



3 510900 927675

# Quand la cuisine ressuscite les souvenirs d'enfance

## Deux livres mêlent avec délice recettes proche-orientales et évocations familiales

Un livre de recettes peut, bien sûr, se contenter de... recettes. Mais il prend une autre dimension quand l'auteur s'identifie à celles-ci, racontant comment des secrets de cuisine lui ont été transmis et enseignés.

Née à Bagdad, vivant aujourd'hui à Paris, Chahnaz Kanawati appartient à une famille chrétienne de Syrie. Sa mère consignait dans un carnet ses recettes favorites, glanées à Alep et à Homs, mais aussi à Bagdad et à Beyrouth, où la famille avait dû se réfugier. Ce carnet, rédigé en arabe – et à l'ancienne –, ne donnait guère de précisions sur le poids ou le volume des divers ingrédients : à chacun de les fixer

selon son inspiration, son « *souffle* ». Chahnaz Kanawati a donc dû les expérimenter, les préciser et parfois les adapter au goût du jour.

Dans ce volume joliment illustré de la collection « L'Orient gourmand », une introduction nous renseigne sur l'origine et les pérégrinations de sa famille. L'intégration en France n'a pas toujours été facile. « *Si nous avons tenu bon*, écrit-elle, *c'est en grande partie grâce aux moments de bonheur que nous offrait la cuisine de ma mère, robotique, chaleureuse, délectable, fusionnelle.* » Les recettes de plats connus (*kebbé, mouloukhiya, moudjaddara...*), enrichies de quelques touches originales, alternent avec

des recettes introuvables. Des encadrés complètent, de manière simple et claire, cette leçon de cuisine orientale. On y apprend au passage que les aubergines confites aux tomates (*imam bayeldeu*) doivent leur nom à un imam de la Sublime Porte, très gourmand, qui tomba en pâmoison devant cette merveille : en turc, *imam bayeldeu* signifie « l'imam s'est évanoui ».

Colette Rossant, elle, nous emmène en Egypte, où elle était arrivée en 1937, à l'âge de 5 ans. Une enfance cosmopolite, entre un père égyptien, appartenant à une famille juive installée dans la vallée du Nil depuis des lustres, et une mère française, née juive mais

convertie au catholicisme. Revenue à Paris faire des études supérieures, la jeune Colette épousera un architecte américain qu'elle suivra aux Etats-Unis. Aujourd'hui correspondante en France de la revue *Food Arts*, elle vit entre New York et la Basse-Normandie.

Son livre a la particularité de mêler recettes et récit. Le grand-père les emmenaient-ils dans un restaurant populaire où l'on mangeait des *taameyas*? Voici la recette des *taameyas*... L'adolescente aide-t-elle sa grand-mère à préparer les choux farcis à l'agneau et au riz? Voici la recette du *mahshi koromb*...

Dans ce livre traduit de l'anglais, des mots égyptiens mal transcrits

choqueront des lecteurs arabes. Il faut dire qu'on est ici à cheval entre deux mondes, Colette Rossant racontant aussi les vacances d'été chez ses grands-parents français à Biarritz : étrilles aux échalotes et lapin rôti à la sauge... Une vraie salade russe, prétexte à retrouver avec émotion toutes les madeines de l'enfance. ■

Robert Solé

Un croissant fertile. Recettes familiales du Proche-Orient arabe, de Chahnaz Kanawati, Sindbad/*Actes Sud*, 136 p., 26 €. Mémoires d'une Egypte perdue, de Colette Rossant, traduit de l'anglais (Etats-Unis) par Dorothee Zumstein, Editions des 2 terres, 218 p., 20 €.

Hédomadaire  
T.M. : 551 987  
L.M. : 2 162 000  
VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2009

LE MONDE DES LIVRES