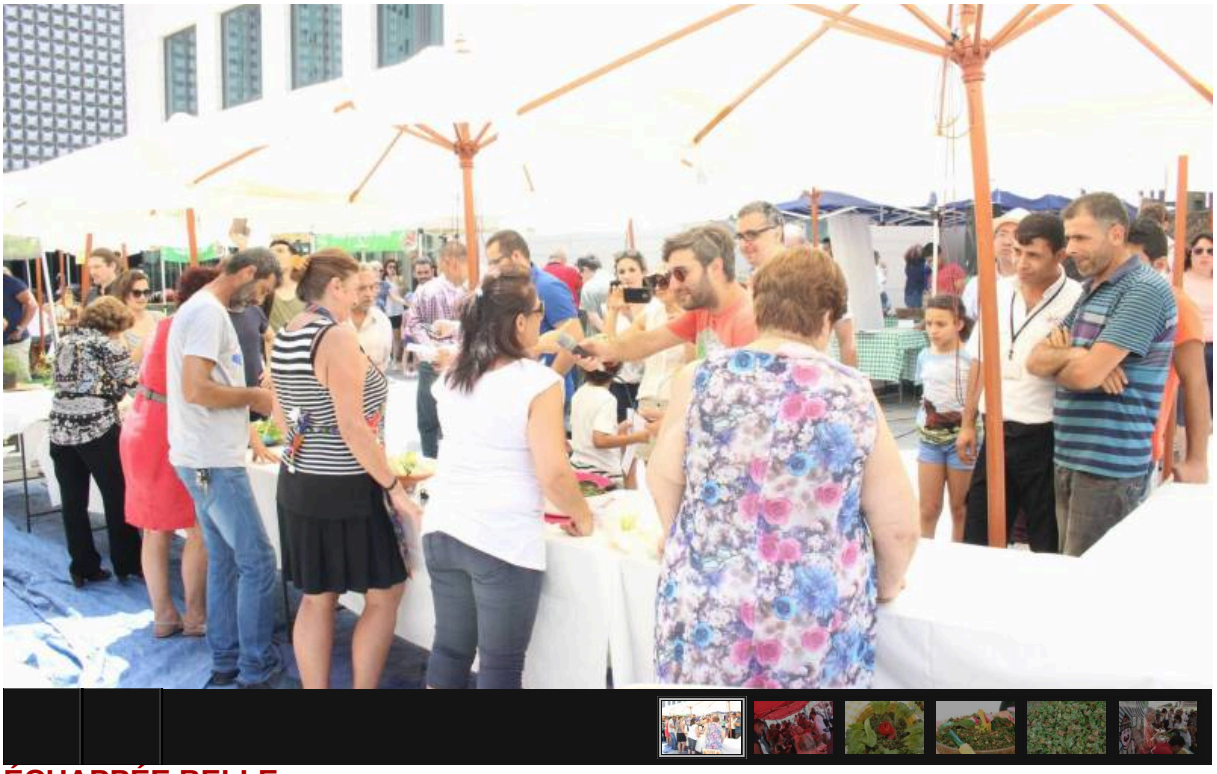
Le taboulé, on l’aime sous toutes ses formes



ÉCHAPPÉE BELLE

Carla Henoud | OLJ

01/07/2017

C'est devenu une tradition incontournable depuis 2001, date de sa création par l'artiste visuel Ricardo Mbarkho. Symbole de notre drapeau national – on y retrouve ses couleurs –, symbole de notre nourriture saine et applaudie dans le monde, le taboulé a donc, au Liban, sa Journée nationale et le mérite bien. Chaque année, le premier samedi du mois de juillet, tous les aficionados sont invités, au pays et ailleurs, à se réunir autour de ce plat dans un moment de partage et de gourmandise. « Cette fête culturelle, gastronomique et touristique est une occasion exceptionnelle de montrer et de renforcer l'attachement à l'humanité et à la paix au Liban et dans le monde », ne cesse de rappeler son fondateur, qui poursuit : « Le taboulé est considéré comme un plat fédérateur dans un pays déchiré par les tensions, et comme un plat symbolique par 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 1er juillet, cette « réunion entre amis du taboulé» se tiendra à Souk el-Tayeb. Les participants, comme il est de coutume, venus de tous les coins du Liban, présenteront une adaptation personnelle de notre salade préférée, dans trois catégories : le taboulé traditionnel, le taboulé d'hiver et le taboulé créatif.

Pour cette édition, le jury sera constitué de Pierre Atallah, journaliste et ancien cogérant du restaurant libanais L'Olivier du Village à Paris, Cynthia Bitar, chef et directrice de Nazira Catering, Aïn Saadé, Ricardo Mbarkho, artiste et fondateur de la Journée du taboulé, Abdo Nawar, enseignant à l'Université libanaise, et enfin Moustapha Yamout, activiste culturel et fondateur du centre culturel Zico House à Beyrouth.

***La compétition aura lieu aujourd'hui de 10h30 à 11h30. La dégustation est ouverte au public. Souk el-Tayeb, Beirut Souks, rue de Tripoli (centre-ville – Beyrouth).**