

Les arts de la table jordaniens

Peu connue en Occident, la gastronomie jordanienne est un vrai régal de l'avis de tous ceux qui y ont séjourné ! Dans un pays où l'hospitalité est une valeur fondamentale, les repas jouent un vrai rôle social qu'il convient de comprendre. Mêlant saveurs méditerranéennes et parfums d'Orient, ces plats aux épices subtiles offrent un large éventail de saveurs que l'on déguste avec délice !



DANS LE DÉSERT DU WADI RUM || JORDAN TOURISM

Un melting-pot culinaire

La gastronomie jordanienne est un trésor venu d'ailleurs. Il rassemble en effet des spécialités issues de pays du pourtour méditerranéen : de Turquie, de Palestine, d'Égypte et surtout du Liban, qui est certainement le plus inventif du Proche-Orient. Le pays du Cèdre lui a envoyé l'houmous (à moins qu'il ne vienne d'Israël – les deux pays s'en disputent durement la paternité), cette purée de pois chiches assaisonnée d'huile d'olive, d'ail et de *tahineh* (pâte obtenue à partir de graines de sésames moulues). On retrouve également en Jordanie le célèbre taboulé libanais, préparé avec beaucoup de persil et de coriandre, et les *fatteh* qui sont un mélange de pain arabe coupé en petits morceaux avec des légumes et de la viande, le tout recouvert de yaourt froid. Les falafels, boulettes de pois

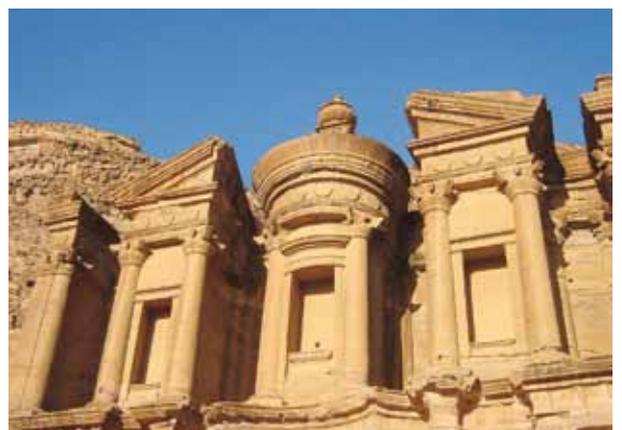
chiches épicées très répandues, viennent quant à elles d'Israël et le *shawarmah* constitue la version arabe du kebab si prisé en Turquie.

Le mensaf bédouin

S'il est un plat typiquement jordanien, c'est bien le *mensaf*. Dans ce pays où vivait une importante population bédouine, ce plat représente l'esprit de convivialité, de partage et de générosité essentiel dans cette communauté. Autrefois, dans le désert, lorsqu'un hôte recevait des invités, il se devait de sacrifier un animal (même s'il ne lui en restait qu'un) afin de les nourrir honorablement. On préparait alors le *mensaf*, un ragoût de mouton (ou parfois de volaille) servi sur du riz imprégné de *jameed* chaud (fromage blanc) et parsemé de pignons. Si aujourd'hui les règles d'hospitalité n'exigent plus de cuisiner un animal entier, le *mensaf* reste une fête autant qu'un festin qui vient célébrer une naissance, un mariage, ou tout autre événement de la vie. Sa dégustation autant que sa préparation répondent à des règles très précises : il se mange rituellement debout, toujours avec la main droite ; chacun des hôtes se tient autour de l'immense plateau et ne doit se servir que de la nourriture qui se situe juste devant lui. On ne doit jamais toucher la tête de mouton placée au centre du plat, qui est un symbole de bienvenue, et finir toute sa portion est une marque de glotonnerie !

Place à la douceur !

En fin de repas, on prend usuellement un thé ou un café – turc bien entendu, accompagné de cardamome – toujours très sucrés. Le thé est aromatisé à la sauge ou au thym chez les Bédouins et des tisanes aux graines d'anis, au fenouil, à la sauge viennent faciliter la digestion des festins trop copieux. Il s'agit bien évidemment de toutes les pâtisseries orientales à base de miel, d'amandes, de pistaches telles que les délicieux baklavas. On



PÉTRA || B. METZDORF

peut également se laisser tenter par un flan aux pistaches appelé *mahalbiyya wa festaqis* ou par un gâteau au fromage servi chaud et imprégné de sirop, le *katayif*.

Avec modération

La Jordanie étant un pays où la présence chrétienne a marqué les us et coutumes, on peut donc y trouver de l'alcool en dehors du ramadan. La vigne cultivée dans la vallée du Jourdain a permis de produire de bons vins et l'arak est, comme chez ses voisins, l'apéritif par excellence. Cet alcool de raisin anisé se consomme soit sec soit dilué comme notre pastis provençal.

Baklavas

Pour un grand plat à gratin rectangulaire de 25 x 30 cm environ :



BAKLAVAS ■ E. BONS

- 250 g de noix décortiquées
- 125g de pistaches émondées non salées, non grillées
- 150 g d'amandes émondées
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre + 50 g
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 200 g de miel liquide (type miel d'acacia)
- 15 feuilles de pâte filo (ou de feuilles de brick)
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre

Commencez par broyer les fruits secs au robot, sans les réduire en poudre. Il doit rester de petits morceaux. Ajoutez le sucre en poudre, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et 100 g de beurre fondu. Préchauffez le four à 200° C.

Faites fondre les 50 g de beurre restant. Découpez 5 feuilles de pâte filo aux dimensions du plat (conservez les autres dans un torchon humide pour ne pas qu'elles se dessèchent pendant que vous travaillez). Beurrez les feuilles une par une, au pinceau, et empilez-les au fond du moule. Versez la moitié du mélange de fruits secs. Mettez par dessus 5 autres feuilles, également beurrées, puis le reste de farce.

Découpez et beurrez les 5 feuilles restantes et empilez-les par dessus la seconde couche de farce. Saupoudrez de cannelle. Avec un couteau bien affûté, découpez des carrés ou des losanges sur toute la profondeur du baklava, à la taille que vous souhaitez obtenir après cuisson. Enfourez pour une vingtaine de minutes, le temps que la pâte filo dore.

Faites chauffer le miel et 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger dans une petite casserole. Versez le miel chaud en filet sur le baklava. Laissez refroidir au moins une journée entière avant de déguster.

Pâte filo ou feuilles de brick

Ces feuilles très fines sont de proches cousines, interchangeables dans beaucoup de recettes. La feuille de brick, *malsouka* en arabe, venue de Tunisie, est constituée de semoule bouillie dans de l'eau. La pâte filo trouve quant à elle ses origines en Grèce et en Turquie et est préparée à partir de farine blanche, de sel et d'eau. Sa texture est plus fine et elle ne doit pas rester trop longtemps à l'air libre car elle durcit rapidement. Les feuilles de brick se trouvent plus facilement en supermarché même si la pâte filo tend à se démocratiser.