une fois posÃ© le cadre, elle passe Ã des recettes. De nombreuses recettes colletÃ©es par Shawa correspondent Ã des plats de jadis, faits avec des lÃ©gumes cultivÃ©s localement et des lÃ©gumes secs. Ses recettes montrent que lâ??alimentation de Gaza incarne le rÃ©gime mÃ©diterranÃ©en consistant principalement en prÃ©parations saines, abordables et populaires appelÃ©es Â« cucina povera Â» par les Italiens, fiers que ce genre de plats abonde dans leur cuisine.

Baladi:

CÃ©lÃ©bration dâ??aliments 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 â??ma maison, ma terre, mon pays Â» et Joudie Kalla rend hommage une fois de plus Ã sa patrie de Palestine en montrant ses plats variÃ©s, vibrants et vraiment dÃ©licieux. La Palestine est un pays aux diffÃ©rentes saisons et diffÃ©rents paysages et câ??est la diversitÃ© de ces conditions qui crÃ©e les ingrÃ©dients nombreux et variÃ©s que lâ??on voit dans ce livre. Joudie a une approche trÃ¨s souple de la cuisine, puisant aux influences de sa maison pour crÃ©er de nouveaux plats et apportant sa touche personnelle Ã des recettes plus traditionnelles.

Baladi prÃ©sente des recettes selon lâ??endroit dâ??oÃ¹ elles sont originaires, la terre, la mer, les champs, le verger. Des plats divers et parfumÃ©s tels que *Daoud Basha* (des boulettes dâ??agneau cuites dans du tamarin et de la sauce tomate), *khubzet zaâ??atar* (brioche tressÃ©e au thym), *samak makli bil camun* (choix de poissons frits avec des courgettes, de la menthe et une sauce au yaourt), *atayef* (crÃªpes fourrÃ©es de crÃ¨me dans un sirop de fleur dâ??oranger) et bien dâ??autres 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 dâ??expÃ©rience dans les arts culinaires, dirige actuellement une entreprise privÃ©e de traiteur et elle y accueille des rencontres dinatoires prises dâ??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 Palestinien.nes de Palestine et de la diaspora, mais aussi par des passionnÃ©.e.s de lâ??alimentation de diverses nationalitÃ©s. Quoi quâ??il en soit, *la Cuisine Palestinienne Classique* a Ã©tÃ© un prÃ©curseur Ã bien des Ã©gards.

Plus quâ??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-ShÄ•m,* avec ses spÃ©cificitÃ©s propres, partiellement liÃ©es Ã son histoire et aux expÃ©riences de ses habitants. Tout dâ??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 dâ??influences lui donnant la base dâ??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 signifiantes, de rituels et dâ??un systÃ¨me dÃ©fini par ses propriÃ©tÃ©s intrinsÃ¨ques et par les propriÃ©tÃ©s relationnelles quâ??il gÃ©nÃ¨re.

Avec sa troisiÃ¨me Ã©dition, la *Cuisine Palestinienne Classique* a ouvert la voie Ã un dÃ©bat important sur un aspect marquant de lâ??expression culturelle. Et ce dÃ©bat continue.

Palestine gourmande:

Recettes chaleureuses et histoires motivantes

Farrah Abuassad, Lama Bazzari, Fadi Kattan

Avec plus de 100 contributions de Palestinien.nes

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



Plus de cent Palestinien.nes du monde entier se sont rassemblÃ©.e.s pour crÃ©er le livre de cuisine Â« Palestine Gourmande). Ils voulaient non seulement contribuer Ã la mission dâ??ANERA au Moyen Orient mais aussi partager leur identitÃ© culturelle palestinienne.

Des recettes allant des classiques aux modernes, toujours avec une touche personnelle et trÃ¨s souvent adaptÃ©es Ã la localisation de la contributrice, illustrent la diversitÃ© de rÃ©ussites palestiniennes et de leur patrimoine culinaire.

Les contributeurs-trices palestinien.nes â?? trop nombreux-ses pour les nommer tous-tes â?? de tous milieux, partagent avec nous des aperÃ§us 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 frÃ¨res Anastas; et des personnalitÃ©s du cinÃ©ma comme Annemarie Jacir, Jasmine Masri et Najla Said.

