

Le houmous est banni de ma cuisine: une rencontre avec le chef qui offre Ã Londres lâ??essence de la Palestine

Description

Par Bethan McKernan, le dimanche, 27 novembre 2022

Le gourmet Fadi Kattan veut donner Ã la capitale britannique un aperÃ§u authentique de la cuisine de son pays natal avec avec un nouveau restaurant.



Akub, Ã©galement connu sous le nom de *gundelia*, est une plante indisciplinÃ©e qui fleurit dans tout lâ??Est de la MÃ©diterranÃ©e et au Moyen-Orient aprÃ¨s les pluies hivernales. Certains pensent que la couronne dâ??Ã©pines placÃ©e sur la tÃªte de JÃ©sus lors de la crucifixion fut fabriquÃ©e Ã partir de ce chardon persistant au doux parfum.

Il est recherchÃ© partout, des hauts plateaux kurdes, Ã lâ??Ã®le de Chypre et jusquâ??Ã la pÃ©ninsule du SinaÃ¯, pour ses tiges tendres qui sentent bon la terre et ses boutons floraux au goÃ»t dÃ©licat, mais il est surtout prisÃ© dans la cuisine palestinienne. Chaque printemps, les gens dÃ©fient les autoritÃ©s israÃ©liennes â?? qui disent que la plante est en danger de surexploitation â?? et

rapportent autant de sacs dâ??*akub* Ã©pineux quâ??ils peuvent ramener dans leurs cuisines pour les rajouter aux ragoÃ»ts de viande ou les faire frire avec des Å?ufs et du citron.

Akub a maintenant donnÃ© son nom au premier restaurant palestinien moderne de Londres, une idÃ©e originale de lâ??entrepreneur Rasha Khouri, qui soutient les opportunitÃ©s commerciales susceptibles de mettre en avant le Moyen-Orient. Elle appelle la plante Â« lâ??essence de la Palestine Â».

Â« Lorsque je travaillais sur un autre concept alimentaire en 2019, jâ??ai rÃ©alisÃ© que mÃªme si la scÃ¨ne de la restauration londonienne est trÃ¨s diversifiÃ©e, il nâ??y a toujours pas de proposition intÃ©ressante concernant la cuisine palestinienne Â», a dÃ©clarÃ© Khouri, parlant par tÃ©lÃ©phone depuis le bÃ¢timent de trois Ã©tages qui abrite Akub Ã Notting Hill. Le restaurant qui ouvrira ses portes le 7 dÃ©cembre prochain affiche dÃ©jÃ presque complet pour son premier mois.



Une sÃ©lection de plats palestiniens.

Â« Câ??est vraiment ce que je veux que ce soit. Une cÃ©lÃ©bration des nuances des aliments, de la cuisine et du patrimoine palestiniens Â».

Khouri a rapidement recrutÃ© le chef et hÃ´telier Fadi Kattan, qui a fondÃ© le cÃ©lÃ¨bre restaurant Fawda Ã BethlÃ©em en 2016. Avant que la pandÃ©mie ne lâ??oblige Ã fermer, Kattan avait acquis une renommÃ©e internationale pour avoir traduit avec audace en expÃ©rience gastronomique unique des plats palestiniens traditionnels â?? malgrÃ© les difficultÃ©s logistiques gÃ©nÃ©rÃ©es par lâ??occupation israÃ©lienne.

Â« Les agriculteurs palestiniens nâ??ont pas nÃ©cessairement accÃ¨s Ã lâ??eau, ni Ã leurs propres terres, ni Ã des routes pour acheminer leurs produits vers les marchÃ©s. Alors jâ??ai dÃ©cidÃ© de travailler avec tout ce que je pouvais dÃ©nicher quand je faisais mes courses dans la journÃ©e : dâ??oÃ¹ le nom de *Fawda*. , ce qui signifie â??chaosâ?? Â», a-t-il dÃ©clarÃ©.

