

**2288 – Chronique sur Radio Orient par D.Bencheikh.  
22/12/09 Un croissant fertile Chahnaz Kanawati. Sindbad**

Chahnaz Kanawati : Voilà un nom qui évoque une envolée lyrique digne des plus belles poésies orientales.

Eh bien on n'en serait guère loin si on y ajoute le talent gastronomique de cet ouvrage savoureux intitulé opportunément le croissant fertile.

Rassemblant des dizaines de recettes familiales du proche Orient arabe illustré par Florence Mac Kenzie ce vrai cadeau de fin d'année vient de paraître chez Sindbad Actes Sud.

Il porte en fait le fumet d'une vie familiale riche en rebondissements.

La Syrie, l'Argentine puis l'Irak où Chahnaz voit le jour, le Liban havre de paix avant la déglingue de la guerre le retour en Syrie avant l'échappée finale en France où vit actuellement l'auteur. Un périple humain mais aussi culturel et culinaire.

Tel un voyageur au long cours se reposant dans son étape ultime l'auteur a décidé de faire le point. Toutes ces recettes crayonnées patiemment au fil des jours reproduisent un héritage familial abondant

Pourquoi ne pas les transmettre au plus grand nombre. Elle répond ainsi à l'appel d'amis suédois belges français mais aussi à la fidélité envers sa mère qui l'a si patiemment initiée aux trésors de ce croissant fertile .

Une mère si douée que le père ironisait ainsi : A Paris ils ont Le Notre, nous à la maison on a la nôtre

Voici donc quelques indices de ce florilège de bouche où défilent des noms connus, pu inconnus du Nil à l'Euphrate de Homs à Alep de la Bekaa à Beyrouth ;

Fattouche, salade de printemps + Baba Ghanouj caviar d'aubergine à la crème de sésame, charbata adass soupe aux lentilles Mousskhane poulet cuit à la bédouine et bien entendu l'incontournable et intraduisible taboulé.

Cet ouvrage nous dit l'éditeur ne prétend pas à l'exhaustivité . Mais il représente un fil goûteux de la mémoire.

Quand elle retrouvait sa grand mère à la faveur des vacances estivales celle ci lui cachait les **bzourat** derrière le poste de télévision.

Elle savait dit-elle que j'adorais ces fruits secs salés dont elle constituait un stock pour l'été. A chacun sa madeleine de Proust. Elle se souvient du dessert de cette même grand mère

***bascott bel jouz. Des sablés meringués aux noix***

Les recettes de cet ouvrage sont précédées d'un tableau des doses et équivalences afin de faciliter la réalisation des recettes précise t-on, certaines quantités sont indiquées non seulement en grammes mais aussi en mesures

Et chaque mesure équivaut à un verre d'un volume **de 250 ml.**

Des conseils pratiques sont également distillés pratiquement à chaque chapitre . De ces ficelles de ménagère qu'on ne trouve que rarement dans les ouvrages de recettes et que l'on se transmet de mère en fille au fil des temps.

Ainsi pour la conservation des confitures on apprend qu'afin d'éviter la formation des moisissures à la surface des confitures il faut déposer sur celle ci un cercle de la taille du pot découpé dans une feuille de papier beurré ou bien verser deux cuillers à soupe de cire comestible fondue avant de refermer le couvercle. Les confitures peuvent se conserver d'une saison à l'autre à l'abri de la chaleur et de la lumière. Et si un pot est ouvert il faut le conserver au frigidaire. Qu'on se le dise

**Cela s'appelle Un croissant fertile Recettes familiales du Proche Orient arabe. Chahnaz Kanawati ED Sindbad Actes Sud coll l'Orient gourmand**