

# Джо Барза



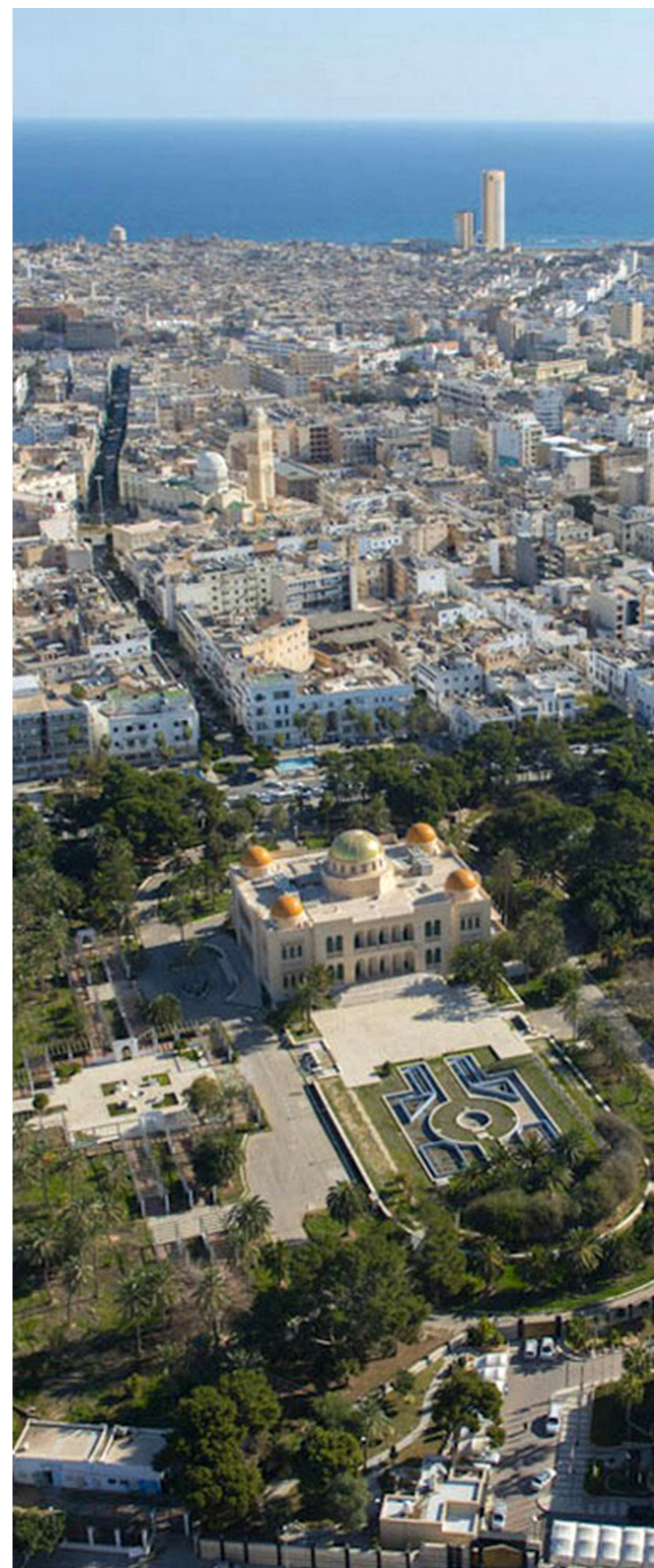
*«Гастрономия для меня – это дружба и мир!»*

В 1982 году убили президента Ливана Жмайеля... Двадцатилетний Джо Барза был его телохранителем. Десять лет после этого кошмара, он прожил в Южной Африке, где стал... прекрасным кулинаром. Вернувшись в Ливан, он создал в Бейруте свою фирму, прославившуюся на весь мир: « Joe Barza Culinary consultancy », завоевал премию «Золотой Бокюз», стал членом Кулинарной Академии Франции и президентом Ассоциации шеф-поваров Ливана.

«Когда я вернулся в Ливан, профессия повара была там далеко не престижной. Я горжусь тем, что полностью изменил отношение к гастрономии не только в моей стране, но и на всем Ближне Востоке, ведь она неотъемлемая часть любой культуры!»

Я черпаю вдохновение в традиционной кухне, но стараюсь сделать ее более современной и оригинальной. Например, на базе йогурта, основной еды наших горцев, я придумал самые разные вариации. Я делаю всё, чтобы ливанская кухня стала известной во всем мире. Каждый год я участвую в первоклассном гастрономическом фестивале в Мужене, в собраниях «Клуба шеф-поваров президентов» и, конечно, в праздниках «Ночи меззе». Гастрономия для меня – это дружба и мир!»

