

FROM:



Bahrain

[Contactez-nous](#) | [Archives](#): [Rechercher](#)La Une
Politique
Art et Culture
Economie
Moyen-Orient
International
Sport
Ici et Ailleurs
Campus

Editorial

Chronique

Abonnés

Rubriques
Carnet
Agenda
Annonces
Bourse Bey
Bourses Arabes
Météo
Courrier
Dossier
Dossier Int'l
Cinéma
Santé
Mode
CD et DVD
Informatique
TVJeux
HoroscopeServices
Info en continu
Edition précédente
PDF
Archives
Les Amis

Abonnez-vous!

Ecrivez-nous

[Les lecteurs ont
voix au chapitre](#)

NEWSLETTER

[Recevoir les
newsletters
gratuites!](#)AUTRES
PUBLICATIONS
L'Orient-Le Jour
en PDF

La Une

Cinq ministres à Aïn el-Héloué, malgré le boycottage des prosyriens

« Les Palestiniens ont soif de voir les camps retourner dans le giron de l'État », affirme Siniora

C'est une première : hier, une délégation ministérielle s'est rendue au camp de réfugiés palestiniens le plus peuplé et le [\[>>\]](#)

Damas est responsable de la « situation sérieuse » prévalant au P-O, estime Washington

Israël s'obstine dans son offensive, le Hamas ne « capitulera pas »

L'État hébreu paraissait toujours décidé à poursuivre son offensive contre le Hamas. Après l'arrestation, jeudi, de 64 responsables politiques islamistes, [\[>>\]](#)

Le rêve continue pour l'Allemagne

L'euphorie continue pour les Allemands qui se sont imposés hier face à l'Argentine dans la Coupe du monde de football. [\[>>\]](#)

Politique

[lire tous les titres >>](#)

Communautés - Hommage appuyé à l'évêque Youssef Béchara

La Ligue maronite désavoue implicitement Frangié

Meeting du CPL à l'Unesco en présence de responsables du Hezbollah et du PCL

Aoun : Le droit à la différence est une culture qu'il faut développer

CAMPS PALESTINIENS - Des projets d'infrastructure prochainement exécutés à Sabra et Chatila

Malgré le boycott des groupes islamistes et prosyriens, la délégation ministérielle effectue sa tournée à Aïn el-Héloué

Permis de conduire - Visite à Dékouané d'une délégation de la commission parlementaire des Travaux publics

Kabbani s'élève contre la corruption au service de la mécanique

Art et Culture

[lire tous les titres >>](#)CONCERT - À l'amphithéâtre Jean-Paul II de l'USEK – Kaslik
Le « Requiem » de Mozart, pour une lumière éternelle...CÉLÉBRATION - Aujourd'hui, Journée nationale libanaise du taboulé
Notre salade favorite, consacrée œuvre d'art

Economie

[lire tous les titres >>](#)

RAPPORT

Le tourisme et les voyages généreraient une activité économique de 4,4 milliards de dollars en 2006

ASSOCIATION DES INDUSTRIELS

L'approbation d'une loi antidumping n'empêchera pas l'inondation du marché

Moyen-Orient

[lire tous les titres >>](#)

P-O - Gilad Shalit est vivant et a été soigné par un médecin palestinien, affirme la télévision israélienne

L'éditorial de Issa GORAIEB

Mal des hauteurs

L'Actualité

L'impression de Fifi ABOU DIB

La pomme d'Allan

Permis de conduire - Visite à Dékouané d'une délégation de la commission parlementaire des Travaux publics

Kabbani s'élève contre la corruption au service de la mécanique

EN DENTS DE SCIE

Entre ciel et terre

L'article de Ziyad MAKHOUL

Meeting du CPL à l'Unesco en présence de responsables du Hezbollah et du PCL

Aoun : Le droit à la différence est une culture qu'il faut développer

Par Scarlett HADDAD

Communauté - « Le patriarche Sfeir, un homme de paix », souligne le président de la municipalité de la ville

Chaleureux accueil pour le chef de l'Église maronite à Saint Louis (Missouri)

MÉTÉO

en savoir
plus >>

Beyrouth:

Samedi
27 °C | 74 hum
 Dimanche
28 °C | 71 hum
 Lundi
27 °C | 71 hum

Changes et Bourses

en savoir
plus >>

1 USD = 1,502.3 LL

1 EUR = 1,921.0 LL

SONDAGE

résultats >>

Remarques >>

**YOU WROTE THE BOOK
AT LEAST HAVE A COPY**



L'offensive terrestre freinée à Gaza, la campagne contre le Hamas se poursuit



Ben Laden assure que la mort de Zarqaoui n'arrêtera pas le jihad en Irak
Les groupes rebelles loin d'être satisfaits par le plan de réconciliation nationale de Maliki

International

[lire tous les titres >>](#)

Khomeiny a autorisé par fatwa l'opération pour raisons physiologiques

Changer de sexe en Iran, un défi aux pressions de la société

Analyse - Les FARC se disent prêts à négocier tout en posant des conditions rédhitoires

