

La Croix
jeudi 4 décembre 2000



PATRICK ZACHMANN/MAGNUM PHOTOS

La traditionnelle carpe d'une table de fête juive. Ce plat classique de la cuisine ashkénaze figure dans les livres culinaires polonais et russes. Pour Édouard de Pomiane, c'est la recette qui représente le mieux la cuisine juive.

CUISINE Une invitation à découvrir l'histoire et la civilisation juives à travers les traditions culinaires

La culture juive met l'eau à la bouche...

LE LIVRE DE LA CUISINE JUIVE de Claudia Roden

Flammarion/Metropolis
Cœl. «La Cuisine de mes souvenirs»
598 p., 45 €.

«**C**haque cuisine raconte une histoire. La nourriture juive raconte celle d'un peuple déraciné, migrant, et ses mondes disparus.» C'est par ces phrases que débute ce superbe ouvrage de Claudia Roden. Elles le résumant en entier. Autant que de cuisine, c'est bien d'Histoire dont il est question tout au long de cette somme aux 600 pages partagées en deux parties distinctes: la cuisine juive ashkénaze d'abord, la cuisine juive séfarade ensuite.

Précédée d'une très solide introduction qui ramène aux temps des Hébreux et des racines religieuses (Bible, Talmud), chaque partie invite à la découverte, en suivant le fil rouge des aliments, pain,

poisson, viande, volaille, desserts, liqueurs... – et des pratiques qui s'y rattachent: plus de 800 recettes sont présentées qui sont autant de haltes sur les routes de la diaspora à travers les siècles et la planète: *insalata di riso* servi lors du shabbat en Italie, crêpes *blintze* farcies à la viande, d'Autriche-Hongrie, *schav bortsch* de Transylvanie, salade mixte d'Israël, pan d'Espanya (un biscuit de Savoie revisité par les Séfardes.), *kamfounata* du Maroc, *boreka* de Turquie, *shorba* de Bagdad...

De la Palestine aux États-Unis, de la Pologne à la France, des Indes à l'Éthiopie, de la Russie à Israël, le voyage est sans fin, à la fois savant et sensible. C'est que, multipliant les notes, conseils (la confection des *fila* en triangle!), encadrés, documents, photographies délicieusement bleues ou joliment sépia, Claudia Roden sait cuisiner aussi bien dans ses propres

souvenirs d'une enfance passée au Caire que dans les témoignages qui possèdent le même charme que les cartes postales aux couleurs délicatement passées: repas de fêtes,

sur les bords du Tigre, aux portes de Bagdad, évocation de juifs des Caraïbes et du Nouveau Monde...

En 1825, un poète écrivait à une revue juive: «*Le kugel, ce plat national sacré, a fait plus pour la préservation du judaïsme que les trois numéros de cette revue mis ensemble.*»

«**Le kugel, ce plat national sacré, a fait plus pour la préservation du judaïsme que les trois numéros de cette revue mis ensemble.**»

De la même manière, ce livre de cuisine fait-il bien plus que les discours, polémiques et analyses pour faire apprécier, comprendre et aimer une des cultures les plus riches de l'Histoire.

DIPIER MÉREUTE