

Aïda Kanafani-Zahar



Le grand livre du mezzé libanais

Anthropologie d'un savoir séculaire

**Sindbad /ACTES SUD
L'ORIENT DES LIVRES**

Le mezzé, un assortiment d'entrées non carnées et carnées, froides et chaudes, crues et cuites, inaugure un repas épicurien. Il se caractérise par une ouverture marquée par les saveurs du salé, de l'acidulé et du végétal frais, et trois tableaux : le règne du légume, la viande annoncée et le carné confirmé. La variété des matériaux bruts, des modes de préparation et de cuisson, génère une palette de couleurs, de senteurs, de saveurs et de textures d'une grande richesse. Qu'il soit de l'intérieur des terres ou de la mer, le mezzé s'inscrit dans une cuisine saisonnière qui célèbre le végétal et une cuisine intemporelle issue des manières ancestrales de conserver les aliments : le séchage au soleil et la fermentation. Il met en scène la table du quotidien et des fêtes et il associe les mets les plus ordinaires aux entrées les plus rares et les plus élaborées. Sa scénographie visuelle et gustative obéit aux représentations de l'acte culinaire : le « souffle » du cuisinier et « l'âme » du mangeur. En interagissant, chacun avec son sens, ils posent les fondements anthropologiques de la cuisine libanaise.

Aïda Kanafani-Zahar est directrice de recherche émérite au CNRS, Laboratoire d'anthropologie sociale, Collège de France, Paris. Ses travaux portent sur le Liban contemporain : la mémoire de la guerre de 1975-1990 et la culture alimentaire.

Photographie de couverture: © Aïda Kanafani-Zahar

ACTES SUD
éditeurs associés
Dépôt légal : octobre 2020
France
www.actes-sud.fr

Le grand livre du mezzé libanais

Anthropologie d'un savoir séculaire

Parmi les publications de l'auteure :

- 2016.** « The Lebanese Bigarade : A tree at the Heart of Urban Foodways », Casey Man Kong Lum & Marc de Ferrière le Vayer (Eds.). *Urban Foodways and Communication. Ethnographic Studies in Intangible Cultural Food Heritages Around the World*. Lanham, Maryland : Rowman and Littlefield.
- 2014.** « Beber agua en El Libano. De lo cotidiano al rito » (L'eau au Liban. Usages quotidiens et rituels/Daily and Ritual Uses of Water in Lebanon, écrit en français), Modos de beber, Dominique Fournier et Ricardo Avila coordinadores, *Estudios del Hombre*, Serie Anthropologia de la Alimentacion, Universidad de Guadalajara.
- 2013.** « Une salade de persil?! Le renversant voyage du 'taboulé' », In Jean-Yves Andrieux et Patrick Harismendy (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François-Rabelais, Collection « Tables des Hommes ».
- 2011.** *Liban : la guerre et la mémoire*, Préface d'Antoine Garapon, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, collection « Histoire ».
- 1999.** *Le mouton et le mûrier* (histoire du confit de mouton au Liban), Préface de Jean-Pierre Digard, Paris, Presses Universitaires de France.
- 1994.** *Mûne, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Préface de Robert Cresswell, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, avec le concours du Centre National du Livre [Prix Langhe Ceretto Pour la Recherche en Sciences Humaines sur l'Alimentation 1995].

Conception et design
Carine Zahabi

Toutes les photos sont
de l'auteure.

© L'ORIENT DES LIVRES, 2020

© ACTES SUD, 2020
pour la publication en France
ISBN 978-2-330-14303-9

Texte et photographies
Aïda Kanafani-Zahar

Le grand livre du mezzé libanais

Anthropologie d'un savoir séculaire

Sindbad / *ACTES SUD*
L'ORIENT DES LIVRES

9 Introduction

CHAPITRE I

15 Le repas épicurien

- 17** Le mezzé, *méza* : identifier l'identité
- 25** À la suite du mezzé : agapes prolongées aux modalités du grillé, du frit ou du mijoté
- 26** Finale suave du repas épicurien

CHAPITRE II

33 Ouverture du mezzé sur les thèmes du salé, du végétal frais et de l'acidulé : éveiller l'appétit

- 34** Célébrer la naissance du printemps
- 42** L'intemporalité de l'ouverture du mezzé

CHAPITRE III

45 Premier tableau du mezzé : présence du végétal aux thèmes acidulés, légèrement astringents ou amers

- 46** Le taboulé, magistral, vert et vivifiant
- 52** Le *fattouche*, une cuisine de cueillette et de récupération : harmonie des acidulés
- 53** Légumes secs, arômes de terre et saveurs rustiques
- 64** Trésors végétaux printaniers, âpreté, aigreur et amertume imbriquées : la cueillette sauvage dans l'assiette
- 69** Persil, menthe et coriandre, les herbes du quotidien à la table du mezzé
- 75** Légumes du mezzé sur les thèmes surets, aillés et *nutty*
- 79** La galette à l'origan, « madeleine » du Libanais, corsée et enivrante

CHAPITRE IV

83 Deuxième tableau du mezzé : apparition des viandes aux thèmes aromatiques ou piquants

- 84 Les enveloppés de pâtes : feutrer et découvrir
- 86 Les « mariées » *'arâ'is* : galettes de pain à la crème de viande
- 86 La *kebbé* dans le système culinaire
- 99 *Kebbé-s* carnées du mezzé, de la virtuosité technique au panache esthétique

