



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 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 dÃ©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 jusqu'Ã la pÃ©ninsule du Sinaï, 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 d'akub épineux qu'ils peuvent ramener dans leurs cuisines pour les rajouter aux ragoûts de viande ou les faire frire avec des œufs et du citron.

Akub a maintenant donné son nom au premier restaurant palestinien moderne de Londres, une idée originale de l'entrepreneur Rasha Khouri, qui soutient les opportunités commerciales susceptibles de mettre en avant le Moyen-Orient. Elle appelle la plante « l'essence de la Palestine ».

« Lorsque je travaillais sur un autre concept alimentaire en 2019, j'ai réalisé que même si la scène de la restauration londonienne est très diversifiée, il n'y a toujours pas de proposition intéressante concernant la cuisine palestinienne », a déclaré Khouri, parlant par téléphone depuis le bâtiment de trois étages qui abrite Akub à Notting Hill. Le restaurant qui ouvrira ses portes le 7 décembre prochain affiche déjà presque complet pour son premier mois.



Une sélection de plats palestiniens.

« C'est vraiment ce que je veux que ce soit. Une célébration des nuances des aliments, de la cuisine et du patrimoine palestiniens ».

Khouri a rapidement recruté le chef et hôte Fadi Kattan, qui a fondé le célèbre restaurant Fawda à Bethléem en 2016. Avant que la pandémie ne l'oblige à fermer, Kattan avait acquis une renommée internationale pour avoir traduit avec audace en expérience gastronomique unique des plats palestiniens traditionnels malgré les difficultés logistiques générées par l'occupation israélienne.

« Les agriculteurs palestiniens n'ont pas nécessairement accès à l'eau, ni à leurs propres terres, ni à des routes pour acheminer leurs produits vers les marchés. Alors j'ai décidé de travailler avec tout ce que je pouvais dénicher quand je faisais mes courses dans la journée : d'où le nom de *Fawda*, ce qui signifie « chaos », a-t-il déclaré.

« À Londres, nous avons beaucoup plus de flexibilité, ce qui est très excitant, mais nous gardons la même philosophie d'utilisation d'ingrédients de provenance locale qui participent au développement durable. Je crois au zéro déchet dans la mesure du possible. »

Les produits frais, la viande et le poisson utilisés à Akub proviennent tous du Royaume-Uni, mais les épices et l'huile d'olive, ainsi que des boissons telles que l'arak et la bière artisanale *Taybeh*, sont exportées par les fournisseurs palestiniens proches de Kattan.



Le chef Fadi Kattan insiste sur l'importance des ingrédients de provenance locale

En montrant à l'observateur le souk de Bethléem, Kattan a rendu visite à son boucher préféré où il aide la famille propriétaire à instruire dans le vieillissement et le séchage de la viande et est arrêté sur les marches de pierre pour saluer Umm Nabil, une femme âgée qui propose du pourpier frais, de la menthe et les premiers coings de l'automne.

Dans une boutique centenaire qui vend du café et des épices à deux pas de l'église de la Nativité, le chef est délecté de fouiller parmi des pots de *sumac* et de *dukkah* tout en discutant de la qualité du zaatar de l'année avec le propriétaire, Tawfiq.

« Je voudrais trouver comment donner le parfum de l'encens à un plat. C'est si puissamment évocateur », a déclaré Kattan, roulant des pâtisseries de saïne d'encens entre ses paumes. « Je cherche depuis un bout de temps. »

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. « C'est banni de ma cuisine. Notre nourriture ne se réduit pas à du houmous ! Il est temps que les gens apprennent à connaître la diversité du terroir et de la cuisine palestinienne », a-t-il déclaré.

Que cela soit à la maison familiale de Kattan à Bethléem et au milieu de l'inachevé intérieur d'Akub, les soirées de dégustation inspirent des recettes de poisson et de fruits de mer du littoral méditerranéen de la bande de Gaza, qui sont fortement influencées par les saveurs vives et ardentes de l'Égypte voisine, alors que les ragoûts riches en viande savoureuse, les pains et les lentilles servent d'ingrédients de base pour inventer à partir des plats favoris de la Cisjordanie.

Fromages doux, dattes et miel dominant dans les desserts et pâtisseries. Certains plats sont agrémentés de *mahaleb*, une épice amère à base de graines de cerise, ou de cette gomme

*mastika* fraîche qui rappelle le cèdre, ou la plante *akub* elle-même lorsqu'elle est de saison.

Entre les mains de Kattan, le *musakhan* â?? poulet rôt au *sumac* et servi avec des oignons doux sur du pain *taboon* doux et moelleux â?? a été inventé 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 arrière vers leurs souvenirs des fêtes dâ??enfance.

Un risotto de *freekeh* carbonisé au safran, la daurade saumonée à lâ??arak, des feuilles de vigne farcies à la raie et à lâ??agneau effiloché sont accompagnés de petites assiettes de fromage de brebis, de concombre et de chou-fleur farcis, de salades gazaouis épicées et dâ??un « *dip* » *mutabal* aux lentilles rouges. Le gâteau au chocolat au sel de la Mer Morte et au *tahini* est servi avec de la glace à la pistache.

Le personnel dâ??Akub ont tous passé du temps cette année dans la cuisine de sa maison de Bethlém pour découvrir les saveurs quâ??il chérit et ses techniques de cuisine traditionnelles. Plus que tout, cependant, le chef, dit-il, voulait que ses nouveaux collègues ressentent la chaleur et les rythmes de lâ??hospitalité palestinienne.

