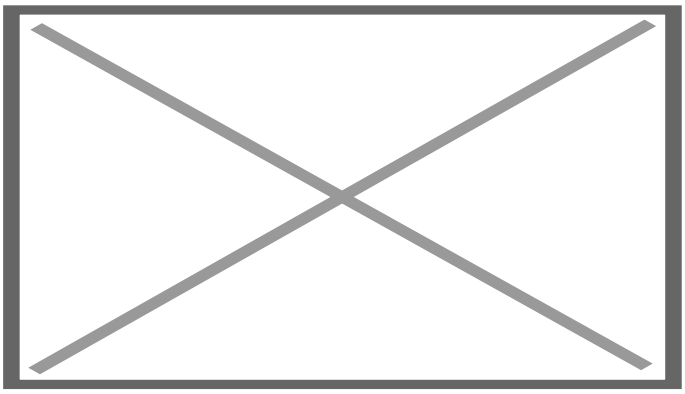
Carte postale de BethlÃ©em: des dÃ©lices culinaires dans la ville antique

Description

Par Heba Saleh, le 25 septembre 2021

Ses balades gastronomiques sont suspendues, mais le chef Fadi Kattan sâ??assigne la mission de prÃ©server les traditions de la cuisine palestinienne.



Ã? lâ??entrÃ©e du marchÃ© couvert, au cÅ?ur de lâ??ancienne BethlÃ©em, le chef Fadi Kattan fait une pause pour bavarder avec Oum Nabil, une femme souriante entourÃ©e de piles dâ??herbes aromatiques et de lÃ©gumes. Elle les a apportÃ©s de son village pour les vendre en ville, comme elle le fait presque chaque jour depuis 40 ans.

â??La reine des herbesâ?•, câ??est le surnom que Kattan lui donne. Il explique que les fruits et lÃ©gumes quâ??elle apportait tel ou tel jour dÃ©terminaient les plats quâ??il prÃ©parait chez Fawda, son restaurant renommÃ© de BethlÃ©em, temporairement fermÃ© Ã cause de la pandÃ©mie. â??Mon menu du jour dÃ©marrait chez Oum Nabilâ?•, dit le chef, en montrant du doigt les piles de mouloukhia, de feuilles de vigne et dâ??okras.

Puis le chef me conduit jusquâ??Ã lâ??Ã©tal dâ??Abou Rashid, dont les tomates, les concombres et la menthe sont, selon lui, les meilleurs de la ville, puis nous allons voir Natsheh, le boucher, chez qui Kattan fait lâ??Ã©loge du bÅ?uf maturÃ© et de lâ??agneau palestinien, qui a sous la queue, paraÃ®t-il, une rÃ©serve de graisse au goÃ»t caractÃ©ristique. Chez Nabulsi, Ã©picerie Ã lâ??ancienne aux Ã©tagÃ¨res couvertes de bocaux, le propriÃ©taire Samer al Daoud mâ??offre un morceau de halva Ã©picÃ© Ã la nigelle, un des ingrÃ©dients prÃ©fÃ©rÃ©s de Kattan pour les desserts.

BethlÃ©em, petite ville de Cisjordanie (territoire occupÃ© par IsraÃ«l depuis 1967), a attirÃ© des visiteurs du monde entier depuis des siÃ¨cles â?? y compris les CroisÃ©s, les pÃ¨lerins chrÃ©tiens et les touristes â?? en raison de sa signification religieuse. Mais les restrictions durables liÃ©es au coronavirus ont interrompu cet afflux ; pour le moment, il nâ??y a pas de files dâ??attente devant lâ??Ã©glise de la NativitÃ©, les volets de beaucoup de boutiques de souvenirs sont fermÃ©s, et celles qui sont encore ouvertes proposent des rabais importants. Seuls des habitants de la ville dÃ©ambulent

dans le charmant centre-ville avec ses pavÃ©s, ses bÃ¢timents traditionnels en pierre claire, ses voÃ»tes et ses ruelles.

Les balades gastronomiques de Kattan Ã BethlÃ©em, qui culminaient autour dâ??un dÃ©jeuner chez Fawda, sont suspendues, de mÃªme que les rÃ©servations Ã Hosh Al-Syrian, son Ã©lÃ©gant petit hÃ´tel dans un bÃ¢timent historique converti aux plafonds voÃ»tÃ©s et aux cours ombragÃ©es. Mais dans cette situation dâ??attente, le chef formÃ© Ã Paris nâ??a pas abandonnÃ© ce quâ??il considÃ¨re comme sa mission : maintenir en vie les traditions de la cuisine palestinienne. Il poursuit cette tÃ¢che en ligne.