CHAPITRE V

105 Troisième tableau du mezzé : le règne du carné aux thèmes denses et hardis

- 106 La « *kebbé grillée* » : une exubérance grasse surette
- 109 La « *kebbé crue* », lisse et lustrée : saveurs aiguisées de blé et de viande
- 110 La *fraké crue*, opulence aromatique aux textures tranchées
- 111 Viandes crues, densité carnée exacerbée
- 113 Crescendo des saveurs marquées : les abats et les graisses
- 119 La *zankha*, « souillure » du carné : un miasme pernicieux honni

CHAPITRE VI

125 « L'œil mange avant la bouche », les atours : élaborer le visuel

- 126 L'enchantement par le plaisir visuel : le caractère photographique des mets
- 130 Des bijoux à table : « les cœurs » imparables de la cuisine libanaise
- 134 La vaisselle des *muqabbilât* : de terre labourée et de moissons

CHAPITRE VII

137 La « nourriture », *ta'âm* : élaborer le goût

- 138 Le pain, icône de la table
- 151 Le sel : « à la base de toute cuisine »
- 152 Matières grasses et condiments doués pour l'appétence
- 156 Les aromates, *munakkihât/mutayyibât*, pourvoyeurs de fragrance et de saveur, parfumeurs d'haleine
- 171 De l'eau exquise des fleurs du bigradier à l'onctuosité *nutty* du *tahini*
- 180 L'ail et l'oignon : prépondérants et décisifs

CHAPITRE VIII

185 Le savoir cuisiner, un acte miraculeux ?

- 186 Du « regard » et du « souffle » du cuisinier, de « l'âme » du mangeur
- 198 Le savoir cuisiner au quotidien : gratifier « l'âme »

CHAPITRE IX

207 Le mezzé. Le cuit, le fermenté et le cru rassemblés

- 208 Les modalités du cuit
- 230 Le fermenté
- 231 Le cru

CHAPITRE X

**235 Le patrimoine alimentaire paysan :
au cœur des *muqabbilât***

- 236 Spécialités locales et régionales à la table du mezzé
- 239 *Qawarma, kishk* et autres spécialités somptueuses des gardes mangers paysans
- 247 Cuisine contemporaine et reconnaissance des terroirs

CHAPITRE XI

251 Nommer

- 252 Champ sémantique des *muqabbilât*
- 264 Noms issus du turc et du persan
- 268 Influences de la cuisine arabe médiévale sur la cuisine libanaise

CONCLUSION

**277 Le temps et l'espace mezzéique :
l'émotion du *kêf***

- 278 Le mezzé, saisonnier et intemporel, langage des traditions et des terroirs
- 281 Le mezzé, accord parfait avec la *nafs* et les représentations de l'appétence
- 282 Le mezzé, générer du *kêf*
- 283 L'engouement des Libanais pour leur propre cuisine : un désir impérieux de vie et d'appartenance



Introduction

Dans *Mûné. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban* (1994a), j'ai identifié le répertoire des produits de terroir obtenus selon les techniques traditionnelles de conservation en usage dans la Beqâ' et le Mont Liban. *Mûné* était l'aboutissement d'un travail effectué durant plusieurs séjours entre 1980-1987 pendant la guerre (1975-1990), dans des villages épargnés par les bombardements (Younine, Sha'at, Yammûné, Hizzîne, Hirmil [Beqâ'], Baqlîne, Bchalli, Fatri [Mont Liban]...). Dans ces villages, la production des aliments est soumise aux cycles saisonniers qui régulent le travail de la terre. Pour étendre leur disponibilité et réguler un système marqué par une courte période d'abondance et une longue période de pénurie, les paysans les transforment en aliments durables en ayant recours aux techniques de fermentation, de séchage au soleil et à l'ébullition (réduction de l'eau). *Mûné* désigne l'ensemble des provisions obtenues par ces techniques. S'imprégnant des couleurs et des odeurs les plus diverses, les villages de la Beqâ' des années 1980 offrent en été un spectacle étourdissant : blé, boulgour, pommes de pin, pois chiches, oignons, ail, origan, sumac (condiment acidulé), raisins, etc. étalés pour le séchage au soleil sur les toits plats des maisons, etc. Les femmes nettoient les grains, cueillent les fruits et les légumes, les préparent au séchage, réduisent le *kishk* en poudre¹, broient les céréales, etc. Elles montent sur les toits, parcourent les jardins, les champs et les aires de battage, les bras chargés de provende. Dans la Beqâ', le blé, le maïs et l'orge étaient stockés en grandes quantités dans des silos en terre dont la contenance pouvait atteindre environ une tonne. Dans le Chouf, à la même période, le blé, peu cultivé dans cette région, était conservé en petites quantités produites chez soi ou achetées. En revanche, c'est l'huile d'olive qui était conservée en quantités considérables dans des jarres de grande contenance.

¹

Le *kishk* est obtenu par la fermentation du gros boulgour et d'un dérivé (lui-même fermenté) de lait (lait caillé *halîb tâli'*, yaourt *laban, labné* — yaourt égoutté, infra).