Â« Ã? Londres, nous avons beaucoup plus de flexibilitÃ©, ce qui est trÃ¨s excitant, mais nous gardons la mÃªme philosophie dâ??utilisation dâ??ingrÃ©dients de provenance locale qui participent au dÃ©veloppement durable. Je crois au zÃ©ro dÃ©chet dans la mesure du possible. Â»

Les produits frais, la viande et le poisson utilisÃ©s Ã Akub proviennent tous du Royaume-Uni, mais les Ã©pices et lâ??huile dâ??olive, ainsi que des boissons telles que lâ??*arak* et la biÃ¨re artisanale *Taybeh*, sont expÃ©diÃ©es par les fournisseurs palestiniens prÃ©fÃ©rÃ©s de Kattan.



Le chef Fadi Kattan insiste sur lâ??importance des ingrÃ©dients de provenance locale

En montrant Ã lâ??*Observer* le souk de BethlÃ©em, Kattana a rendu visite Ã son boucher prÃ©fÃ©rÃ© â?? oÃ¹ il aide la famille propriÃ©taire Ã sâ??instruire dans le vieillissement et le sÃ©chage de la viande â?? et sâ??est arrÃªtÃ© sur les marches de pierre pour saluer Umm Nabil, une femme Ã¢gÃ©e qui propose du pourpier frais , de la menthe et les premiers coings de lâ??automne.

Dans une boutique centenaire qui vend du cafÃ© et des Ã©pices Ã deux pas de lâ??Ã©glise de la NativitÃ©, le chef sâ??est dÃ©lectÃ© de fouiller parmi des pots de *sumac* et de *dukkah* tout en discutant de la qualitÃ© du *zaâ??atar* de lâ??annÃ©e avec le propriÃ©taire, Tawfiq.

Â« Je voudrais trouver comment donner le parfum de lâ??encens Ã un plat. Câ??est si puissamment Ã©vocateur Â», a dÃ©clarÃ© Kattan, roulant des pÃ©pites de rÃ©sine dâ??encens entre ses paumes. Â« Je cherche depuis un bout de temps. Â»

Pour Kattan, les produits de base du Moyen-Orient tels que les brochettes et les falafels sont des gros mots. Le houmous, cependant, est de loin le plus grand ennemi. Â« Câ??est banni de ma cuisine. Notre nourriture ne se rÃ©duit pas Ã du houmousâ?¦ Il est temps que les gens apprennent Ã connaÃ®tre la diversitÃ© du terroir et de la cuisine palestinienne Â», a-t-il dÃ©clarÃ©.

Que cela soit Ã la maison familiale de Kattan Ã BethlÃ©em et au milieu de lâ??inachevÃ© intÃ©rieur dâ??Akub, les soirÃ©es de dÃ©gustation sâ??inspirent des recettes de poisson et de fruits de mer du littoral mÃ©diterranÃ©en de la bande de Gaza, qui sont fortement influencÃ©es par les saveurs vives et ardentes de lâ??Ã?gypte voisine ,alors que les ragoÃ»ts riches en viande savoureuse, les pains et les lentilles servent dâ??ingrÃ©dients de base pour inventer Ã partir des plats favoris de la Cisjordanie.

Fromages doux, dattes et miel dominent dans les desserts et pÃ¢tisseries. Certains plats sont agrÃ©mentÃ©s de *mahaleb*, une Ã©pice amÃ¨re Ã base de graines de cerise, ou de cette gomme

mastika fraÃ®che qui rappelle le cÃ¨dre, ou la plante *akub* elle-mÃªme lorsquâ??elle est de saison.

Entre les mains de Kattan, le *musakhan* â?? poulet rÃ´ti au *sumac* et servi avec des oignons doux sur du pain *taboon* doux et moelleux â?? a Ã©tÃ© rÃ©inventÃ© sous forme dâ??une sorte de boulette, tandis quâ??un cheesecake *meghli*, riche en anis, cannelle, carvi et noix de coco, transportent les convives palestiniens en arriÃ¨re vers leurs souvenirs des fÃªtes dâ??enfance.

Un risotto de *freekeh* carbonisÃ© au safran, la daurade sÃ©chÃ©e Ã lâ??*arak*, des feuilles de vigne farcies Ã la raie et Ã lâ??agneau effilochÃ© sont accompagnÃ©s de petites assiettes de fromage de brebis, de concombre et de chou-fleur faÃ§on cornichon, de salades gazaouis Ã©picÃ©es et dâ??un *Â« dip Â» mutabal* aux lentilles rouges. Le gÃ¢teau au chocolat au sel de la Mer Morte et au *tahini* est servi avec de la glace Ã la pistache.

