



Le goût de la paix

Description

À écouter certains, le monde ne serait plus qu'ébullitions et tremblements, un champ clos de tensions irréconciliables, une géopolitique figée dans ses fractures. Tout serait à présent noir, définitivement noir. C'était si bien avant.

Et pourtant.

Il suffit parfois d'un repas, d'une table, d'agapes, d'un geste presque intime, charnel, d'un plaisir partagé, pour que cette vision vacille. Là, en ce moment précis, on se dit : c'est si bon, ici et maintenant.

Pour mon anniversaire, avec retard pour trouver une date commune, mes fils m'ont offert un moment rare : une découverte. Celle du restaurant Shabour, à Paris, du chef israélien étoilé Assaf Granit. Une expérience que l'on pourrait qualifier de simplement gastronomique. Mais ce serait réducteur de la féerie que ce génie des saveurs a su créer. C'est un voyage. Une traversée. Une rencontre.

Artichaut à la sauce gribiche, œufs de truite sur betterave et feta, œuf mollet avec sa mousse de tahini mulukhiyah et poutargue, ravioles à l'oignon chou-fleur menthe et œufs de brochet, barbue sur crêpe suzette, une sorte de gefilte fish réinventé, selle d'agneau aux noix mashi blettes grenade et crème de cresson, un Paris-Brest revisité qui devient un Paris-Jérusalem, sorte d'Orient Express en pâte à chou et mangue, et pour finir une cuillère de mousse au chocolat avec de l'huile d'olive de Sicile pour accompagner un café façon turque mais à la cardamome...

Shabour n'est pas seulement un lieu où l'on se restaure. C'est un espace où les frontières s'estompent.

Dans son menu "voyagette", chaque plat raconte une histoire. Une histoire faite de strates, de mémoires, de migrations. Ici, une note iranienne. Là, une réminiscence géorgienne. Plus loin, une évocation syrienne ou égyptienne. Puis viennent les influences ashkénazes et séfarades, entremêlées, réconciliées dans une même assiette. Nous savons qu'Israël est ce kaléidoscope géant des cultures. Assaf Granit projette ces multiples carrefours culturels dans votre assiette.

Paris et Jérusalem se reparent, échangent, comme Tel Aviv et Téhéran, Beyrouth, Bagdad et Istanbul.

L'Orient et l'Occident cessent de s'opposer pour dialoguer et s'unir. Nous voici adoubés Chevalier de la Table Ronde d'Orient et d'Occident...

Et au milieu de cette conversation savoureuse, il y a le goût et le plaisir de la langue.

Le goût comme langage universel. Le goût comme médiateur. Le goût comme diplomatie.

Car que reste-t-il des certitudes idéologiques, des dogmes et des postures lorsque les sens s'éveillent ? Que deviennent les postures lorsque le plaisir est partagé ? À table, l'autre n'est plus une abstraction. Il devient celui avec qui l'on échange, celui avec qui l'on découvre, celui avec qui l'on goûte.

L'adage prétend : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. » Peut-être faudrait-il ajouter aujourd'hui : dis-moi ce que tu me cuisines, je te dirai vers quel monde nous voulons aller.

Ce que propose Assaf Granit, au fond, dépasse la cuisine. Il propose une forme de réconciliation sensible. Une démonstration, presque philosophique, que les cultures ne s'annulent pas, elles se superposent, s'enrichissent, se répondent.

Dans un monde saturé de discours, il rappelle une évidence : **le plaisir partagé est peut-être l'un des derniers territoires où la paix reste possible.**

Bien sûr, une table ne résout pas les conflits. Elle ne signe ni traité ni cessez-le-feu.

Mais elle ouvre une brèche.

Une brèche dans laquelle peut s'engouffrer autre chose que la défiance. Une brèche où l'on réapprend, simplement, à être ensemble.

Comment ne pas penser à Antoine de Saint Exupéry, en dégustant son plat. *« J'ai appris, dit le Petit Prince, que le Monde est le miroir de mon Âme. La fin d'une chose marque le commencement d'une nouvelle. Il faut exiger de chacun ce que chacun peut donner. Toutes les grandes personnes ont d'abord été des enfants. On ne voit bien qu'avec le cœur. »*

J'ai appris grâce à Assaf Granit, et à mes fils, que la Gastronomie est aussi le miroir de notre âme et qu'on ne voit bien qu'avec le cœur... Ta cuisine diffère de la mienne, mon Frère, loin de me léser tu m'enrichis...

Ce jour-là, à Shabour, j'ai retrouvé de l'optimisme, j'ai compris que tout n'était pas si noir. Qu'il existait encore des lieux où l'intelligence des sens précède la violence des idées. Des lieux où l'on construit, à petite échelle, ce que le monde peine à accomplir à grande.

Et peut-être est-ce là que tout commence. Autour d'une table. Dans le silence d'un goût partagé. Dans cette évidence simple, presque fragile : **la paix commence souvent par le plaisir d'être ensemble et de partager toutes les saveurs d'un Paris-Jérusalem.**

Patrick Pilcer

Categorie

1. Le mot de la semaine

date créée

27 avril 2026