

# La MJC Étoile fait découvrir la cuisine de la Syrie

Par L'Est Républicain - 19 mai 2022 à 17:18 - Temps de lecture : 1 min



Lawand Alkurdi (à droite) a organisé un repas convivial.

L'atelier mené par Lucette Barthelémy, à la MJC Étoile, a fait découvrir la gastronomie syrienne avec Lawand Alkurdi et Mannick Gaudaré, historienne de l'art.

Lawand, photographe en Syrie, a fait une exposition photos à Oxford. 3<sup>e</sup> dan de judo, investi dans les associations, designer en façades de magasins, lors du printemps arabe, il décide de quitter son pays avec sa femme. Et, au confinement, il va faire une belle rencontre dans une librairie. Mannick le voit ennuyé, elle lui propose son aide pour faire son choix, puis, au fil des mois, elle rencontre sa femme et son bébé, et lui apprend le français. L'origine d'une amitié franco syrienne.

## La tradition du mezzé

Lawand Alkurdi a animé l'atelier cuisine et partagé les recettes de la cuisine syrienne, qui est un mélange d'influences perses, turques et libanaises. Comme de nombreux pays méditerranéens, on retrouve la tradition du mezzé, qui consiste à servir simultanément un assortiment de plats chauds ou froids avant le plat principal. Les plats salés que l'on mange avec du pain marquouq. Pour les desserts, on trouve le baklava et la confiture de rose. Le café aromatisé à la cardamome a surpris ou ravi les papilles. Un menu dépaysant.