# Joe BARZA



*« La gastronomie, pour moi, c'est l'amitié et la paix ! »*

En 1982, le président libanais Gemayel fut assassiné... Joe Barza, alors âgé de 20 ans, était son garde du corps. Dix ans après ce cauchemar, il vécut en Afrique du Sud, où il devint... un cuisinier hors pair.

De retour au Liban, il crée à Beyrouth sa propre entreprise, qui devient célèbre dans le monde entier : « Joe Barza Culinary Consultancy ».

« Quand je suis rentré au Liban, le métier de cuisinier y était loin d'être prestigieux. Je suis fier d'avoir changé l'opinion des gens sur la gastronomie, non seulement dans mon pays, mais dans tout le Proche-Orient. Elle est quand même partie intégrante de n'importe quelle culture !

Je puise mon inspiration dans la cuisine traditionnelle, mais je m'efforce de la moderniser et de la rendre originale. Par exemple, à partir du yoghourt, qui est la nourriture de base de nos montagnards, j'ai inventé toutes sortes de variations. Je fais mon possible pour que la cuisine libanaise devienne célèbre dans le monde entier. Chaque année, je participe au magnifique Festival international gastronomique de Mougins, aux réunions du « Club des chefs cuisiniers des présidents » et, bien sûr, aux « Nuits des mezze ». La gastronomie, pour moi, c'est l'amitié et la paix ! »

## КЕББЕ ИЗ СЫРОЙ РЫБЫ С РЕДИСОМ

4 ПОРЦИИ

- 50 г белого булгура
- 20 г мелко рубленного лука
- ½ филе мелко нарезанного мерау
- 5 г майорана
- 100 г оливкового масла
- 10 г лимонной цедры
- 5 г лимонного сока
- 10 г крупной соли
- 5 г белого перца
- 100 г редиса
- 100 г зелёной фасоли
- 100 г чёрных маслин

Промыть булгур, высушить, смешать с луком и перцем. Добавить сырую рыбу.

Смешать в миске майоран, оливковое масло, цедру лимона и немного лимонного сока.

Смешать, сделать однородную массу. Посолить и поперчить.

Слепить продолговатые кеббе-кнели.

Отварить зелёную фасоль и добавить в нее немного оли-вкового масла и лимонного сока.

Выложить кнели кеббе на тонко нарезанный редис с зелёной фасолью и маслинами.

## KEBBÉ AU POISSON CRU SUR UN LIT DE RADIS

POUR 4 PERSONNES

- 50 g de boulgour blanc fin
- 20 g d'oignons ciselés
- ½ filet de mérrou coupé très finement
- 5 g de marjolaine
- 100 g d'huile d'olive
- 10 g de zeste de citron
- 5 g jus de citron
- 10 g de fleur de sel
- 5 g de poivre blanc
- 100 g de radis
- 100 g de haricots verts
- 100 g d'olives noires

Rincer le boulghour puis l'égoutter et le mélanger avec les oignons et un peu de poivre. Ajouter le poisson cru.

Dans un bol, mélanger la marjolaine, l'huile d'olive, les zestes de citron et un peu de jus de citron. Mélanger les deux préparations jusqu'à homogénéité. Saler et poivrer. Mouler le mélange de kebbé en quenelles.

Cuire les haricots verts puis leur ajouter un peu d'huile d'olive et du jus de citron

Servir les quenelles de kebbé sur un lit de radis émincés avec les haricots verts et les olives noires.



## БУЛГУР С ТОМАТАМИ, СВЕЖЕЙ МЯТОЙ, БАЗИЛИКОМ И БЕЛОЕ МЯСО КУРИЦЫ С СУМАХОМ И КУНЖУТОМ.

4 ПОРЦИИ

- 250 г крупного коричневого булгура
- 200 г белого куриного мяса
- 6 очищенных помидоров
- 40 г мелко нарезанного лука-шалот
- 5 г чеснока
- 10 г de pâte de piment arménien
- 750 г овощного бульона
- 25 г сумача
- 100 г кунжута
- 10 г острого стручкового перца
- 100 г оливкового масла
- несколько веточек мяты
- 10 г базилика
- 20 г гранатовых зёрен для украшения
- 1 г молотого белого перца

Потушить лук-шалот, чеснок и булгур с оливковым маслом. Добавить понемногу бульон и варить 20 минут. Добавить пряности, помидоры и половину трав.

Положить белое куриное мясо в воду с крупной солью, поставить в холодильник как минимум на 4 часа /и больше/.

Слить воду, поперчить и варить на пару 20 минут при температуре 70 °C. Затем слегка поджарить.

Обвалить белое куриное мясо в сумаче и кунжуте, порезать на тонкие ломтики.

Посоливать и поперчить булгур.