Issue de l'exploitation des richesses au moment de leur disponibilité biologique, la *mûné* est une stratégie de préservation des ressources locales et une forme d'investissement pour l'avenir car pour accumuler les aliments, il faut avoir résolu le problème de leur conservation. Parant aux contingences d'origines multiples, imprévisibilités climatiques ou incertitudes politiques, la *mûné* est un dispositif d'anticipation. En outre, elle constitue un processus social qui structure le rôle des femmes dans leur famille. Si la production (culture, élevage) et l'acquisition (cueillette) des aliments sont la responsabilité de chaque cellule familiale, leur transformation et leur gestion, revient aux femmes. Elles se procurent les denrées à conserver, soit qu'elles ont aidé à les cultiver soit qu'elles les achètent quand elles sont au meilleur prix. Elles décident du choix, des quantités à conserver et de leur rythme d'utilisation. Les femmes sont responsables de la construction des silos de stockage en terre, petits ou grands – avec l'aide des hommes –, fixes ou mobiles, à partir de matériaux disponibles dans l'environnement et des sous-produits de l'agriculture comme la paille. Ces silos sont aériens et internes à la maison, rassemblés dans une unité spéciale, la « maison des provisions » (*bayt il-mûné*), sans porte ni clé, sous la surveillance directe des femmes. L'alimentation quotidienne villageoise repose donc aussi bien sur des aliments frais (pain, œufs, produits laitiers, légumes potagers et plantes sauvages, viandes dont les volailles...) que sur les produits de la *mûné* (céréales, légumes secs, boulgour, *kishk*, produits laitiers, légumes confits dans l'huile ou dans la saumure, olives et huile d'olive, confitures, fruits secs et oléagineux...).

A suivi en 1999, un ouvrage sur un produit en particulier, la *qawarma*, un confit de mouton cuit et conservé dans la graisse de la queue de mouton de la race locale *awassi* ('*uweiss*). Ce produit clé des réserves paysannes était obtenu en gavant les animaux, une pratique de domestication extrême disparue autour de la moitié du XX^e siècle. Mon travail a été basé sur les récits de femmes qui avaient par le passé recouru à cette pratique pour constituer les réserves annuelles carnées de leurs familles. Puisant dans leur mémoire paroles, gestes et sens, elles ont donné vie à ma recherche.

En m'appuyant sur les terrains conduits dans des villages depuis 1979 et sur mon travail dans un milieu citadin, notamment celui de Beyrouth, je me consacre dans cet ouvrage à une tradition centrale de la culture alimentaire libanaise : le mezzé

tel qu'il est inscrit dans la cuisine vernaculaire des foyers et des restaurants spécialisés². Ce travail explore les fondations anthropologiques de la cuisine libanaise et de son mezzé.

En arabe libanais, le terme *mêza* désigne l'ensemble des mets, non carnés et carnés, froids et chauds, présentés en ouverture d'un repas que j'appellerai « épicurien » (au sens courant du terme). Ce repas comprend deux autres paliers, le plat principal « de clôture » et le dessert, qui s'articulent dans un mouvement fluide et continu.

La pratique du mezzé s'exerce dans l'intimité des cuisines familiales. S'il n'est pas inhabituel d'inviter chez soi, le midi ou le soir, à déguster un mezzé, on aime en rechercher les spécialités auprès d'enseignes réputées afin de jouir, de temps en temps, de l'ampleur et de l'envergure de la table professionnelle. Les talents du cuisinier ainsi que la réputation d'un restaurant s'y jouent : respect des traditions alimentaires, performance culinaire et souci du bien-être des convives. Aussi ce travail porte-t-il sur le mezzé des restaurants. Néanmoins, pour mettre en perspective le mezzé comme patrimoine, les incursions et les allers retours vers les usages, les pratiques et les savoirs faire de la cuisine familiale ont été indispensables. De même, je soulignerai les spécificités rurales et urbaines quand elles se présenteront. Le terme « cuisinier » s'applique aux femmes dans leurs foyers et aux hommes et aux femmes dans leurs restaurants³.

Si le repas épicurien s'inscrit dans un temps et un espace qui lui sont propres, c'est à cause du mezzé, sa grande phrase. Destiné à l'appréciation et à l'admiration des cuisines locales, il est le palier le plus long et le plus réjouissant. J'analyserai sa scénographie visuelle et révélerai sa structure gustative. Le sens des termes et des expressions les plus ordinaires de l'arabe libanais se rapportant à la nourriture sont analysés et leur sens anthropologique dévoilé. Ce travail fait émerger les corrélations entre le cru et le cuit, entre les diverses modalités de cuisson, entre le cru et le fermenté ainsi qu'entre les modalités de cuisson et leurs effets sur la saveur et la texture. J'ai tenté de restituer les moindres gestes se rapportant aux mets c'est-à-dire ceux qui ont le plus d'impact sur leur préparation. En outre, cet ouvrage est traversé par des références à la culture matérielle essentielle dans la compréhension du mezzé. Notons qu'il ne comporte pas de recettes dans le sens strict du terme. Néanmoins elles sont suggérées et les ingrédients des mets spécifiés. Notons également que les termes arabes ont été accompagnés par la

2

J'aborderai la question de la cuisine revisitée par les nouveaux chefs dans un travail ultérieur. En innovant, ils éprouvent la cuisine libanaise dans sa capacité à s'adapter à de nouveaux accords et de nouvelles compositions.

3

Une recherche est à faire sur le rôle croissant des femmes comme chefs cuisiniers.

forme verbale arabe qui renseigne sur leur sens. L'absence d'une telle forme est signalée par le mot « vernaculaire », mis entre parenthèses. Tous ces éléments contribuent à l'intelligibilité de mon objet d'étude.

Afin de comprendre la logique des plats qui y sont servis et ceux qui ne le sont pas, il a été nécessaire de procéder à une classification des modalités de cuisson en vigueur dans la culture alimentaire. Pour cerner le champ sémantique des noms donnés aux préparations, un deuxième travail de classification a défini les critères de leur appellation. J'ai donc décomposé les termes afin d'apprécier leur signification. J'ai également mené une recherche sur l'étymologie des noms non arabes intégrés au vocabulaire culinaire. Quelques-uns sont issus du turc, d'autres du persan. Chaque nom raconte une histoire et, au-delà, participe de l'histoire de la cuisine libanaise.

