

21 octobre 2010
à 19h
Café le Richelieu
19000 Tulle- France

Café culturel : Saveurs d'Orient par Abed Madiane*

Dans le cadre de la 8^{ème} édition de la Semaine Culturelle du Proche-Orient



Aperçu d'un MEZZÉ**

2000 ans avant J.-C. les Mésopotamiens utilisaient les épices pour varier les saveurs des plats qu'ils cuisinaient (cannelle, girofle, poivre, ...).

Si l'on consulte les registres d'état civil des différents pays du Proche Orient, on comprendra aisément l'origine des saveurs de cet orient qu'on a tendance à résumer aux seuls conflits et aux mille et une nuits :

George **El Khouri** (Georges Le curé), Matus **El Yafi** (Mathieu de Jaffa), Samir **El Kurdi** (Samir **Le Kurde**), Nabil **Charkasi** (Nabil **Le Tcherkesse**), Aymane **Daghestani** (**Le Daghestanais**) Pierre **Larmanie** (Pierre **L'arménien**), Bassam **Iskandaroni** (**d'Alexandrette**), Mohamed **Frangy** (Mohamed **Le Franc**), Antoine **El Koubrousi** (**le Chypriote**), ...

En effet, grâce aux échanges entre les peuples composant l'Empire Ottoman, une cuisine traditionnelle, aussi diversifiée que le sont les populations du LEVANT, est apparue au fil du temps avec le fameux **Mezzé** qui est, je cite : « plus qu'un repas, c'est une forme d'esprit. La concrétisation du partage et de la convivialité ». (*France Inter, octobre 2008*).



*Abed MADIANE
(traducteur et spécialiste en gastronomie)
amadiane@orange.fr

**Mezzé: de l'espagnole, Mesa = Table.

Assortiment d'«hors-d'œuvre» froids et chauds accompagnés ou non de grillades.