Выложить на тарелку булгур положить на него ломтики куриного мяса, полить оливковым маслом, украсить листочками мяты, базиликом и гранатом.

## BOULGOUR À LA SAVEUR DE TOMATE ASSAISONNÉ À LA MENTHE FRAÎCHE ET AU BASILIC BLANC DE POULET EN CROÛTE DE SUMAC ET SÉSAME

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de boulgour brun (gros grains)
- 200 g de blancs de poulet
- 6 tomates pelées
- 40 g d'échalotes pelées et ciselées
- 5 g d'ail
- 10 g de pâte de piment arménien
- 750 g de bouillon de légumes
- 25 g de sumac
- 100 g de sésame
- 10 g de piment de la Jamaïque (Allspice)
- 100 g d'huile d'olive
- une demi-botte de menthe fraîche
- 10 g de basilic
- 20 g de grains de grenade pour le décor
- 1 g de poivre blanc moulu

Faire suer les échalotes et l'ail avec l'huile d'olive et le boulgour. Ajouter le bouillon petit à petit et laisser sur le feu durant 20 min. Ajouter la pâte de piment, les épices, les tomates et la moitié des herbes.

Mettre le blanc de poulet à mariner dans de l'eau et du gros sel, le laisser au frais au moins durant 4 heures. Enlever l'eau et ajouter du poivre. Cuire les blancs de poulet à la vapeur à une température de 70° C durant 20 min.

Colorer les blancs de poulet dans une sauteuse.

Enrober le poulet avec le sumac et le sésame, puis le couper en tranches fines.

Assaisonner le boulgour avec le sel et le piment.

Servir sur une assiette avec des tranches de poulet, un filet d'huile d'olive et décorer avec les feuilles de menthe, le basilic et la grenade.

## КНАФЕ С РИСОМ И СЫРОМ

НА 4 ПОРЦИИ

- 1 л полуобезжиренного молока
- 75 г сахара
- 150 г египетского риса или риса для ризотто
- 60 г кукурузной муки
- 1 г абрикосовой камеди
- 10 г розовой воды
- 10 г флердоранжа
- 200 г теста кадаиф
- 100 г топленого масла

### СЫР:

- 50 г сыра халлуми
- 50 г моцареллы

### СИРОП:

- 250 г воды
- 350 г сахара
- 1 палочка корицы
- 2 гвоздики
- 1 зернышко бадьяна
- Цедра половины апельсина
- Цедра половины лимона
- 100 г розовых лепестков для украшения

Нагреть молоко и сахар.

Добавить рис и варить до готовности al dente, постоянно помешивая.

Добавить кукурузную муку (если необходимо), камедь, розовую воду и флердоранж.

Остудить.

Порубить тесто кадаиф, обжарить на топленом масле на небольшом огне до золотистого цвета.

Выложить слой измельченного обжаренного теста в огнеупорную форму, затем слой риса. Посыпать тертым сыром. Сверху выложить еще один слой риса и слой теста.

Выпекать в духовке при 140 °C в течение 15-20 минут.

### СИРОП:

Смешать все ингредиенты, довести до кипения, остудить.

Подать десерт, полив теплым сиропом. Посыпать лепестками роз.

## KNEFÉ AU RIZ ET FROMAGE

POUR 4 PERSONNES

- 1 л de lait demi-écrémé
- 75 g de sucre
- 150 g de riz égyptien ou risotto
- 60 g de farine de maïs (corn flour)
- 1 g de résine d'abricots
- 10 g d'eau de rose
- 10 g de fleur d'oranger
- 200 g de cheveux d'ange
- 100 g de beurre clarifié

### FROMAGES :

- 50 g de fromage halloumi
- 50 g de mozzarella

### SIROP :

- 250 g d'eau
- 350 g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 graine d'anis étoilé
- Le zeste d'une demi-orange
- Un demi-zeste de citron
- 100 g de pétales de rose pour le décor.

Faire chauffer le lait et le sucre.

Ajouter le riz jusqu'à ce qu'il devienne al dente sans cesser de mélanger.

Ajouter la farine de maïs (si nécessaire), la résine, l'eau de rose et la fleur d'oranger.

Réserver et laisser refroidir.

Hacher les cheveux d'ange, puis les cuire sur feu doux avec le beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

Dans un plat allant au four, disposer une couche de chapelure de cheveux d'ange, puis une couche de riz. Râper le fromage par-dessus puis mettre à nouveau une couche de riz, puis une couche de chapelure.

Enfourner pendant 15 à 20 min à 140 °C.

### PRÉPARER LE SIROP :

Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Faire bouillir, puis réserver et laisser refroidir.

Dresser le dessert nappé de sirop tiède et agrémenté de quelques pétales de roses.

