

Rencontre Son imposante carrure de sportif et sa bouille ultramédiatisée font le tour du monde, tout comme lui, porteurs de plats libanais revisités, à la fois traditionnels et contemporains. Toujours entre deux avions et destinations culinaires, Joe Barza se sent ainsi investi d'une mission culinaire également patriote. Il vient d'être choisi pour faire partie du top 50 des « Most Influential Food & Beverage Professionals in the Middle East ».

Carla HENOUD

Vingt-deux ans à humer des parfums, élaborer de nouvelles recettes, (re)découvrir des

ingrédients locaux et des saveurs oubliées ou méconnues, et des années à communiquer sa passion à la télévision, dans les festivals, concours et

autres rendez-vous culinaires, au Liban et ailleurs. « Mon but, confie-t-il, après être revenu aux racines de nos ingrédients et de nos aliments, est d'exporter notre cuisine et de l'élever au rang de cuisine fine internationale. » Chef Joe Barza est devenu un visage incontournable de l'univers gastronomique libanais. Petite barbichette blanche, yeux aciers et couvre-chef ont constitué son image de marque. Généreux, attachant, créatif et innovant, sa personnalité et son énergie, au même titre que sa cuisine, l'ont distingué et installé aux premiers rangs des cuisiniers-artistes qu'on aime. Son itinéraire, parsemé de rencontres et d'expériences, a enrichi son instinct et son audace, le tout dans une parfaite « zénitude ». Revisiter la « arnabyé », comme il a été le premier à le faire, et la décliner avec du poisson, de même que la « moughrabieh », en la parsemant de safran, proposer une « osmalyeh » salée et servir, à sa manière, le « kechk », il fallait le tenter et... le réussir !

Après des années passées au restaurant Le Chase, de 2002 à 2010, Barza a décidé d'en-

et le Beirut Cooking Festival dans lesquels il continue d'insuffler ses idées et son avis à une Joumana Damous Salamé conquise, deux saisons du fameux concours télévisé Master Chef Moyen-Orient, les festivals culinaires de Sydney, Mougins, Alicante, les concours internationaux ou encore les Jeux de la francophonie où il a concocté 25 000 plats par jour sont autant de rendez-vous où chef Joe peut explorer ses possibilités et repousser ses limites. « C'était important pour moi de donner à notre métier ses lettres de noblesse. Depuis quelques années, le cuisinier avait honte de dire ce qu'il faisait. Aujourd'hui, grâce à un certain nombre de chefs compétents, grâce à des Salons spécialisés comme ceux d'Horeca, cette activité est reconnue et respectée. »

Virages contrôlés

En 2009, Joe Barza fonde avec Jean-Marc Rif une société de consultation culinaire. Il y propose tout son savoir-faire, technique, administratif ou gastronomique, des stages de formation, des élaborations de menus, des

bref, la totale... Enfin, pour reprendre contact avec la terre et ses ingrédients magiques, il s'est associé avec un ingénieur, Henri Bou Obeid, récemment rentré au pays pour retrouver ses racines. Ensemble, ils ont créé Bioland et, comme le nom l'indique, ont semé, sur 200 000 m² près de Batroun, des légumes et des fruits bios, et y ont élevé des poules et autres bêtes. Depuis deux mois, ils ont ouvert un espace de vente à Sioufi pour y proposer leurs produits certifiés, ainsi que des plats du jour et autres salades et sandwiches, à consommer sur place ou emporter. « Nous voulons démocratiser la notion de bio qui ne doit pas être un luxe, donner sa valeur au produit et proposer une cuisine légère. »

Et de conclure : « Je suis très heureux d'être parmi les 50 "Most Influential Food & Beverage Professionals in the Middle East", c'est une belle récompense. L'argent ne fait pas tout... L'essentiel pour moi demeure Dieu et la terre. Je suis très heureux de pouvoir partir, échanger ma culture avec des chefs étrangers, rendre hommage à mes ancêtres et approfondir la science de la