Les faux espoirs d'une libération prochaine des otages en Colombie

Sport

[lire tous les titres >>](#)



Coupe du monde de football-Allemagne 2006

L'Allemagne en demi-finales de son Mondial



Brésil-France : une revanche quoi qu'on en dise



Auto - Première étape spéciale du 29e rallye du Liban

Vaste succès du « Red Bull Head 2 Head »

Ici et Ailleurs

[lire tous les titres >>](#)

Turquie - Des découvertes essentielles ont été faites

Chasse aux trésors archéologiques dans les sous-sols d'Istanbul



Insolite

La plus grande horloge à coucou en chocolat du monde façonnée en Allemagne

Campus

[lire tous les titres >>](#)

L'idéologie n'aime pas rire

Sauver le printemps de Beyrouth

CINEMA
en savoir
plus >>

Quand l'emballage trahit le contenu

American Dreamz: Malgré un sujet alléchant (un terroriste, une bimbo, un juif orthodoxe et le président des États-Unis participent à une émission de variété), cette pseudo satire de la société américaine manque d'audace, de piquant et de rythme.

Gatez Votre Père
Le 21 Juin



VIVRE ET
TRAVAILLER
aux ETATS UNIS
[Cliquez ici](#)

[Politique](#) | [Art et Culture](#) | [Economie](#) | [Moyen-Orient](#) | [International](#) | [Sport](#) | [Ici et Ailleurs](#) | [Dossier](#) | [Cinéma](#) | [Santé](#) | [Mode](#) | [Campus](#) | [Dossier Int'l](#) | [CD et DVD](#) | [Info en continu](#) | [TV](#) | [Informatique](#)

© 2005, L'Orient-Le Jour. Droits de reproduction et de diffusion réservés.

[Contactez-nous](#) | [Archives](#): [Rechercher](#)La Une
Politique
Art et Culture
Economie
Moyen-Orient
International
Sport
Ici et Ailleurs
Campus[Editorial](#)[Chronique](#)[Abonnés](#)[Rubriques](#)
[Carte](#)
[Agenda](#)
[Annonces](#)
[Bourse Bey](#)
[Bourses Arabes](#)
[Météo](#)
[Courrier](#)
[Dossier](#)
[Dossier Int'l](#)
[Cinéma](#)
[Santé](#)
[Mode](#)
[CD et DVD](#)
[Informatique](#)
[TV](#)[Jeux](#)
[Horoscope](#)[Services](#)
[Info en continu](#)
[Edition précédente](#)
[PDF](#)
[Archives](#)
[Les Amis](#)[Abonnez-vous!](#)[Ecrivez-nous](#)[Les lecteurs ont
voix au chapitre](#)[NEWSLETTER](#)[Recevoir les
newsletters
gratuites!](#)[AUTRES
PUBLICATIONS](#)[Commerce
du Liban](#)
[les copains](#)[L'Orient-Le Jour
en PDF](#)

CÉLÉBRATION - Aujourd'hui, Journée nationale libanaise du taboulé

Notre salade favorite, consacrée œuvre d'art

Par Maya GHANDOUR HERT



Roi du mezzé, délicieux dans sa fraîcheur et son goût acidulé, le taboulé est certainement plus qu'une salade. C'est un véritable symbole national. Et c'est à cette dimension patriotique que s'est intéressé Ricardo Mbarak, artiste multimédia, lorsqu'il a lancé en 2001 une idée en apparence farfelue : inviter tous les Libanais, au Liban et ailleurs, ainsi que leurs amis et autres sympathisants à célébrer la Journée nationale libanaise du taboulé. Important à signaler : la Journée nationale libanaise du taboulé acquiert cette année ses lettres de noblesse artistiques. La biennale de Paris (qui aura lieu du 1er au 31 octobre 2006 à Paris et à l'étranger) l'a adoptée dans son programme et la considère comme une œuvre d'art immatérielle.



Une démarche simple, originale que le professeur à l'Académie libanaise des beaux-arts voudrait instaurer, le premier samedi de juillet, dans le calendrier national. « Depuis le lancement en 2001, le nombre de personnes qui célèbrent cette fête et qui font circuler la nouvelle via Internet et le bouche-à-oreille n'a cessé de s'accroître », précise Mbarak. Selon lui, plus de 240 000 personnes au Liban, au Canada, aux États-Unis et en Europe se sont réunies en 2005 autour d'un plat de taboulé ; et cela sans aucune promotion de la part de l'État libanais jusque-là. Alors à votre tour, faites circuler la nouvelle et rejoignez les « tabouleurs » aujourd'hui 1er juillet autour de ce plat. Ingrédients essentiels : une bonne recette, une pincée de convivialité et de bonne humeur.