La tradition du mezzé et des entrées est commune aux cultures arabes syrienne et palestinienne, qui partagent avec la culture libanaise un nombre important de mets, ainsi qu'aux cultures non arabes d'Arménie et de Turquie. Une approche des influences arabes médiévales sur la cuisine libanaise, dans les noms, d'une part, dans les manières de faire et les assaisonnements, d'autre part, sera également présentée⁴.

Au Liban, différentes prononciations régionales et différentes modulations locales pratiquées au sein de la même région (Beyrouth, Chouf, Beqâ' centrale, Beqâ' de l'ouest, de Tripoli ou de Bcharri, du Sud...) sont en usage. Pour des raisons de commodité, une prononciation de Beyrouth a été adoptée. Exemples d'accents par rapport à l'arabe littéraire: *bâb* (porte) est prononcé *bêb*, *nâshif* (sec), *nêshif*, *ta'ma* (saveur), *ta'mé*, *qamhiyya* (préparation de blé) *qamhiyyé*... À l'exception de taboulé, de *tahini* et de baklava, termes féminins en arabe rendus au masculin en français, j'ai transcrit les termes selon leur genre en arabe. Les mots féminins se terminant en *tâ' marbûta* sont transcrits avec un é : *kebbé*, *labné*, *yakhné* (ragoût)... Les termes masculins comme *mihshi* (farci), *mughli* (crème sucrée aux épices) ou certaines terminaisons du pluriel en *yâ'* (*mahâshi*, farcis, *maqâli*, fritures, *mashâwi* : grillades) sont transcrits avec un i. À l'exception des druzes qui restituent le *qâf*, ce dernier est rendu par une attaque vocalique, par exemple *amh* pour *qamh* (blé), *aranbît* pour *qaranbît* (choux-fleurs). Ce travail rend compte du *qâf*.

Je souhaite exprimer ma profonde gratitude aux personnes rencontrées tout au long de ce travail avec lesquelles des périples

alimentaires et culinaires d'une vaste richesse ont été réalisés. Les paysans de la Beqâ' et du Mont Liban, toutes spécialisations confondues, les paysannes avec lesquels j'ai appris, dès 1980, à vivre l'acte culinaire, de choisir les ingrédients, de cuisiner et de consommer, comme une expérience gastronomique « totale » avec toutes les facettes des sens ; les villageoises qui, jour après jour, avec bonté et bienveillance, m'ont livré les arcanes de leurs riches tables et transmis paroles prolifiques et gestes nourriciers. Je remercie les familles citadines d'avoir partagé avec moi « le pain et le sel », de m'avoir fait connaître leurs marchés et leurs vergers du littoral, leurs cafés, leurs restaurants et leurs délicatessen. C'est notamment à Beyrouth, la ville des origines, avec l'horizon onirique de sa méditerranée cruellement polluée et ses brises qui rafraîchissent les étés les plus torrides, que la gastronomie côtière s'est dévoilée dans ses largesses. Je remercie tous les cuisiniers des villages et des villes : les femmes dans leurs foyers, les chefs, les restaurateurs et les traiteurs des établissements visités dans les villes du littoral et à l'intérieur des terres ainsi que les épiciers des quartiers, les marchands à charrettes de fruits, de légumes et d'herbes, les vendeuses de plantes sauvages, les boulangers de pains et de *manqûshé* (galettes), les marchands de poissons et d'épices, pour leur disponibilité et le temps passé à me communiquer avec diligence leurs connaissances et leurs savoirs faire.

Ma profonde reconnaissance va également vers ma mère qui, au fil des années, a partagé avec moi sa passion pour la cuisine et les plaisirs de la table. Je remercie les proches et les amis qui, avec dévouement, ont partagé leurs expériences culinaires.

Je souhaite remercier Christophe Sabouret (Laboratoire d'anthropologie sociale, Paris) pour son aide à la mise en styles et titres courants de la première version du manuscrit.

4

Ce travail sera ultérieurement complété par le rôle de l'Empire ottoman dans la diffusion du savoir culinaire arabe médiéval dans le Levant. Par exemple évaluer l'incidence de l'ouvrage de Chirvânî sur une telle diffusion. Selon Yerasimos, Mehmed bin Mahmoud Chirvânî, auteur d'un traité culinaire turc du XV^e siècle comportant 256 recettes, a suivi fidèlement le traité arabe de Al Baghdâdî, *Kitâb al tabîkh* (XIII^e siècle) et, à la 174^e recette, ajoute 82 recettes inédites (2001 : 11-12).





Chapitre I

Le repas épicurien

- 17** Le mezzé, *méza* : identifier l'identité
- 25** À la suite du mezzé : agapes prolongées aux modalités du grillé, du frit ou du mijoté
- 26** Finale suave du repas épicurien

CHAPITRE I

Le repas épicurien

Quelques années après la fin de la guerre [1975-1990], les Libanais ont développé un véritable engouement pour leur propre cuisine. Différents établissements ont essaimé en montagne et sur le littoral. Snacks, cafés, bistrot, restaurants familiaux et branchés se sont multipliés. En été, les citadins qui fuient les chaleurs de la côte viennent chercher la fraîcheur des villages de montagne et l'atmosphère bucolique qu'ils offrent. Délaissés par leurs habitants qui travaillent sur le littoral en hiver, ces villages se repeuplent et resplendissent avec leur cortège de festivités. Les tables se font alors belles et accueillantes. Par temps froid, les Libanais ne se privent pas d'organiser des sorties gourmandes sur le littoral ou la proche montagne le midi. Dans cette perspective, les restaurants disposent de salles d'intérieur dont l'atmosphère odorante est marquée par des arômes d'anis, d'herbes aromatiques et de grillades qui résistent le mieux à l'évanescence.

