

AVEC LES CHEFS GÉRALD PASSEDAT ET JOE BARZA HONNEUR À LA CUISINE LIBANAISE À MARSEILLE

EN INVITANT LE CHEF JOE BARZA À LA 2^{ème} ÉDITION DES «RENCONTRES GOURMANDES DE LA MÉDITERRANÉE AU MÔLE PASSEDAT» DU 25 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE À MARSEILLE, C'EST LE LIBAN ET SA RICHESSE CULINAIRE QUE LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ, GÉRALD PASSEDAT, A CHOISI DE METTRE À L'HONNEUR. UNE RENCONTRE AU GOÛT DE LA MÉDITERRANÉE. EN ATTENDANT LE COUP D'ENVOI DE CET ÉVÉNEMENT EXCEPTIONNEL, FEMME MAGAZINE A PU INTERROGER JOE BARZA À BEYROUTH ET GÉRALD PASSEDAT À MARSEILLE.

Pour inaugurer cet événement, Gérald Passadat ouvre sa cuisine à Joe Barza, l'un des Chefs les plus talentueux, en tout cas le plus médiatique du paysage gastronomique libanais. Pour marquer le coup, Gérald Passadat et Joe Barza vont élaborer deux dîners à quatre mains à «La Table» les 27 et 28 novembre. Deux occasions exceptionnelles pour découvrir une cuisine réinventée par deux génies des fourneaux!

© Richard Neugebauer.



LE RESTAURANT «LA TABLE».

«JE
TROUVE
LA CUISINE
LIBANAISE
LÉGÈRE ET
ÉQUILIBRÉE.»



LE CHEF GÉRALD PASSEDAT.

AVANT D'INVITER LE LIBAN DANS LE CADRE DES RENCONTRES GOURMANDES DE LA MÉDITERRANÉE, QUE CONNAISSIEZ-VOUS DE LA CUISINE LIBANAISE?

G.P. Contre tout a priori, c'est une cuisine que je trouve très légère, très équilibrée et proposant une palette de saveurs riches. Une cuisine également généreuse par son format, les mets qui permettent une dégustation ample.

VOUS EN ÊTES-VOUS DÉJÀ INSPIRÉ POUR L'ÉLABORATION DE L'UNE DE VOS RECETTES?

G.P. Pas précisément, ma cuisine est d'inspiration méditerranéenne avec des accents partagés par l'ensemble des pays du pourtour méditerranéen donc nous avons une culture commune, des produits semblables.

CONTRAIREMENT À LA CUISINE FRANÇAISE EN CONSTANTE ÉVOLUTION, LA CUISINE LIBANAISE RESTE TRADITIONNELLE. AVEZ-VOUS ENVISAGÉ AVEC JOE BARZA DE

REVISITER CETTE CUISINE?

G.P. Dans un premier temps, l'idée est justement de présenter cette cuisine traditionnelle à mes clients. Dans un second temps, nous envisagerons peut-être des créations mais il faut avant tout comprendre et appréhender ce savoir-faire.

COMMENT AVEZ-VOUS CONNU JOE BARZA?

G.P. En 2013, j'étais président du Festival «Les Étoiles de Mougins» en choisissant comme thématique la Méditerranée. À cette occasion, nous avons reçu de nombreux chefs méditerranéens dont Joe Barza.

QUELS SERONT VOS APPORTS RESPECTIFS LORS DU REPAS À 4 MAINS? QU'ALLEZ-VOUS PROPOSER?

G.P. Je ne peux rien dire, c'est un secret à découvrir le 27 novembre.

QUELS SONT VOS PLATS LIBANAIS PRÉFÉRÉS?

G.P. Mon trio de plats préférés est le Houmous, Kebbé et Chich Taouk.

Rola Cusson / Paris ■



© Roger Moukartzel.

LE CHEF JOE BARZA.



LE RESTAURANT «LA CUISINE».

➤ Pour Joe Barza, pionnier de la cuisine fusion libanaise, qui a amassé un grand nombre de prix et de reconnaissances pour ses compétences, la cuisine est plus qu'un métier. C'est une passion, un message qu'il essaye de transmettre à travers chaque plat qu'il crée. Il voue un respect à son terroir qui recèle d'énormes trésors, à cette terre dont il est issu. Car Joe Barza est avant tout un visionnaire et un rêveur qui a toujours voulu faire voyager la cuisine libanaise. «Toute la richesse d'une cuisine réside dans la diversité et le choix des produits et ingrédients du pays. Au Liban, nous possédons une variété incomparable d'épices, d'herbes et d'ingrédients qui diffèrent par leur goût et leurs saveurs: thym, sumac, bourgoul... Pourquoi les confiner uniquement dans des recettes héritées de nos ancêtres sans leur permettre d'évoluer à travers le monde?»

Laissant libre cours à sa créativité et son savoir-faire, il décide de bousculer les habitudes culinaires locales, de relooker les plats traditionnels, de détourner les

ingrédients et les épices de leur fonction initiale, d'ajouter à cette cuisine libanaise sa touche de fantaisie. Le Chef Joe Barza avoue avoir assouvi son ambition et son rêve en faisant honneur aux produits de son terroir, en révolutionnant les recettes traditionnelles, en portant la gastronomie libanaise à l'échelle internationale.

LE CHEF GÉRALD PASSEDAT VOUS A SOLlicitÉ POUR REPRÉsENTER LE LIBAN AUX «RENCONTRES AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE». COMMENT S'EST ÉTABLI LE CONTACT?

J.B. Lors de la Semaine Gastronomique qui avait eu lieu, il y a dix ans, à Mougins au Sud de la France qui avait mis à l'honneur la cuisine libanaise, j'ai eu l'occasion de rencontrer le Chef Gérald Passadat qui avait goûté à mes recettes et les avait beaucoup appréciées. En mars 2015, lorsqu'il a lancé la 2^{ème} édition des «Rencontres Gourmandes de la Méditerranée» à Marseille, il a décidé de mettre de nouveau le Liban à l'honneur.