

Cuiz'in



La cuisine est une culture

Exclusif
Le Mugaritz, 3^e resto mondial

Spécial rentrée
Plats rapides au micro-onde

Luana Belmondo, à l'italienne

68 recettes illustrées

Les Chefs sexy de 2012

Cyril Lignac, visage de M6

Chakall, mannequin reconverti

Philippe Massoud, hit à New York...



avec des ingrédients, des saveurs et des arômes qui m'étaient jusque-là inconnus.»

De Rimaf, Joe Barza intègre les cuisines du Romarin. Mais son séjour est de courte durée. «Un ami qui travaillait en Afrique du Sud m'a proposé de le suivre, raconte-t-il. J'ai sauté sur l'occasion, d'autant que la situation au Liban allait mal. Je suis l'aîné d'une famille formée de quatre enfants et je devais aider mes parents.» La vie sur le continent africain n'a pas été des plus faciles. «Je parcourais tous les jours plus de 20 km à pied pour arriver à la station de bus et me rendre au travail, indique Joe. Je travaillais dans une entreprise chargée de préparer les plats à emporter sur les avions. Chaque jour, nous cuisinions entre 17 000 et 30 000 plats. Nous étions deux équipes de 400 employés, chacune réunissant non moins de 14 nationalités. Un nouveau venu comme moi ne pouvait que passer inaperçu. Je me rappelle que je regardais le sous-chef en me demandant si un jour je pourrais occuper un poste pareil. J'ai bossé dur. J'étais avide d'apprendre. J'ai eu la chance de travailler avec de grands chefs, qui m'ont surtout appris à réfléchir, à ne pas avoir peur d'essayer de nouvelles choses. J'ai fini par avoir trois promotions

en une seule année: j'étais devenu le senior sous-chef.»