Les tables réputées de l'intérieur des terres et du littoral s'inscrivent dans un décor somptueux. Certaines sont dressées dans l'ombrage de chênes aux troncs séculaires, de pins élancés, de peupliers ou de saules, d'autres à proximité d'un fleuve, d'autres encore sont suspendues au bord d'une vallée, perchées sur une colline ou abritées dans le creux d'un mont. Des tables du littoral surplombent le rivage et son coucher de soleil, abordent sur un petit port ou un village de pêcheurs. Ces restaurants bénéficient de vues et d'emplacements exceptionnels ainsi que d'amples espaces adaptés aux familles. L'environnement sonore est reconnaissable : bruissement des branchages, murmure de l'eau, bourdonnement des abeilles attirées par les agapes, musique... S'y ajoute, parfois, le gargouillis des narguils qui berce les convives tout au long du repas. Des établissements qui ont vu le jour après la guerre, possèdent des

espaces plus ou moins spacieux, mais la terrasse ou le balcon leur demeure essentiel.

Comment expliquer l'engouement des Libanais pour leur propre cuisine ? Comment comprendre ce véritable phénomène socio-culturel ? Je tenterai d'en apporter un éclairage à la fin de ce travail.



Le mezzé, *mêza* : identifier l'identité

Au Liban, le terme *mêza* est employé quand une boisson alcoolisée, *mashrûb*, généralement de l'arak (préparé avec des variétés de raisins blancs et aromatisé à l'anis vert)⁵, plus rarement du vin ou du whisky, est bu à petites gorgées pour accompagner les mets. *Muqabbilât* est le mot en usage en l'absence d'une telle boisson. Dans ce cas, on consomme des sodas divers, des jus ou du *jellâb* [sirop de dattes ou de raisins secs]. Alors que *mêza* est réservé à une dégustation accompagnée de boissons alcoolisées, celui de *muqabbilât* peut être utilisé quand une boisson alcoolisée est consommée. Les cartes de restaurants séparent les entrées froides et chaudes sous l'expression *mâzât* (*pl. of mazza*) *bârîda* et *mâzât sâkhîna*, respectivement, en recourant au pluriel du terme. *Muqabbilât* est quasiment toujours utilisé au pluriel. Le singulier *muqabbil* n'est pas employé. Il en est ainsi pour une raison simple : les *muqabbilât* sont toujours commandées en nombre supérieur à un.

Les *muqabbilât* sont issues d'une grande variété de produits : légumes, herbes potagères et sauvages, légumes frais, légumes secs (pois chiches, lentilles, haricots, fèves), produits laitiers, céréales, pâtes, viandes, abats et graisses, fruits secs (amandes, noix, pistaches), fruits frais... s'y ajoutent poissons et fruits de mer sur les tables du littoral. Le mezzé de mer déploiera des spécialités poissonnières et autres produits de la pêche et le mezzé de l'intérieur mettra l'accent sur les produits de la terre. Le premier affiche un grand éventail de produits de la terre mais non l'inverse.

Les *muqabbilât* sont des mets qui requièrent des soins, du doigté et de l'élaboration. Ils peuvent être des mets ordinaires et affectionnés qui résonnent avec la table familiale intime et l'appétence la plus habituelle. C'est le cas du taboulé⁶ et de la *kebbé*⁷, emblèmes de la cuisine libanaise. C'est le cas aussi du

5

Comme toute boisson transformée, l'arak se présente selon des qualités diverses qui dépendent principalement de la qualité des raisins, du nombre de distillations et du nombre d'années de vieillissement. Les plus appréciés sont ceux qui ont subi plusieurs distillations et qui ont vieilli dans des jarres en terre cuite.

6

Le taboulé libanais est une salade de persil agrémentée de tomates, de menthe, d'oignons et de boulgour, le tout assaisonné de citron et d'huile d'olive. J'y reviendrai.

7

La *kebbé* est une préparation élaborée avec du boulgour et une chair-viande le plus souvent, mais aussi légume frais/sec et poissons (*infra*).

houmous ; du caviar d'aubergines ; de la *labné* (yaourt égoutté de texture relativement ferme selon l'égouttage réalisé) aux saveurs d'ail, de thym ou de menthe séchée ; des feuilles de vigne farcies de persil, de tomates, de menthe et de riz ; des cornes grecques ou des haricots plats à la sauce tomate ; des panachés lentilles-riz en purée (*mjaddara*) ou en grains aérés (*mdardara*) ; des chaussons aux épinards *fatâyir* ; des feuilletés roulés *rqâqât* et des rissoles *sambûsik* au fromage ou à la viande hachée ; des fallafels (fèves et pois chiches) ; des ailes de poulet grillées ou poêlées à la coriandre fraîche ; des saucisses naines *maqâniq* à la chair épicée de mouton, etc.

Les *muqabbilât* sont aussi des mets qui nécessitent une organisation culinaire particulière. Tel est le cas des abats de mouton, blancs et rouges, cuits (moelles et cervelles assaisonnées de citron et d'huile d'olive, cervelles panées, rognons frits ou grillés, cœurs et foies grillés ou frits, rate cuite au four ou grillée) ou crus (foie). Tel est le cas aussi de la multitude de viandes crues de mouton (*kebbé*, *kafta* [viande hachée agrémentée d'oignons finement taillés et d'épices, optionnellement de persil ou de menthe], *habra madqûqa* [viande pilée appelée aussi *têblé* relevée de poivre blanc et de piment [doux] de Jamaïque], *lahmé nayyé shuqaf* [morceaux de filet]).