Avant la pandÃ©mie, le livre Ã©tait supposÃ© inspirer aussi des rencontres dinatoires, dont la premiÃ¨re et unique se tint Ã JÃ©rusalem, avec des recettes de Mohamed Hadid, Elisabeth Kassis, Fadi Kattan et Moeen Abuzaid prÃ©parÃ©es et servies dans la somptueuse installation de Notre Dame

du Centre JÃ©rusalem qui domine la Vieille Ville de JÃ©rusalem.

Saveurs mÃ©morables

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

Rimal Books, 2022, 260 pages, â?¬44



En remontant le sentier de la mÃ©moire â?? jusque-lÃ oÃ¹ nos grands-parents et parents consommaient des produits frais cultivÃ©s localement ou des conserves maison Ã utiliser Ã diffÃ©rentes saisons â?? nous avons dÃ©cidÃ© de recrÃ©er nos habitudes culinaires et de partager nos recettes.

Les souvenirs dâ??aliments sont vivants et parfois sont plus Ã©vocateurs que dâ??autres types de souvenirs. La nostalgie et le besoin de recrÃ©er le plat que nos mÃ¨res, pÃ¨res ou grands-parents avaient coutume de cuisiner est associÃ© non seulement au dÃ©licieux plat mais aussi Ã la maison.

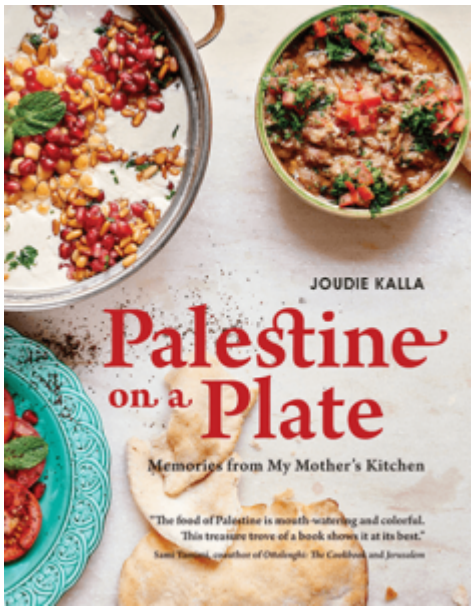
Dans le chapitre *Mon Histoire avec le Thym*, Jumana Al Tamimi Ã©crit : Â« Je me souviens encore, en dÃ©tail, de mon dÃ©sir de me concentrer dans une atmosphÃ¨re de totale tranquillitÃ©, debout toute la nuit, chaque nuit pendant la pÃ©riode des examens. Ma mÃ¨re me demandait chaque matin de manger quelque chose, ne serait-ce quâ??une bouchÃ©e, avant de partir Ã lâ??examen Â» Â« Le *zaâ??atar* (thym) renforce la mÃ©moire Â» me disait-elle pour mâ??encourager Ã manger. La vue de ma mÃ¨re se tenant prÃ¨s de moi chaque matin dans ce temps-lÃ est toujours vivante dans ma mÃ©moire. Comme le dit un des cÃ©lÃ¨bres proverbes palestiniens : Â« Nous existerons tant que le thym et les olives existent Â».

La Palestine sur une Assiette :

Souvenirs de la cuisine de ma mÃ¨re

Joudie Kalla, photos de Ria Osborne

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



La cuisine palestinienne ne se trouve pas seulement sur les Ã©tals le long des rues de la vieille ville de JÃ©rusalem mais aussi dans les maisons, dans les cuisines de tout le pays oÃ¹ les familles cuisinent et mangent ensemble chaque jour. *La Palestine sur une Assiette* est un tribut Ã la famille, Ã la cuisine et Ã la maison â?? dâ??anciennes recettes crÃ©Ã©es avec amour, qui rassemblent les gens dans lâ??apprÃ©ciation de la beautÃ© de ce riche patrimoine. Immergez-vous dans les histoires et la culture de la Palestine avec les recettes de ce livre. Câ??est une cÃ©lÃ©bration de la vÃ©ritable alimentation palestinienne cuisinÃ©e avec les ingrÃ©dients utilisÃ©s par la mÃ¨re et la grand-mÃ¨re de Joudie â?? et leurs grands-mÃ¨res avant elles. Â« Ce livre va droit au cÅ?ur de la relation entre la nourriture et lâ??identitÃ©, et apporte un sens dâ??appartenance par des recettes qui sont belles, convaincantes et, oui, joyeuses Â» dit lâ??autrice culinaire Nigella Lawson Ã propos de *La Palestine sur une Assiette*. Â« Je veux juste manger tout ce quâ??il y a dans ce livre Â».

