

A la MJC Etoile cuisine d'ici et d'ailleurs à la découverte du Liban



Quel plaisir ces saveurs d'ailleurs !

Dernier invité d'honneur de l'atelier de Lucette Barthelemy : la culture libanaise, avec le concours de Souheir et Alain Manri, venus faire découvrir leurs recettes traditionnelles.

D'origine libanaise, ils sont venus en France dans les années 85, pour poursuivre leurs études à la faculté de Nancy, alors que l'avenir dans leur pays était en proie à la guerre civile. Ils ont pris racine en Lorraine. Chaque année, ils retournent au Liban voir leurs familles.

Au menu ce jour-là : des mezzés, un moghrabye, des sfouf et namoura en dessert. Ces mots ont emmené les apprentis cuisiniers au cœur des traditions libanaises.

• Le Liban au cœur

A l'apéritif, Céline Bentz a présenté le Liban, un État d'Asie occidentale, situé au Proche-Orient. A l'ouest, son territoire s'ouvre sur la Méditerranée. « Liban » est issu de l'araméen et signifie « blanc » ou « laiteux ».

En hommage à ses origines libanaises, elle a écrit un livre, « Oublier les fleurs sauvages » librement inspiré de son histoire familiale.

À travers une quête émouvante, c'est l'histoire hors du commun d'une femme partagée entre deux pays. C'est un magnifique hommage à sa maman. Des rues d'un pays coloré et instable aux pavillons de la banlieue de Nancy, de la chaleur du Liban aux hivers froids de l'Est de la France, après bien des obstacles, entre extase et violence, l'héroïne connaîtra le goût de la liberté.

L'écrivain confie : « Après des études à Sciences-Po, politique publique, je travaille au Conseil départemental à Strasbourg. » Elle prépare un second livre qui sera dédié aux jeunes Alsaciens « les Malgré Nous » de la guerre 39-45.

La rencontre s'est terminée par une séance improvisée de cafédromancie, la lecture de l'avenir dans les traces laissées par du marc de café au fond des tasses.

Le prochain atelier se fera autour des crêpes.