

## Gastronomie libanaise: parfum méditerranéen

PAR **EDOUARD AMOIEL**

Alors que le Liban s'enlise dans une crise économique, sociale et politique délicate, aggravée par les explosions de Beyrouth, la cuisine du pays demeure plus que jamais populaire hors de ses frontières. Décryptage d'une gastronomie qui a le vent en poupe.

[#gastronomie](#) [#liban](#)

Aussi opulente que généreuse, la cuisine libanaise fédère, rassemble, réunit familles et amis au sein d'un même lieu. En guise de rituel gourmand, les mezzes (équivalents des tapas espagnols) envahissent rapidement les tables dans une multitude d'assiettes et sont le prélude à tout repas libanais.

Mais la gastronomie du pays du Cèdre est loin de se limiter aux seuls houmous, moutabal ou taboulé - notoirement connus par la majorité de ses adeptes - et se modernise subtilement sans toutefois perdre ses racines gustatives. Les hôtels ne s'y sont pas trompés, certains d'entre eux ayant décidé de dédier des espaces entiers de leur univers de restauration à cette cuisine méditerranéenne. Trois coups de bâton et lever de rideau... que la cuisine libanaise entre en scène.

Auparavant, la seule manière de déguster des mets libanais était de s'attabler dans des lieux hors du temps à la décoration surannée ou de connaître une mère de famille bienveillante susceptible d'élargir la table familiale. Maintenant, impossible de faire abstraction de l'engouement suscité par la cuisine libanaise.

Avant-gardiste, l'hôtel Président-Wilson est précurseur en la matière. Sous l'impulsion de son propriétaire Albert Tamman, le palace ouvre l'Arabesque en 1995, premier restaurant libanais au sein d'un hôtel genevois. Rapidement, la formule fonctionne et le tout Genève se précipite pour découvrir ce joyau oriental. Vingt-cinq ans plus tard et malgré les crises qui se succèdent, le modèle perdure. «Nous avons toujours été passionnés par la culture libanaise et sa gastronomie en fait bien évidemment partie. Nous nous sommes rendu compte que





Michel Daher et Nicolas Broumana, les chefs de l'Arabesque.

stratégique est devenu évident», confirme Charles Tamman.

## Vague contemporaine

L'Hôtel Longemalle cache en ses murs une pépite gastronomique libanaise. Depuis plus d'une année, le restaurant Balila a conquis le cœur des gourmets. Les importants travaux de rénovation de l'hôtel ont servi d'étapes à la concrétisation du projet. «Au-delà de la prédilection des propriétaires de l'hôtel pour le Liban, c'est la rencontre avec notre chef consultant Hussein Hadid qui a fait la différence. Une décision fusionnelle, passionnelle et conceptuelle», précise Philippe Vuillemin, directeur de l'hôtel.

La réflexion culinaire s'oriente immédiatement vers une approche gastronomique moderne et contemporaine. Un choix stratégique en apparence risqué; les clients de l'hôtel auraient pu ne pas se reconnaître dans ce nouveau concept. «Mais c'était un risque mesuré», rétorque le directeur, avant de poursuivre: «La clientèle du déjeuner est majoritairement locale.

Tandis que celle du soir est un mélange entre les convives externes et internes. Nous raisonnons en groupe: un client qui souhaite avoir un club sandwich peut aussi bien le déguster dans notre hôtel voisin La Cigogne».

Depuis son ouverture en 2019, Balila est un succès et permet aux Genevois de pousser les portes d'un hôtel jusque-là méconnu du grand public. Côté fourneaux, les instructions sont claires: garder les bases de la cuisine libanaise traditionnelle en y intégrant une touche de modernité. «Il faut rappeler que la cuisine d'Hussein Hadid fait référence à ses origines libanaises avec toutefois une influence occidentale. En plus, nous remplissons



Retour rive droite où l'hôtel Intercontinental décide en 2019 de «passer à la vitesse libanaise» en servant des plats traditionnels au bord de sa piscine. Même constatation pour l'établissement proche des organisations internationales, qui réédite cette année l'expérience en faisant le choix d'intégrer définitivement certains «best-sellers» à son menu hivernal. Le restaurant Woods est donc passé d'une cuisine internationale à connotation moyen-orientale à une offre libanaise complète et variée. «La diversité des saveurs et des goûts est impressionnante. La quasi-majorité des clients connaît ses classiques. La gastronomie libanaise est sur le point d'atteindre le même niveau de popularité que la cuisine italienne. Le choix s'est donc fait tout naturellement», annonce Jurgen Kreipl, directeur de l'hôtel.

## Voyage, Voyage

Pour Roudayna Righi, cheffe/traiteur d'origine libanaise, arrivée à Genève il y a plus de 30 ans, cet engouement général n'est pas une surprise et projette enfin la lumière sur une gastronomie colorée. Au fil du temps, elle constate une indéniable évolution des mœurs et une ouverture d'esprit vers des plats autres que les classiques européens ou asiatiques: «La jeunesse actuelle a eu très tôt accès à une démocratisation du voyage et, contrairement à notre génération, elle ose découvrir davantage».

En termes de popularité, la diaspora libanaise s'est chargée de faire connaître son alimentation aux quatre coins du globe. Poussée par un enthousiasme ambiant autour du bien-être, la cuisine libanaise a laissé derrière elle sa réputation roborative et exubérante. «80% des plats qui défilent sur une table libanaise sont aujourd'hui végétariens. Avec une telle diversité et variété, nous sommes plus que jamais en phase avec l'actualité culinaire. La gastronomie libanaise est une cuisine extrêmement parfumée qui reste dans l'esprit méditerranéen. Nos plats sont épicés mais jamais pimentés».

## L'AUTEUR

**EDOUARD AMOIEL**

CHRONIQUEUR CULINAIRE

Lui écrire 



Petit-fils de restaurateur, fils de marchand de vins, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, chroniqueur culinaire pour le journal *Le Temps* et pour mon site [Amoiel.ch](http://Amoiel.ch), épicurien, aussi gourmand que gourmet, hédoniste, poète... l'idée d'écrire sur la gastronomie m'est apparue comme une évidence.

Ma démarche est avant tout de mettre en valeur et de faire découvrir des chefs, des restaurateurs, des producteurs et des créateurs. qui se donnent corps et âme à leur métier.

Alors, rejoignez-moi dans cette aventure culinaire truffée de gourmandises, de surprises et de plaisirs.

**Du même auteur:**

**COMMUNICATION**

Les réseaux sociaux boostent les restos

---

**AU FIL DU GOUT**

Guide toujours

---

**TV BILAN**

---