Le personnel dâ??Akub ont tous passÃ© du temps cette annÃ©e dans la cuisine de sa maison de BethlÃ©em pour dÃ©couvrir les saveurs quâ??il chÃ©rit et ses techniques de cuisine traditionnelles. Plus que tout, cependant, le chef, dit-il, voulait que ses nouveaux collÃ¨gues ressentent la chaleur et les rythmes de lâ??hospitalitÃ© palestinienne.

Â« Faire honneur Ã nos hÃ´tes est primordialâ?¦ les faire entrer dans la maison et leur faire sentir quâ??ils font partie de la famille, recouvrir la table dâ??assiettes. Je veux que les clients dâ??Akub se sentent suffisamment Ã lâ??aise quâ??ils puissent dÃ©chirer le pain avec leurs mains et Ã©ponger le jus Â», a-t-il dÃ©clarÃ©.

Â« Câ??est vraiment ce que je veux que ce soit. Une cÃ©lÃ©bration des nuances des aliments, de la cuisine et du patrimoine palestiniens Â».

Khouri a rapidement recrutÃ© le chef et hÃ´telier Fadi Kattan, qui a fondÃ© le cÃ©lÃ¨bre restaurant Fawda Ã BethlÃ©em en 2016. Avant que la pandÃ©mie ne lâ??oblige Ã fermer, Kattan avait acquis une renommÃ©e internationale pour avoir traduit avec audace en expÃ©rience gastronomique unique des plats palestiniens traditionnels â?? malgrÃ© les difficultÃ©s logistiques gÃ©nÃ©rÃ©es par lâ??occupation israÃ©lienne.

Â« Les agriculteurs palestiniens nâ??ont pas nÃ©cessairement accÃ¨s Ã lâ??eau, ni Ã leurs propres terres, ni Ã des routes pour acheminer leurs produits vers les marchÃ©s. Alors jâ??ai dÃ©cidÃ© de travailler avec tout ce que je pouvais dÃ©nicher quand je faisais mes courses dans la journÃ©e : dâ??oÃ¹ le nom de *Fawda*. , ce qui signifie â??chaosâ?? Â», a-t-il dÃ©clarÃ©.

Â« Ã? Londres, nous avons beaucoup plus de flexibilitÃ©, ce qui est trÃ¨s excitant, mais nous gardons la mÃªme philosophie dâ??utilisation dâ??ingrÃ©dients de provenance locale qui participent au dÃ©veloppement durable. Je crois au zÃ©ro dÃ©chet dans la mesure du possible. Â»

Les produits frais, la viande et le poisson utilisÃ©s Ã Akub proviennent tous du Royaume-Uni, mais les Ã©pices et lâ??huile dâ??olive, ainsi que des boissons telles que lâ??*arak* et la biÃ¨re artisanale *Taybeh*, sont expÃ©diÃ©es par les fournisseurs palestiniens prÃ©fÃ©rÃ©s de Kattan.



Le chef Fadi Kattan insiste sur lâ??importance des ingrÃ©dients de provenance locale.

En montrant Ã lâ??*Observer* le souk de BethlÃ©em, Kattana a rendu visite Ã son boucher prÃ©fÃ©rÃ© â?? oÃ¹ il aide la famille propriÃ©taire Ã sâ??instruire dans le vieillissement et le sÃ©chage de la viande â?? et sâ??est arrÃªtÃ© sur les marches de pierre pour saluer Umm Nabil, une femme Ã¢gÃ©e qui propose du pourpier frais , de la menthe et les premiers coings de lâ??automne.

Dans une boutique centenaire qui vend du cafÃ© et des Ã©pices Ã deux pas de lâ??Ã©glise de la NativitÃ©, le chef sâ??est dÃ©lectÃ© de fouiller parmi des pots de *sumac* et de *dukkah* tout en discutant de la qualitÃ© du *zaâ??atar* de lâ??annÃ©e avec le propriÃ©taire, Tawfiq.