Les recettes authentiques et accessibles de ce livre de cuisine vous permettront dâ??expÃ©rimenter les saveurs magnifiques de la Palestine avec le vivifiant *fattet hummus*, la *makloubeh* (un plat de riz Ã©picÃ©, de cou dâ??agneau et dâ??aubergines frites quâ??on renverse) agrÃ©ablement Ã©picÃ©e, des awameh (beignets au miel) sublimement dÃ©cadents, et bien dâ??autres encore

La Cuisine de Gaza

A Palestinian Culinary Journey

Laila El-Haddad et Maggie Schmitt

Just World Books, troisiÃ¨me Ã©dition, 2021, 336 pages, 400 photos, $29.95



Cette actualisation dâ??un livre de cuisine trÃ¨s apprÃ©ciÃ©, laurÃ©at de prix, partage avec les lecteurs-trices la cuisine peu connue mais typique de la rÃ©gion de Gaza en Palestine, avec 130 recettes collectÃ©es par les autrices Ã Gaza. Cette Ã©dition inclut de nouvelles histoires, recettes et photos rassemblÃ©es lors dâ??une visite Ã Gaza fin 2019 effectuÃ©e par LaÃ¯la El-Haddad qui en est co-autrice.

Les cuisinier.Ã¨res trouveront des recettes testÃ©es en cuisine, de ragouts Ã©picÃ©s, de crÃ¨mes Ã tartiner piquantes, de plats de poisson dÃ©licatement parfumÃ©s et de desserts imbibÃ©s de miel. Ils-elles seront envoÃ»tÃ©.e.s Ã la vue des centaines de splendides photos de cuisinier.Ã¨res, de paysans.nes et de vendeurs.ses de produits frais au travail Ã 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 JosÃ© AndrÃ©s sont parmi les nombreuses cÃ©lÃ©britÃ©s de la cuisine Ã avoir adoptÃ© *La Cuisine de Gaza*. Cette troisiÃ¨me Ã©dition prÃ©sente de nouveaux rÃ©cits et recettes captivants dans un volume magnifique.

Sous les couvercles de cuivre

Sherine Ben Halim Jafar

Rimal Books, 2017, 320 pages, â?¬44



Voici les mots de lâ??autrice :

Ce livre a commencÃ© 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 variÃ©tÃ© de plats qui enrichissent notre cuisine. Puis, une petite voix intÃ©rieure a vu lÃ une opportunitÃ© en or et a insistÃ© de plus en plus fermement pour Ãªtre entendue. Jâ??ai Ã©coutÃ©. Parmi les recettes du livre, jâ??ai intercalÃ© des histoires de la vie de notre famille exilÃ©e en Libye, sachaant parfaitement que notre destin nâ??est pas exceptionnel et reste la norme pour beaucoup trop de monde.

En racontant cette histoire, jâ??ai trouvÃ© des souvenirs profondÃ©ment enfouis, enveloppÃ©s dans des couches protectrices qui se sont dÃ©pliÃ©es pour rÃ©vÃ©ler une part oubliÃ©e de moi-mÃªme. Si le processus a Ã©tÃ© difficile Ã certains moments, voire douloureux, Ã dâ??autres moments jâ??ai trouvÃ© des trÃ©sors : des moments merveilleux teintÃ©s de souvenirs de ma famille. Ã?tre dans la cuisine mâ??a donnÃ© paix et bonheur. Je me suis tournÃ©e vers la nourriture pour expliquer mon expÃ©rience dâ??exilÃ©e et cuisiner mâ??a donnÃ© un sentiment identitaire. Jâ??ai Ã©crit un parcours autobiographique culinaire, un livre qui rÃ©vÃ¨le ce que je considÃ¨re Ãªtre les secrets de la cuisine palestinienne autant que lâ??histoire de comment la nourriture Ã©claire le chemin de la dÃ©couverte de mon identitÃ©.

*ANERA : American Near East Refugee Aid, Aide AmÃ©ricaine aux RÃ©fugiÃ©s au Proche Orient

Source : This week in Palestine

Traduction SF pour lâ??Agence mÃ©dia Palestine

Tags

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

5. Palestiniens

date crÃ©Ã©e
2022/02/11