

L'Orient-Le-Jour : Nos Lecteurs ont la Parole - 27/02/2015

Cuisine libanaise

Eulalie SERHAL

Gourmandises orientales, nos douceurs politiques sont un vrai régal... Notre Liban, une vraie cuisine digne des Mille et Une Nuits. On y trouve différents saveurs (souvent épicées), safran, menthe, cumin, etc. Que diriez-vous cher ami de goûter à notre cuisine traditionnelle ? Je suppose que nous sommes un des rares pays au monde où la politique est souvent colorée. Je vais vous révéler un secret que connaissent tous les grands chefs étoilés : pas de plat réussi sans la présence de tous les ingrédients. Voyez-vous, on ne peut pas se séparer d'une couleur et il faut coexister. Une kebbé non épicée ? Je suppose qu'elle n'aurait aucun goût. Alors, notre plat cette année, ce sera l'élection d'un président. En tant que fin gourmet, je propose qu'on l'élise sous maintes saveurs, plutôt qu'une seule, ce qui le rendrait fade et insipide. Je l'admets, parfois les saveurs ont du mal à se mélanger. Mais impossible n'est sûrement pas libanais. Mettons nos tabliers et mélangeons nos deux recettes, 8 et 14. Personnellement, j'aurais bien voulu ajouter un précieux paquet débordant de sucreries et bonbons. Ce petit trésor n'est autre que l'avis des Libanais. Jamais deux recettes sans trois...

La palette politicienne des couleurs made in Lebanon est plutôt chargée. On la compare trop souvent à un arc-en-ciel qui veille sur notre terre phénicienne. Il s'abat sur nos villes et villages. Sachez, chers lecteurs, que le politologue et le chef cuisinier se complètent. Dans notre inconscient, on rêve tous et toutes de créer LA recette qui pourra résoudre la totalité de nos problèmes. Cette recette englobera plusieurs échelles. On la veut toute simple mais goûteuse afin qu'elle puisse réellement nous éviter les batailles politiques. Il faut encore la trouver, chose qui n'est pas si simple. Quand on l'aura enfin dans nos petites têtes, il ne restera que de lui ajouter un peu d'huile, ou bien la poêler avec margarine, ou la faire frire (notamment pour la rendre plus croustillante). Prenons le bon côté des choses : nous sommes face à mille couleurs, la vie n'est donc pas triste et monotone. Plus encore, nos partis ont choisi des couleurs qui représentent la vie. Il ne faut pas la perdre. Orange et amareddine, un pur délice ; ou encore menthe verte et délice bleuté, un vrai régal. Malheureusement, il n'existe pas un gâteau ou une confiserie capable de contenir tous ces ingrédients. Nous pouvons donc nous contenter d'en rêver. Malheureusement, ces temps-ci, avec un Parlement autoprorogé et un siège n'ayant toujours pas trouvé son heureux élu, les Libanais n'ont plus tendance à comparer la douceur de notre politique à celle de la célèbre pâte à tartine. Dieu merci, la menthe, qui représente si bien notre armée, est encore plus fraîche. Messieurs les politiciens, pourquoi ne pas mélanger les saveurs et délices que représentent vos différents partis politiques ? Le peuple libanais veut désormais pouvoir se délecter tant bien que mal des épices colorées. Oui, si l'on mélange tous les bienfaits de nos épices, laissant derrière nous les querelles dans nos mixers ou fourneaux, se crée alors un mets qui pourrait concurrencer notre taboulé national.

(<http://www.lorientlejour.com/article/913300/cuisine-libanaise.html> [1])

Sélectionné pour vous [2]

Elèves [3]

Source URL (modified on 28/03/2015 - 13:59):<http://www.ndj.edu.lb/lorient-le-jour-cuisine-libanaise>

Links

[1] <http://www.lorientlejour.com/article/913300/cuisine-libanaise.html> [2]

<http://www.ndj.edu.lb/selection-lecture> [3] <http://www.ndj.edu.lb/elevés>