À mon sens, « *mêza* » renvoie à trois significations. Les deux premières sont issues de la forme verbale *mazza* ou *mâza* : séparer, distinguer un objet d'un autre, abonder ou foisonner, d'une part, et siroter, buvoter une boisson, d'autre part⁸. Elles suggèrent la diversité aussi bien que le caractère tranquille de la dégustation⁹. La troisième signification est celle de *mazz*, aigre, acidulé. Au Liban, on utilise ce terme, prononcé aussi *muzz* ou *mizz*, pour qualifier une saveur aigre aux accents quelque peu astringents ou râpeux. Ces saveurs seront convoquées dans l'analyse qui se déroulera à partir du terme *muqabbilât*.

En persan, le terme *maza* signifie goût, saveur ; *maza dâshtan* avoir un goût ; *maza-dâr* savoureux, délicieux¹⁰. En turc, le terme *meze*, issu du persan, signifie un goût plaisant¹¹. Il est possible qu'en arabe un des sens de *mêza*, celui de goût plaisant, soit emprunté au persan. Mais le champ sémantique du terme en arabe est foisonnant puisqu'il associe diversité, rythme lent et perceptions sensorielles acidulées dont le sens sera dévoilé dans le chapitre VIII.



« Faire descendre » : le déferlement des entrées (*muqabbilât*)

Une fois les convives installés autour d'une table revêtue d'une toile blanche ou d'une nappe cirée, le spectacle commence. Sans attendre la commande, les serveurs, en général des hommes, s'affairent avec prestance pour disposer les couverts. Les petites coupes pour l'arak et les verres plus grands pour l'eau et les boissons non alcoolisées sont parfois groupés retournés dans une assiette ; le sel et le piment de Jamaïque ou le poivre noir/blanc ainsi que l'huile d'olive sont dressés. Après la concertation entre le directeur de salle et le chef de table qui porte sur les « *muqabbilât* d'aujourd'hui », et après que les convives ont examiné la carte, le directeur de salle demande « Qu'est-ce que je vous fais 'descendre' ? » « Merci de nous servir un [ou deux] taboulé, deux houmous [*bi-thîné*, purée de pois chiches à la pâte de sésame blanc, *tahini*], deux *mtabbal* [caviar d'aubergines au *tahini*], une salade pourpier/thym, de la '*kebbé* frite', de la '*kebbé* crue'... ». Il n'est cependant pas rare de s'en remettre à lui, de se laisser guider par ses conseils, de se laisser intriguer par les

8

Des interlocuteurs, chrétiens et musulmans, utilisent le verbe « *mazmiz* » dans le sens consommer lentement, petit à petit, une boisson non alcoolisée, - un soda, du café ou du thé, « même un verre d'eau » - accompagnés de quelques amuse-bouche — amandes, graines de courge, cacahuètes salées -, en étant détendu, que l'on soit seul ou en compagnie de proches ou d'amis.

9

Le sens « buvoter une boisson » est donné dans les dictionnaires Kazimirski (1860) et Abdel-Nour (1986) et ce dernier lui donne le sens de « foisonner ». Wehr (1980) mentionne *muzz*, « aigrelet, acidulé », et « *mazza*, pluriel *mazzât*, *mâzza* (e.g.), condiments, amuse-bouche pris avec la boisson » (traduction de l'anglais par l'auteure. Les citations en anglais ont été traduites par l'auteure). Kazimirski donne *muzzun* « goût un peu acidulé du vin ou d'un fruit », *muzzatun* : « vin qui commence à s'aigrir », *mazzâzatun* « goût doux un peu acidulé, goût entre le doux et l'aigre ». Pour Abdel-Nour, *mazza* est « acidulé, aigre-doux », *muzzun*, aigre-doux et vin agréable au goût ».

10

Steingass (1977 [1892]).

11

Redhouse (1890).

entrées du jour ou d'un geste cornélien déclarer « Faites-moi descendre ce que vous avez ! » D'ailleurs, un nombre de tables spécialisées, notamment en montagne, déclinent une carte sommaire, quelquefois un feuillet. On observe cette tendance dans les maisons qui valorisent la cuisine de produits de saison. Le directeur de salle liste les entrées les plus singulières dans la mesure où les habituelles sont nécessairement disponibles. Il s'enquiert de savoir s'il faut « descendre » les plats froids en même temps que les plats chauds ; il s'enquiert aussi de savoir s'il fait « descendre » le plat principal de clôture (deuxième palier) en même temps que les *muqabbilât* ou s'il faut les séparer par un laps de temps plus ou moins long. Puis il transmet la demande en recourant au vocable professionnel « *mashîlo* » (de *masha*, marcher « mettez en marche ce qui a été commandé »).

