La Presse
Actuel, vendredi 9 juillet 2004, p. ARTS SPECTACLES8

Fêtons tous le taboulé!

Perreault, **Laura-Julie**

Difficile de s'entendre sur la date d'une fête nationale quand on a traversé 15 ans de guerre civile. Comment fêter ensemble quand, il y a moins d'une décennie, une partie de la population a fait couler le sang de l'autre? Un artiste libanais, Ricardo Mbarak, tente depuis trois ans d'imposer sa réponse à cette épineuse question.

De manière unilatérale, l'artiste de Beyrouth a décidé de décréter le premier samedi de juillet la Journée nationale du taboulé, rien de moins. Pas question de fêter le drapeau libanais et son cèdre majestueux. Ni de souligner la fin des hostilités en 1990.

Non, c'est à la salade composée de blé concassé, de persil, de menthe, de tomates, d'oignon, d'huile d'olive et de citron que revient le rôle d'unifier les célébrations de toutes les communautés du Liban d'après-guerre.

" Il n'y a aucune célébration qui unit tous les Libanais. Il y a toujours des divisions religieuses ou ethniques. J'ai trouvé la sortie de secours dans la cuisine, dit Ricardo Mbarak. Le taboulé n'appartient à personne en particulier ou il appartient plutôt à tous les Libanais. "

Comment se fête la Journée du taboulé? " L'idée n'est pas de manger le plat en tant que tel. Ça se passe dans la tête, dans la reconnaissance de ce lien commun ", explique M. Mbarak.

Le professeur à l'Institut supérieur des beaux-arts de Beyrouth, spécialisé en arts médiatiques, ne dispose pas de l'appareil étatique pour faire la promotion de la fête du taboulé, décrétée pour la première fois en juillet 2001.

C'est donc sur la force du réseau Internet que l'artiste a dû miser pour sensibiliser la communauté libanaise mondiale. M. Mbarak évalue que près de 240 000 personnes au Liban, au Canada, aux États-Unis et en Europe ont eu, samedi, le 3 juillet, une petite pensée pour la verte salade et tout ce qu'elle représente.

Une fête encore marginale pour un pays de quatre millions d'habitants et une diaspora considérable, mais néanmoins franchement délicieuse.

Recette de taboulé

350 g de boulghour ou de blé concassé

5 bottes de persil plat finement haché

2 bouquets de menthe ciselée

3 tomates coupées en dés

1 petit oignon vert émincé

1 petit oignon blanc émincé

Un filet d'huile d'olive

Jus de citron Sel et poivre

Préparer le blé concassé selon les instructions.

Couper l'oignon blanc et l'oignon vert, les frotter avec un peu de poivre et de sel

Ajouter le persil et la menthe

Arroser d'huile et de jus de citron. Mélanger le tout

Garnir de tomates en dés.

Catégorie : Société et tendances
Taille : Court, 290 mots

© 2004 La Presse. Tous droits réservés.

Doc. : news·20040709·LA·0057