Â« Je voudrais trouver comment donner le parfum de lâ??encens Ã un plat. Câ??est si puissamment Ã©vocateur Â», a dÃ©clarÃ© Kattan, roulant des pÃ©pites de rÃ©sine dâ??encens entre ses paumes. Â« Je cherche depuis un bout de temps. Â»

Pour Kattan, les produits de base du Moyen-Orient tels que les brochettes et les falafels sont des gros mots. Le houmous, cependant, est de loin le plus grand ennemi. Â« Câ??est banni de ma cuisine. Notre nourriture ne se rÃ©duit pas Ã du houmousâ?¦ Il est temps que les gens apprennent Ã connaÃ®tre la diversitÃ© du terroir et de la cuisine palestinienne Â», a-t-il dÃ©clarÃ©.

Que cela soit Ã la maison familiale de Kattan Ã BethlÃ©em et au milieu de lâ??inachevÃ© intÃ©rieur dâ??Akub, les soirÃ©es de dÃ©gustation sâ??inspirent des recettes de poisson et de fruits de mer du littoral mÃ©diterranÃ©en de la bande de Gaza, qui sont fortement influencÃ©es par les saveurs vives et ardentes de lâ??Ã?gypte voisine ,alors que les ragoÃ»ts riches en viande savoureuse, les pains et les lentilles servent dâ??ingrÃ©dients de base pour inventer Ã partir des plats favoris de la Cisjordanie.

Fromages doux, dattes et miel dominent dans les desserts et pÃ¢tisseries. Certains plats sont agrÃ©mentÃ©s de *mahaleb*, une Ã©pice amÃ¨re Ã base de graines de cerise, ou de cette gomme *mastika* fraÃ®che qui rappelle le cÃ¨dre, ou la plante *akub* elle-mÃªme lorsquâ??elle est de saison.

Entre les mains de Kattan, le *musakhan* â?? poulet rÃ´ti au *sumac* et servi avec des oignons doux sur du pain *taboon* doux et moelleux â?? a Ã©tÃ© rÃ©inventÃ© sous forme dâ??une sorte de boulette, tandis quâ??un cheesecake *meghli*, riche en anis, cannelle, carvi et noix de coco, transportent les convives palestiniens en arriÃ¨re vers leurs souvenirs des fÃªtes dâ??enfance.

Un risotto de *freekeh* carbonisÃ© au safran, la daurade sÃ©chÃ©e Ã lâ??*arak*, des feuilles de vigne farcies Ã la raie et Ã lâ??agneau effilochÃ© sont accompagnÃ©s de petites assiettes de fromage de brebis, de concombre et de chou-fleur faÃ§on cornichon, de salades gazaouis Ã©picÃ©es et dâ??un *Â« dip Â» mutabal* aux lentilles rouges. Le gÃ¢teau au chocolat au sel de la Mer Morte et au *tahini* est servi avec de la glace Ã la pistache.

Le personnel dâ??Akub ont tous passÃ© du temps cette annÃ©e dans la cuisine de sa maison de BethlÃ©em pour dÃ©couvrir les saveurs quâ??il chÃ©rit et ses techniques de cuisine traditionnelles. Plus que tout, cependant, le chef, dit-il, voulait que ses nouveaux collÃ¨gues ressentent la chaleur et les rythmes de lâ??hospitalitÃ© palestinienne.

Â« Faire honneur Ã nos hÃ´tes est primordialâ?¦ les faire entrer dans la maison et leur faire sentir quâ??ils font partie de la famille, recouvrir la table dâ??assiettes. Je veux que les clients dâ??Akub se sentent suffisamment Ã lâ??aise quâ??ils puissent dÃ©chirer le pain avec leurs mains et Ã©ponger le jus Â», a-t-il dÃ©clarÃ©.

Â« Pour moi, câ??est la meilleure faÃ§on de partager avec dâ??autres ma fiertÃ© et la joie que mâ??apporte la culture palestinienne Â».

Trad. B.M pour lâ??Agence MÃ©dia Palestine

Source : The Guardian

date crÃ©Ã©e
2022/11/28