Apparaissent rapidement l'arak et les boissons non alcoolisées, le seau de glace, une gargoulette ou une bouteille d'eau, suivis par le narguilé et son pot de braises incandescentes. Y flottent parfois quelques pétales odorants de roses de Damas (*ward jûri*). On « boit » un narguilé, « boire » eu égard du flacon d'eau par lequel passe la fumée. On « en remplit le souffle » (*'abbi nafas*), on en « change le souffle » régulièrement au cours du même repas car, en brûlant, le tombac devient amer. Puis la « descente » (*tinzîl*) des entrées est amorcée. Le pain (*khubz*, prononcé *khibiz* ou *khubiz*) fait son apparition dans un panier enveloppé d'un torchon ou dans un sachet en plastique : « arabe », *'arabi*, de ville en deux couches rondes, souples et fines, coupée en quarts, aux arômes de levain et de sous-bois et, parfois, grandes feuilles de pain *sâj* de village, plié en huit, aux effluves de noisettes fumées. Observons le terme *tinzîl* en usage uniquement dans un contexte professionnel. *Nazila* descendre et *nazzala* faire descendre, suggèrent un double mouvement : l'un, de la cuisine vers la table de dégustation, en d'autres termes du cuisinier, véritable maître des lieux, vers la table de dégustation ; l'autre, du plateau porté par le serveur vers la table des convives. D'un côté, la cuisine, haute pièce de l'élaboration culinaire, de l'autre, la réception et l'appréciation concrète du savoir-faire.

Dans la cuisine, les rapiers sont disposés sur un plateau que le serveur porte sur la pointe des doigts au niveau des épaules pour assurer l'équilibre du plateau et l'aisance de circuler. S'approchant de la table des convives, il le pose sur une desserte. Il fait « descendre » deux à trois rapiers à la fois, les serrant sur la table au fur et à mesure que leur nombre s'accroît. « *Tinzîl* » est

la particularité du repas épicurien dans lequel les mets continuent d'arriver à intervalles réguliers et irréguliers. De cette manière, il exprimerait le caractère séquencé du mezzé. Un rituel d'avancée et de retrait des mets s'instaure. Les allers retours discrets et prestes des serveurs sont fréquents. Ils glissent les rapiers garnis, retirent les rapiers vides, garnissent le pot de braises et le seau de glace.

Le moment attendu du *tinzîl* est accompagné dans de très rares restaurants de montagne d'une rime poétique (*raddé* ou *ranné*) improvisée et récitée de manière naturelle et spontanée par le directeur de salle avec le ravier correspondant. Quelques exemples : « Avec le houmous on en perd son latin » ; « le houmous ordinaire vous apporte le bonheur » ; « les choux-fleurs avec le *taratôr* (*tahini* agrémenté de citron et d'ail) [sont] pour l'empereur » ; « la [viande maigre] *habra* prolonge la vie » ; « la noire [le foie] crue vous adoucit la vie » ; « la *balîla* [pois chiches en grains entiers] avec le cumin vous fait vivre dans le bien-être » ; « le *marqûq* [pain *sâj*, grandes feuilles souples et fines] vous détend [*qa'di tirûq*] » ; « les fruits [sont] pour les anges » ; « la confiture de figues fortifie votre amour » ; « la confiture de pommes vous apporte la détente » etc.

Humour et finesse du propos sont prolongés au moment de l'apparition des mets par le « bon appétit » (*sahtên* « deux fois santé ») suivi par « bienvenue », *ahla wu sahla* (*ahlan wa sahlân*) en présence d'invités. Les convives qui consomment des boissons alcoolisées lèvent leurs coupes. « À votre santé » (*sahétkun*), « à votre verre » (*késkun – kês* : le verre) et « [Que votre vie se passe] dans la joie » (*farhetkun, fariha* : se réjouir, *farha*, joie), se souhaite l'assemblée.

Le terme *sahtên* « deux fois santé », prononcée au début du repas, rappelle la salutation *marhaba* qui reçoit souvent *marhabtên* (« deux fois salutations ») comme réponse sur la forme grammaticale du duel. La célèbre formule de bienvenue *ahlann wa sahlann* « Toute la famille t'accueille dans sa 'plaine' » est transformée dans le dialecte libanais en *ahlann* (la famille t'accueille dans sa 'plaine') mais aussi en *ahlên* (« la famille t'y accueille deux fois »).

Le mezzé, une ouverture et trois tableaux : une hiérarchie pensée de saveurs

Telle qu'il est analysé dans ce travail, le mezzé est une construction comportant une ouverture caractérisée par les saveurs du salé, de l'aigre et du végétal frais et trois « tableaux » (ou groupes de mets) marqués chacun par une thématique différenciée – le règne du végétal, la viande annoncée et le carné confirmé – et une palette sensorielle qui lui est propre. Bien sûr, les ravieres qui composent les trois tableaux du mezzé « descendent » les uns après les autres de manière fluide. Néanmoins, révéler la structure du mezzé en termes de thèmes mais aussi de saveurs, de textures et de températures a nécessité de réaliser un découpage d'apparence séquencée.

Les trois tableaux du mezzé

Le règne du végétal

Après les amuse-bouche salés, vinaigrés et acidulés, les ravieres déferlent comblant les attentes et les impatiences. Le premier tableau est marqué par le règne du végétal aux thèmes acidulés, citronnés, herbacés, aromatiques, astringents, légèrement amers ou âpres, *nutty* [au *tahini*], lactés. Les mets sont froids, à température ambiante, tièdes, ou chauds. Y défilent diverses salades - taboulé, *fattouche* [salade paysanne agrémentée de pain rassis], « salade orientale » ou « arabe » [salades composées] ; herbes potagères/sauvages (origan, thym, roquette, pourpier, sarriette...) ; herbes sauvages (chicorée amère [*hindbê*], panicaud, mauve...) crues assaisonnées de citron et d'huile d'olive ou poêlées et arrosées à table de jus de citron. Leur succèdent des mets *nutty* sur le thème du *tahini* : houmous, caviar d'aubergines, betteraves, côtes de blettes (de la variété blanche)... Ils sont suivis par une panoplie de légumes et de légumes secs « à l'huile », c'est-à-dire non carnés, dont les haricots verts plats ou les cornes grecques à la tomate et les légumes farcis avec un mélange de riz, de persil, de menthe, de tomates comme les feuilles de vigne, les courgettes et les aubergines ; les pommes de terre à la coriandre ; les enveloppés de pâte – chaussons (*fatâyir*) aux épinards ou à la *labné* (du yaourt égoutté), rissoles (*sambûsik*) et feuilletés (*rqâqât*) au fromage ou aux herbes- ; les galettes au fromage ou aux herbes *manâqîsh* ; les *kebbé-s* aux pommes de terre ou