« Le taboulé est connu comme étant un des célèbres plats traditionnels libanais que tous nos compatriotes aiment, affirme Ricardo Mbarak. Au cours de cette journée, les Libanais et leurs ami(e)s partout dans le monde devraient se réunir, en privé ou en public, pour fêter et passer de bons moments autour d'un bon et frais plat de taboulé. Cette réunion, hautement symbolique, témoigne et renforce leur amour pour le Liban. »

« Chaque maison qui participe à cette journée se transforme en musée, indique l'initiateur de cette journée. Il s'agit d'un rassemblement, sans prétention aucune, de la communauté libanaise autour d'un repas traditionnel et accessible à tous. Cela a pour seule ambition de tenter d'apaiser les tensions et divisions qui touchent un peuple meurtri par trente années de guerre. »

« L'idée n'est pas de manger le plat en tant que tel. Cela se passe dans la tête, dans la reconnaissance de ce lien commun », note le fervent admirateur de la salade à base de persil.

Le véritable, l'authentique

« Le taboulé représente le terroir libanais, la montagne libanaise. Il mérite certainement qu'on lui consacre une journée », affirme pour sa part Wadih Haddad, membre de l'Académie libanaise de la gastronomie. « De plus, tous les ingrédients de ce plat sont extrêmement bénéfiques pour la santé », ajoute le fin gourmet.

« S'il est un devoir que l'Académie libanaise de gastronomie se doit d'accomplir, ajoute-t-il, c'est bien celui de corriger l'injure culinaire faite à notre salade nationale par ceux qui sont allés jusqu'à mettre en boîte (au vrai sens du terme) une préparation où devraient se retrouver la fraîcheur estivale de la montagne libanaise et sa rusticité accueillante », s'insurge Haddad. Et le défenseur du goût authentique des mets libanais d'ajouter : « De grâce, plus de persil déshydraté ni de couscous, ni même d'huile végétale quelconque qui déshonorent ce roi du mezzé ! » Mais il précise tout de même qu'une variante du taboulé (parfaitement authentique), qu'on prépare à Saghbine, se fait avec les ingrédients traditionnels, mais avec du « awarma » (viande de mouton conservée dans sa graisse) et sans tomate.

Plat ultratraditionnel s'il en est un, respectons donc strictement ses composants (voir encadré) tout en variant, selon le goût du dégustateur, les proportions de chacun d'entre eux.

La recette

[L'éditorial de Issa GORAIEB](#)

Mal des hauteurs

[Art et Culture](#)

CONCERT - À l'amphithéâtre Jean-Paul II de l'USEK – Kaslik

Le « Requiem » de Mozart, pour une lumière éternelle...

EXPOSITION - Photographies de Jacques Menassa au Country Club de Beit-Méry
From Amazonia with love

FESTIVAL DE BYBLOS - Un dimanche placé sous le signe du jazz et du lyrisme

Barbara Hendricks et le Magnus Lindgren Jazz Quartet envoûteront le public

ERRATUM



Ingrédients

- Persil plat frais : 6 bottes (1 600 gr)
- Menthe fraîche : 2 bottes (600 gr)
- Bourghoul (blé concassé) : 300 gr
- Tomates fraîches : 1 100 gr
- Oignons blancs doux : 250 gr
- Oignons verts (cévettes) : 300 gr (remplacer par 150 gr d'oignons blancs si introuvables)
- Jus de citron frais : 150 cl
- Huile d'olive : 200 cl
- Sel : 25 gr
- Poivre noir en poudre fine : 3 gr.

Mettre le bourghoul dans un récipient et recouvrir d'eau froide jusqu'à 2 cm au-dessus du niveau du bourghoul. Agiter un peu celui-ci avec une fourchette et retirer les impuretés qui remontent à la surface de l'eau. Laisser gonfler 30 minutes puis bien essorer.

Laver le persil et la menthe, les essorer et les sécher dans une serviette. Effeuiller les branches et hacher finement les feuilles au couteau ou au hachoir.

Découper en petits dés les tomates après les avoir épépinées.

Découper les cévettes en très fines rondelles et hacher petit les oignons blancs.

Mettre dans un bol et les assaisonner avec une partie du sel et du poivre.

Dans le bol à salade, disposer le persil, la menthe, les tomates, les oignons et enfin le bourghoul et mélanger délicatement mais uniformément le tout en ajoutant progressivement huile, jus de citron, poivre et sel. Goûter et faire goûter pour vérifier l'assaisonnement. Rectifier au besoin.

Conseils de dégustation : évitez la fourchette (comme pour tous nos mezzés), mais formez plutôt une bouchée (loukmé) de taboulé dans un bout de laitue romaine ou de chou blanc, ou mieux encore dans une feuille de vigne bien verte et tendre.

Selon Wadih Haddad, de l'Académie libanaise de la gastronomie (www.lebanongastronomy.com).

Maya GHANDOUR HERT



[Politique](#) | [Art et Culture](#) | [Economie](#) | [Moyen-Orient](#) | [International](#) | [Sport](#) | [Ici et Ailleurs](#) | [Dossier](#) | [Cinéma](#) | [Santé](#) | [Mode](#) | [Campus](#) | [Dossier Int'l](#) | [CD et DVD](#) | [Info en continu](#) | [TV](#) | [Informatique](#)

© 2005, L'Orient-Le Jour. Droits de reproduction et de diffusion réservés.