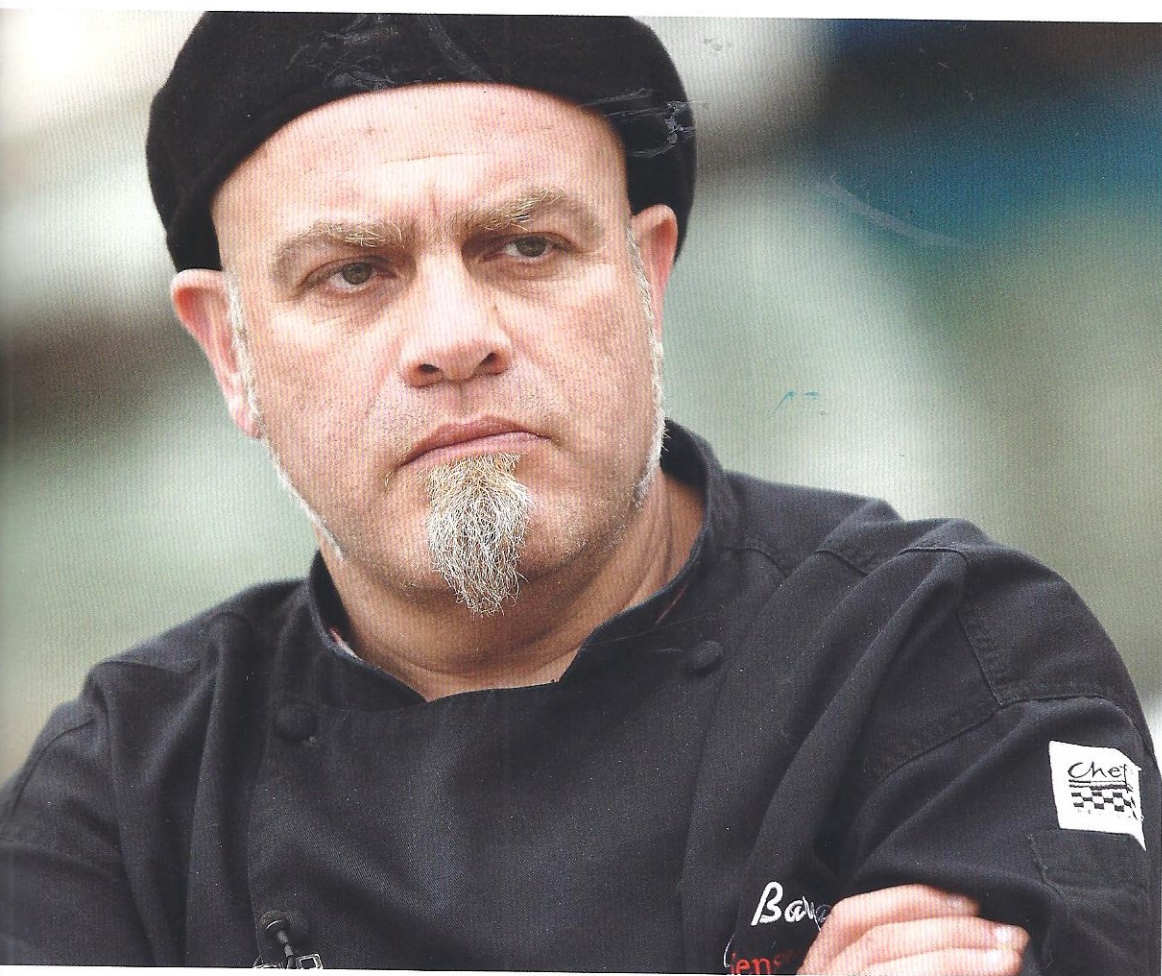
Le retour au Liban

En 1995, Joe Barza décide de rentrer au Liban. «J'étais déterminé à ne pas travailler dans le monde de la gastronomie, parce que le chef au Liban était mal perçu, déplore-t-il. En Afrique du Sud, nous étions considérés comme des artistes. Nous étions bien payés, ce qui n'était pas le cas dans notre nation. Les chefs ne savaient pas se faire valoriser: ils se contentaient d'imiter. Ils n'osaient pas inventer. Aujourd'hui, être chef dans le pays est une fierté.» Joe Barza a commencé par aider son frère qui venait d'ouvrir un commerce de voitures. «J'y suis resté trois mois. Je ne me sentais pas dans mon élément et j'avais peur de perdre mon savoir-faire.» A cette époque, le Century Park Hotel venait d'ouvrir ses portes et recrutait. «J'ai été choisi parmi plusieurs centaines de candidats, avance-t-il, non sans fierté. J'étais déterminé à changer l'image du chef libanais et à faire une différence dans le monde de la cuisine libanaise.»

Des défis que Joe Barza a remporté haut la main. Pour redorer le blason de la toque libanaise et faire connaître les saveurs de son pays, il a multiplié ses participations à des

concours culinaires internationaux et a encouragé ses confrères à en faire autant. «Nous avons représenté le Liban dans des concours aussi prestigieux que le Bocuse d'Or et la Coupe du monde de la pâtisserie, insiste-t-il. Nous avons réussi à remporter des médailles. J'ai réinventé la cuisine libanaise et j'ai restitué aux ingrédients de notre terroir leur valeur.» Du Century Park Hotel, Joe Barza est passé au Chase. «Tout au long de cette période, je prenais en plus des projets à l'étranger ; je multipliais ma participation aux concours et festivals culinaires nationaux et internationaux, note-t-il. Il y a près de deux ans, j'ai senti le besoin d'élargir encore plus mes activités. J'ai créé alors ma propre firme de consultation culinaire. Et je continue à collaborer avec l'étranger.» Sous le charme, le public, lui, a pu le suivre avec délectation sur la tribune de l'émission Top Chef Middle East... Ni l'ambition ni la volonté d'aller encore plus de l'avant ne manquent à ce passionné des mets. Aujourd'hui, c'est le marché étranger qu'il veut conquérir en introduisant le "menu Joe Barza" dans des restaurants du monde. Affaire à suivre... Entre-temps, il livre aux lecteurs de Cuiz'in 3 recettes qu'il a délicieusement "détournées". A concocter chez soi. ▷

L'artiste de la cuisine libanaise **JOE BARZA**



SON NOM RIME AVEC CUISINE LIBANAISE. UNE CUISINE QU'IL RÉINVENTE ET HISSE AUPRÈS DES GASTRONOMIES LES PLUS APPRÉCIÉES DU MONDE. CHEF CUISINIER DE PREMIER RANG, CONSULTANT CULINAIRE ET CO-ANIMATEUR DE L'ÉMISSION TOP CHEF MIDDLE EAST, JOE BARZA EST UNE RÉFÉRENCE EN CUISINE LIBANAISE. SON PARCOURS DONNE DE L'ESPOIR AUX NOUVEAUX APPRENTIS ET SON TALENT LUI VAUT UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE. AUJOURD'HUI, LE CHEF SE LANCE UN NOUVEAU DÉFI: INTRODUIRE SON MENU DANS LES RESTAURANTS LES PLUS PRESTIGIEUX DU MONDE.

Dans la cuisine de *Bread and Roses*, à Gemmayzeh, dont il est le consultant, Joe Barza donne ses directives à l'équipe. Il est presque midi. La chaleur est insupportable, mais la bonne humeur règne. Les dernières instructions fournies, le Chef au crâne rasé et à la barbichette couleur platine se dirige vers son bureau, à l'étage supérieur. *«Désolé pour ce désordre, mais nous venons de déménager»*, confie-t-il d'une voix chaleureuse.

Les années de galère

Si Joe Barza jouit aujourd'hui d'une renommée internationale, c'est

bien grâce à sa ténacité, sa soif d'apprendre et sa persévérance. Parce que ses débuts n'ont pas été tout aussi glorieux. Détenteur d'un diplôme de l'Ecole hôtelière, Joe Barza attendra six années avant de se décider à enfiler la toque de chef, en 1985. *«C'était une période de guerre au Liban et les opportunités de travail étaient rares, se souvient-il. Je ne savais pas quoi faire, mais je devais agir.»* Le jeune homme cherche à travailler dans une cuisine. Il sera embauché dans le restaurant chinois du complexe balnéaire *Rimal*. *«Ma première tâche consistait à décortiquer*

10 kg de petites crevettes, se rappelle notre interlocuteur. J'ai été découragé, mais je suis resté. Aucune autre opportunité ne se profilait à l'horizon et, de plus, mon âge ne m'aidait pas. J'avais 24 ans lorsque j'ai commencé. Dans notre domaine, à cet âge on est déjà chef.» Mais le jeune homme était déterminé à gagner le temps perdu. Il propose ainsi à la direction du centre balnéaire d'assurer une relève gratuitement dans le restaurant français. *«A cette époque, la cuisine chinoise faisait rage au Liban. C'était une bonne opportunité, parce que j'ai pu me familiariser*