Abonnez-vous dès 1$
Newsletter

LA SEIZE

Le taboulé sous toutes ses formes



ÉCHAPPÉE BELLE

C.H. | *OLJ*

02/07/2016

C'est devenu une tradition délicieuse et rafraîchissante de mettre à l'honneur notre fameux et inimitable taboulé, avec trois mots d'ordre : look, smell, taste texture (regarder, sentir, goûter la consistance). Une journée nationale lui a donc été consacrée, qui se tient chaque année le premier samedi de juillet à Souk el-Tayeb. Elle fut initiée en 2001 par Ricardo Mbarkho, artiste, chercheur et enseignant libanais, qui a confié : « J'ai créé une célébration entre tous les Libanais et leurs amis. Elle se manifeste sous forme d'une fête qui les réunit autour d'un plat traditionnel libanais : le taboulé. Une occasion pour eux (et pour moi) de montrer et de renforcer l'attachement à la vie. Cette fête culturelle, gastronomique et touristique permet de souligner et de renforcer l'attachement à l'humanité et à la paix au Liban et dans le monde. »

« Le taboulé, précise-t-il également, est considéré comme un plat "réunificateur" dans un pays déchiré par les tensions et un plat "symbolique" en raison de la diversité de ses ingrédients, à l'image de la population libanaise. Tout comme celle-ci, son harmonie délicate est menacée dès qu'un de ses composants en est écarté, voire négligé. »

Ce samedi 2 juillet, l'événement, gourmand et informel, aura lieu dans son cadre (idéal) : Souk el-Tayeb. Huit participants, 7 producteurs venus de Lassa, Batroun, du Chouf, de Reyfoun, Beyrouth, Ghazir et Zikrit, et une équipe d'enfants de cinq ans, baptisés Taboulé Monsters (une nouveauté), présenteront leurs recettes personnalisées autour de notre salade préférée qui porte les couleurs du drapeau libanais. Il y aura donc une version traditionnelle, une version hivernale (avec les ingrédients de la saison froide) et une dernière créative. Le jury, composé de Ricardo Mbarkho, Ziad Abi Chaker, Wissam Moubarak, Abdo Nawar et Alexandre Gurita, directeur de la Biennale de Paris, remettra au lauréat le trophée du Lebanese Taboulé Day.

***La compétition aura lieu aujourd'hui de 11 heures à 13 heures. La dégustation est ouverte au public. Souk el-Tayeb, Beirut Souks, rue de Tripoli (centre-ville – Beyrouth).**

RETOUR À LA PAGE "LA SEIZE"