au potiron... Dans ce tableau dominé par le végétal apparaît une gamme de produits laitiers dont la *labné*, et différents fromages, *jubn* « vert » (frais) de chèvre, fromage tressé (*mjaddalé*), *shanklish* sec au goût mordant (babeurre salé, bouilli, égoutté et fermenté dans des jarres puis séché), *hallûm* (au lait de brebis à pâte serrée aromatisée aux feuilles de menthe fraîche ou d'origan), « salade de *kishk* » (*kishk* réhydraté) ou « *kishk* » vert (frais)...

L'adjectif « vert », *akhdar* (masc.), *khadra* (fém.) ne se réfère pas à la couleur mais à la qualité de « fraîcheur » par opposition à ce qui est conservé. Le fromage « vert » et le *kishk* « vert », tous deux de couleur blanche, sont des produits frais. La « coriandre verte » est l'herbe fraîche à la différence à la coriandre en grains dite « séchée ». Il en va de même avec la menthe verte. « L'amande verte » consommée en entier est différenciée de l'amande fraîche dont on ne consomme que l'amande noyau... « La *kebbé* verte » veut dire crue, non transformée par le feu.

La viande annoncée

Le second tableau a pour particularité d'annoncer la viande. La viande n'y apparaît pas de manière brutale ni de façon intégrale mais dans des associations avec des légumes, des céréales et des pâtes. Les *muqabbilât* de houmous en purée sont complétées avec des pois chiches surmontés de viande hachée ou de *qawarma*. Des feuilletés et des rissoles carnés ainsi que la « *kebbé* frite » sont avancés ; fritures de poissons ; combinaisons légumes/viandes mijotés... La montée vers le carné est donc amenée de manière graduelle. Les thèmes gustatifs associent le suret, l'épicé (cumin, coriandre en grains...), le poivré (poivres noir et blanc), le pimenté, le piquant (thym, ail...), l'aromatique (coriandre fraîche...). Les températures de service combinent le froid/chaud et le chaud/très chaud.

Le carné confirmé

Le troisième tableau confirme le règne du carné : ailes de poulet à l'ail et à la coriandre, saucisses pimentées de manière plus ou moins appuyée ; viandes, abats et graisses proposés en modes grillé, rissolé, ébouillanté ou cru. Ils sont servis dans un contraste très chaud/très froid : abats poêlés très chauds

(rognons de mouton et foies de volaille sautés ou grillés ; rates farcies) ; viandes, abats et graisses crus froids et très froids (*kebbé*, *kafta*, morceaux de filet, dés de foie de mouton [agneau], bouts de gras) ; abats cuits à l'eau très froids (salades de moelles ou de cervelle)... Poissons, mollusques et crustacés grillés ou poêlés, complétés avec des salades variées de fruits de mer, sont servis dans les restaurants du littoral. Les thèmes gustatifs associent les saveurs aromatiques, épicées, pimentées ainsi que les saveurs grasses et iodées.

Les pratiques inaugurales de dégustation se conforment à l'architecture gustative des trois tableaux. Préséance est donnée aux saveurs salées et acidulées de l'ouverture et aux saveurs végétales du premier tableau. Quand tous les mets – froids et chauds, non carnés et carnés, cuits et crus – ont été portés à table, une palette thermique et gustative d'une grande profusion est arborée. Les convives alternent dès lors les goûts suivant leurs envies et leurs désirs. L'alternance devient, dès lors, la base du plaisir gastronomique. À quoi répond cette architecture ? À quoi correspond cette alternance ? L'analyse des représentations culinaires et la classification des mets en révéleront les arcanes. Elles dévoilent la structure gustative du mezzé et plus largement celle du repas libanais, ordinaire ou épïcúrien.

La table, expression sociale de joie ou de chagrin

Haut en couleurs et instituant un mode particulier de consommation, le « jardin potager » n'est pas présenté sur l'austère table endeuillée. Les proches et les amis qui viennent présenter leur condoléances partagent un ragoût, un farci (courgettes, feuilles de vigne ou de choux), une *kebbé* au plat, du riz au poulet ou, parfois, une *qûzi* (mouton farci). Dans certaines familles villageoises, pendant quarante jours, et parfois plus, on ne prépare ni taboulé ni chairs crues – *kebbé* ou foie de mouton. Considérés comme des plats réjouissants, on s'en abstient. Dans le passé, quand *kebbé* et *habra madqûqa* ([têblé] viande pilée) étaient pilées dans le mortier en pierre, une sensibilité sociale faisait que dans le cas d'un deuil prolongé, les voisins et les amis, toutes confessions confondues, sollicitaient la permission de la famille endeuillée pour les confectionner. C'était au rythme du battage dans le mortier en pierre que l'on préparait les nourritures des tables épïcúriennes. La cadence qui s'en dégageait, résonnant au loin, annonçait le temps des agapes. Comme les gâteaux de semoule, *ma'mûl* et *aqrâs bitamr*,