Tetaâ??s Kitchen (â??La cuisine de Grand-mÃ¨reâ?•) est une sÃ©rie YouTube oÃ¹ lâ??on voit Kattan se rendre dans des localitÃ©s palestiniennes de Cisjordanie â?? et en IsraÃ«l quand cela est possibleâ?? pour prÃ©parer des spÃ©cialitÃ©s locales avec les mÃ¨res et les grand-mÃ¨res quâ??il dÃ©crit comme les gardiennes de la cuisine palestinienne. â??Nous nâ??avons pas de livre Ã©crit il y a 200 ans qui dirait : voici la cuisine palestinienne, comme câ??est le cas en France avec Escoffierâ?•, souligne Fadi. â??Ce sont les grand-mÃ¨res qui prÃ©servent la tradition.â?• Dans diffÃ©rents Ã©pisodes, on voit une teta qui fait des feuilles de vigne farcies, une autre qui prÃ©pare du musakhan (plat Ã base de poulet, de pain taboon et dâ??oignons Ã©picÃ© avec du sumac) ou du collier dâ??agneau cuit lentement, garni de riz, de pignons et dâ??amandes. La vidÃ©o de Gaza dans laquelle Oum Jayab fait cuire une spÃ©cialitÃ© au poisson et au riz nâ??a pu Ãªtre filmÃ©e quâ??Ã distance, car lâ??accÃ¨s Ã cette enclave mÃ©diterranÃ©enne soumise Ã un blocus est strictement limitÃ©.

ConÃ§ue avant tout comme une cÃ©lÃ©bration de la diversitÃ© de la cuisine palestinienne, la sÃ©rie Tetaâ??s Kitchen tÃ©moigne aussi de la rÃ©silience des Palestiniens sous lâ??occupation israÃ©lienne, affirme Kattan. â??Nous essayons de raconter une autre histoire palestinienneâ?¦â??â??cela ne veut pas dire que nous sommes dÃ©connectÃ©s de la rÃ©alitÃ©. Nous montrons simplement une autre partie de notre vie quotidienne, parce quâ??une partie de la rÃ©silience consiste, en fait, Ã continuer notre journÃ©eâ?•, dit-il.

Ã? BethlÃ©em, les symboles de lâ??occupation sont manifestes, mÃªme si la ville est sous le contrÃ´le de lâ??AutoritÃ© palestinienne qui exerce une souverainetÃ© limitÃ©e dans quelques secteurs de la Cisjordanie. Ce quâ??il y a de plus visible, câ??est le mur de sÃ©paration en bÃ©ton, couvert de graffitis, qui longe un des cÃ´tÃ©s de la ville et rappelle le contrÃ´le exercÃ© par IsraÃ«l sur la vie des Palestiniens, ceux-ci ayant besoin de permis spÃ©ciaux pour se rendre Ã JÃ©rusalem, situÃ©e Ã moins de 10 km de lÃ . Kattan dit ne se rendre dans cette ville quâ??en cas de nÃ©cessitÃ© absolue, car il peut Ãªtre retenu pendant des heures Ã un point de contrÃ´le.

MalgrÃ© lâ??amour de Kattan pour la cuisine palestinienne, il ne veut pas se contenter de reproduire les plats traditionnels. Fawda, restaurant lancÃ© en 2015 qui a acquis rapidement une notoriÃ©tÃ© auprÃ¨s des visiteurs Ã©trangers et des diplomates basÃ©s Ã JÃ©rusalem, servait des variantes de recettes traditionnelles, comme lâ??interprÃ©tation personnelle du musakhan par Kattan. Il sert ce plat froid, Ã la maniÃ¨re dâ??une terrine de foies de poulet accompagnÃ©e dâ??oignons confits et de pain plat. Une salade associe des figues de figuier, des figues de Barbarie et du pourpier, le tout saupoudrÃ© de laban jameed, yaourt sÃ©chÃ© fabriquÃ© par les BÃ©douins.

Actuellement, il travaille avec un groupe dâ??investisseurs sur le projet Akub, restaurant portant le nom dâ??une herbe palestinienne qui doit ouvrir au printemps prochain dans le quartier de Notting Hill, Ã

Londres. â??Lâ??idÃ©e dâ??apporter les goÃ»ts de la Palestine Ã Londres, câ??est vraiment enthousiasmantâ?•, dit-il. â??La scÃ¨ne gastronomique au Royaume-Uni est une des plus dynamiques dans le monde entier, mais elle ne comporte aucun restaurant palestinien moderne.â?•

Il nâ??a cependant pas lâ??intention dâ??aller vivre au Royaume-Uni. Les nappes blanches sont toujours sur les tables chez Fawda, et dans les chambres de Hosh Al-Syrian, les lits sont faits, pendant quâ??il attend le retour des touristes Ã BethlÃ©em.

Heba Saleh *est la correspondante du FT au Caire*

Les balades gastronomiques de Fadi Kattan Ã BethlÃ©em coÃ»tent 70 $ par personne ; voir fadikattan.com pour en savoir plus. Le Hosh Al-Syrian Guesthouse a des chambres doubles Ã environ 80 $ par nuit.

Source : Financial Times

Traduction SM pour lâ??Agence mÃ©dia Palestine

Tags

1. BethlÃ©em
2. Cuisine
3. culture
4. gastronomie
5. recettes
6. ville antique

date crÃ©Ã©e
2022/03/01