



Le chef d'origine palestinienne Marcelle Afram (casquette grise) avec l'activiste Ora Wise (à gauche) en novembre au restaurant Little Egg, à Brooklyn.

LA GUERRE ISRAËL-HAMAS DANS LES ASSIETTES.

Aux États-Unis, la cause palestinienne s'exprime aussi dans le domaine de la cuisine : certains militants appellent au boycott de restaurants israéliens, quand des chefs s'emploient à promouvoir la gastronomie palestinienne pour mieux dénoncer son "effacement".

Texte Raphaëlle BESSE DESMOULIÈRES

LES PLATS DÉFILENT SUR LES TABLES DE LITTLE EGG, étroit restaurant typique de Brooklyn, à New York. Un labné revisité avec des « *French onion* », un rummaniyeh de lentilles et grenades, puis un traditionnel poulet musakhan rebaptisé « shababi ». Des mets mijotés par le chef d'origine palestinienne Marcelle Afram, qui a quitté ses fourneaux de Washington le temps d'une soirée fin novembre. Aux convives, il raconte un bout de son histoire, celle de ses grands-parents forcés à l'exil lors de la création d'Israël, en 1948. « *Je cuisine avec les mots des souvenirs* », dit-il.

Il participe à « Tadhamon! » (« solidarité », en arabe), premier événement organisé par l'association Hospitality for Humanity imaginée par des chefs, qui ont lancé, fin octobre, une pétition pour « *rompre le silence autour du génocide à Gaza*. » Parmi les signataires, Helen Rosner, célèbre reporter culinaire du *New Yorker*, Samin Nosrat, cheffe et autrice de livres de cuisine récompensée, ou encore Stephen Satterfield, présentateur de la série documentaire *La Part du lion. Comment la cuisine afro-américaine a changé les États-Unis*, diffusée sur Netflix. Début décembre, le document avait été paraphé par près de mille deux cents personnes. « *Malheureusement plusieurs de nos collègues qui ont signé le texte se sont heurtés à de sérieux retours de bâton* », regrette une des initiatrices, Ora Wise, cheffe et activiste pro-palestinienne.

La pétition, qui condamne « *la perte de toute vie innocente* » sans mentionner explicitement les massacres commis par le Hamas le 7 octobre, réclame « *un cessez-le-feu immédiat à Gaza et la fin du soutien inconditionnel des États-Unis à*

Israël ». Elle appelle aussi à rejoindre le mouvement de « *boycott culturel d'Israël* » et « *à désinvestir des produits, événements et voyages qui font la promotion d'Israël jusqu'à ce qu'il démantèle son système d'apartheid et son occupation militaire* ». Le texte fait référence au mouvement Boycott, désinvestissement et sanctions (BDS), qui, depuis 2005, vise des entreprises opérant dans les colonies israéliennes ou dans les territoires occupés.

« *Le mouvement BDS a été lancé par des Palestiniens pour créer une prise de conscience, rappelle le chef Marcelle Afram. J'aime à penser que nous avons beaucoup de poids en tant que consommateurs.* » Si l'activiste Ora Wise souligne que Hospitality for Humanity n'organise pas d'actions de ce type, cela ne l'empêche pas de regarder avec attention ce que d'autres font, notamment à Philadelphie, où des groupes locaux propalestiniens ont appelé à boycotter des restaurants israéliens dont les propriétaires ont publiquement affiché leur soutien à l'État hébreu.

Les auteurs de la pétition dénoncent aussi une appropriation culturelle de la part d'Israël qui « *a longtemps utilisé la nourriture comme une arme, effaçant le peuple palestinien tout en revendiquant sa cuisine* ». Ora Wise souligne que « *la façon dont Israël a criminalisé la cueillette du zaatar par les Palestiniens, alors qu'elle fait fureur dans le monde de la gastronomie américaine* ». Le zaatar désigne à la fois une plante aromatique (désignation arabe d'une variété d'origan), traditionnellement utilisée dans la cuisine palestinienne, mais aussi un mélange d'herbes et d'épices. Depuis 1977, une loi israélienne, assouplie en 2020, interdit de ramasser cette plante, considérée avec d'autres comme des « *espèces sauvages protégées* ».

La nourriture devient un marqueur identitaire puissant et le houmous est souvent cité en exemple. Depuis des années, Israéliens, Libanais et Palestiniens – pour ne citer qu'eux – se disputent la paternité de cette purée de pois chiche. Des cuisiniers israéliens et libanais se sont même livrés à une compétition pour fabriquer le plus gros houmous du monde afin d'entrer dans le Guinness des records (pari gagné en 2010 par les représentants du pays du Cèdre avec plus de 10 tonnes réalisées). « *Ça peut sembler farfelu mais il faut y penser en termes de fierté nationale* », explique Ari Ariel, professeur associé à l'université d'Iowa. Un rayonnement dont l'enjeu financier n'est pas non plus négligeable.

Sans surprise, la démarche d'Hospitality for Humanity divise. Dans le *New York Times*, Lia Ronnen, directrice éditoriale d'Artisan Books qui publie notamment des livres de cuisine, a dénoncé un « *récit factuellement faux* » qui « *accroît la violence contre les juifs en Amérique* ». « *La communauté culinaire est censée être un lieu qui célèbre l'humanité, la bienveillance et la vérité* », a-t-elle estimé. Le professeur Ari Ariel nuance cette affirmation : « *L'histoire a montré que la nourriture peut être utilisée pour rassembler les gens mais aussi devenir très politique*. » Et de fait cette soirée à Brooklyn avait quelque chose d'un meeting. « *Un vrai succès : Marcelle Afram, en tant que Palestinien de la diaspora, s'est senti entendu et soutenu et a disposé d'un espace sûr pour partager sa nourriture et son histoire* », se réjouit Ora Wise, qui a encouragé les convives à repartir avec le menu où deux QR codes permettaient de s'informer, l'un sur les manifestations propalestiniennes à venir, l'autre sur le mouvement de boycott BDS. (M)