« Faire honneur à nos hâtes est primordial! 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 à lâ??aise quâ??ils puissent déchirer le pain avec leurs mains et éponger le jus », a-t-il déclaré.

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

Khouri a rapidement recruté le chef et hôte Fadi Kattan, qui a fondé le célèbre restaurant Fawda à Bethlém en 2016. Avant que la pandémie ne lâ??oblige à fermer, Kattan avait acquis une renommée internationale pour avoir traduit avec audace en expérience gastronomique unique des plats palestiniens traditionnels â?? malgré les difficultés logistiques générées par lâ??occupation israélienne.

« Les agriculteurs palestiniens nâ??ont pas nécessairement accès à lâ??eau, ni à leurs propres terres, ni à des routes pour acheminer leurs produits vers les marchés. Alors jâ??ai décidé de travailler avec tout ce que je pouvais énicher quand je faisais mes courses dans la journée : dâ??est le nom de *Fawda* , ce qui signifie â??chaosâ?? », a-t-il déclaré.

« À Londres, nous avons beaucoup plus de flexibilité, ce qui est très excitant, mais nous gardons la même philosophie dâ??utilisation dâ??ingrédients de provenance locale qui participent au développement durable. Je crois au zéro déchet dans la mesure du possible. »

Les produits frais, la viande et le poisson utilisés à Akub proviennent tous du Royaume-Uni, mais les épices et lâ??huile dâ??olive, ainsi que des boissons telles que lâ??arak et la bière artisanale *Taybeh*, sont exportées par les fournisseurs palestiniens préférés de Kattan.



Le chef Fadi Kattan insiste sur l'importance des ingrédients de provenance locale.

En montrant à l'observateur le souk de Bethléem, Kattana a rendu visite à son boucher préféré où il aide la famille propriétaire à s'instruire dans le vieillissement et le séchage de la viande et est arrêté sur les marches de pierre pour saluer Umm Nabil, une femme âgée qui propose du pourpier frais, de la menthe et les premiers coings de l'automne.

Dans une boutique centenaire qui vend du café et des épices à deux pas de l'église de la Nativité, le chef est découragé de fouiller parmi des pots de *sumac* et de *dukkah* tout en discutant de la qualité du *za'atar* de l'année avec le propriétaire, Tawfiq.

« Je voudrais trouver comment donner le parfum de l'encens à un plat. C'est si puissamment évocateur », a déclaré Kattan, roulant des pépites de résine d'encens entre ses paumes. « Je cherche depuis un bout de temps. »

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. « C'est banni de ma cuisine. Notre nourriture ne se réduit pas à du houmous ! Il est temps que les gens apprennent à connaître la diversité du terroir et de la cuisine palestinienne », a-t-il déclaré.

Que cela soit à la maison familiale de Kattan à Bethléem et au milieu de l'inachevé intérieur d'Al-Akub, les soirées de dégustation s'inspirent des recettes de poisson et de fruits de mer du littoral méditerranéen de la bande de Gaza, qui sont fortement influencées par les saveurs vives et ardentes de l'Égypte voisine, alors que les ragoûts riches en viande savoureuse, les pains et les lentilles servent d'ingrédients de base pour inventer à partir des plats favoris de la Cisjordanie.

---

Fromages doux, dattes et miel dominant dans les desserts et pâtisseries. Certains plats sont agrémentés de *mahaleb*, une épice amère à base de graines de cerise, ou de cette gomme *mastika* fraîche qui rappelle le cèdre, ou la plante *akub* elle-même lorsqu'elle est de saison.

Entre les mains de Kattan, le *musakhan* poulet rôtis au *sumac* et servi avec des oignons doux sur du pain *taboon* doux et moelleux a été inventé sous forme d'une sorte de boulette, tandis qu'un cheesecake *meghli*, riche en anis, cannelle, carvi et noix de coco, transportent les convives palestiniens en arrière vers leurs souvenirs des fêtes d'enfance.

Un risotto de *freekeh* carbonisé au safran, la daurade sautée à l'*arak*, des feuilles de vigne farcies à la raie et à l'agneau effiloché sont accompagnés de petites assiettes de fromage de brebis, de concombre et de chou-fleur façon cornichon, de salades gazaouis épicées et d'un « *dip* » *mutabal* aux lentilles rouges. Le gâteau au chocolat au sel de la Mer Morte et au *tahini* est servi avec de la glace à la pistache.

Le personnel d'Akub ont tous passé du temps cette année dans la cuisine de sa maison de Bethlém pour découvrir les saveurs qu'il chérit et ses techniques de cuisine traditionnelles. Plus que tout, cependant, le chef, dit-il, voulait que ses nouveaux collègues ressentent la chaleur et les rythmes de l'hospitalité palestinienne.

« Faire honneur à nos hôtes est primordial ?! les faire entrer dans la maison et leur faire sentir qu'ils font partie de la famille, recouvrir la table d'assiettes. Je veux que les clients d'Akub se sentent suffisamment à l'aise qu'ils puissent déchirer le pain avec leurs mains et éponger le jus », a-t-il déclaré.

« Pour moi, c'est la meilleure façon de partager avec d'autres ma fierté et la joie que m'apporte la culture palestinienne ».

Trad. B.M pour l'Agence Média Palestine

Source : [The Guardian](#)

**date créée**  
2022/11/28