

# **Blanche Araj Shaheen: Rendre facile la cuisine du Moyen-Orient**

Par IMEU, 24 février 2020





*« Un outil de préservation culturelle de masse »* : voici comment Blanche Araj Shaheen décrit son nouveau livre de cuisine. Festin au Moyen Orient (2020) présente un éventail de plats de tout le Levant, avec des instructions détaillées et des histoires accompagnant chaque recette. Résultant d'années d'efforts et d'implication, le livre de cuisine est conçu comme un guichet unique accessible à la fois par des plats classiques du Levant et des recettes fusion plus modernes.

Blanche Araj Shaheen, auteure palestinienne-américaine, a un lien personnel à la nourriture qu'elle partage. Ses parents, qui ont immigré aux États Unis après la guerre de 1948, avaient l'habitude de cuisiner avec Shaheen et ses frères et sœurs quand ils étaient enfants ; ils leur apprenaient les recettes et coutumes traditionnelles de la famille. C'est seulement quand Shaheen est devenue adulte et a eu des enfants qu'elle a décidé qu'elle voulait apprendre comment refaire exactement les recettes de ses parents. C'est alors qu'elle a lancé sa chaîne YouTube, Blanche TV, depuis sa cuisine.

Avec plus de quarante mille followers, Blanche TV offre à ceux qui regardent, un regard sur la cuisine et de la culture palestiniennes.

*« Avec mes vidéos, les gens ont pu approcher davantage notre communauté. Quand ils m'ont vu cuisiner avec ma mère et mon frère et partager nos traditions, cela nous a humanisés comme Palestiniens ».*

*Au début, Shaheen s'est concentrée sur des recettes de la vieille école levantine, en faisant des plats comme la musakkhan – la préférée de Shaheen – plus accessibles à la diaspora palestinienne.*

*« J'aime l'idée du poulet avec le pain ; la musakkhan est juste un plat complètement réconfortant. J'aime l'odeur et le brillant des couleurs, les oignons caramélisés, c'est d'une telle douceur et profondeur... C'est tellement distinctement palestinien ».*

Au-delà des classiques sur sa chaîne, Shaheen a ajouté des plats fusion américains tels les « machos » – des nachos moyen-orientaux avec des miettes de pita, de la feta, de la salade baldiyya (assaisonnement tomate concombre) et de la sauce à base de yaourt, de tahini et de citron. Les vidéos de cuisine ont été un succès, et rapidement Shaheen a développé sa communication par des vlogs sur ses voyages en Palestine, sur différentes pratiques arabes, sur les festivals autour de l'alimentation qu'elle a fréquentés au Moyen Orient, et autres.

*« Les vlogs s'ajoutaient au dialogue et à l'étendue de ce que les gens voyaient sur le Moyen Orient, et j'ai pensé que c'était inestimable ».*

À la suite d'un déferlement de questions de ses followers, Shaheen a commencé à rassembler ses recettes. Après des années de travail, elle a auto-publié Festin au Moyen Orient pour s'assurer d'un contrôle total de sa créativité sur le contenu du livre.

*« Je n'ai jamais fait cela pour le profit – je l'ai fait pour partager les origines de ces recettes, qui ont été appropriées. Je voulais partager les racines arabes et les mots liés à cette nourriture ».*

En documentant et en partageant les recettes, Shaheen s'est non seulement rapprochée de ses propres traditions culinaires, mais elle a aussi permis à d'autres Palestiniens et Arabes de faire l'expérience du même lien avec leur culture.

*« Ces recettes ont donné du pouvoir à des gens – au sens de donner les moyens à des gens de la diaspora de créer leur cuisine et de poursuivre nos traditions. Quand les gens ont ce livre, je sais qu'ils vont pouvoir préparer ces plats aussi authentiquement que possible et les transmettre aux générations futures. C'est mon but avec ce livre de recettes ; qu'il soit transmis pour des générations, qu'il soit quelque chose qui nous maintienne en lien avec la terre mère pour que nous ne perdions jamais le fil de la culture ».*

**Traduction** : SF pour l'Agence Média Palestine

**Source** : [The IMEU](#)