

À TABLE...

Le shawarma

BON PLAN

BARBAR



« Dans les années 80, mon père avait un petit four à mankouché et a voulu faire des shawarmas. Au début, il faut le reconnaître, ce n'était pas très bon », se souvient Ali Ghaziri, directeur des opérations. Depuis, Barbar a trouvé sa recette. La viande marine pendant trois jours dans un mélange à base de citron et d'orange avant de cuire à la broche durant douze à seize heures pour le boeuf, trois à quatre heures pour le poulet. »

4 500 LL le sandwich.

REVISITÉ

BASTERMA MANO



La sandwicherie arménienne située à Bourj Hammoud depuis 1966, ne se contente pas de proposer les traditionnels shawarmas au poulet et à la viande. Le propriétaire Mano a eu l'idée d'un shawarma de soujouk, la saucisse arménienne composée de viande hachée à laquelle sont ajoutées du cumin, du sumak et du piment rouge. Le sandwich est fait dans du pain libanais accompagné de tomates et de cornichons.

5 000 LL le sandwich.

TENDANCE

RESTAURANT JOSEPH



Depuis que son sandwich a été élu comme "le plus savoureux au monde" par le FoodieHub, parmi 1 500 nominés en provenance de 150 villes, le restaurant de Sin el-Fil ne désemplit pas. Il faut dire que le propriétaire du restaurant, Joseph Abou Khalil, veille au grain. « C'est un control freak », raconte son fils, Élie. Le restaurant est attentif à la provenance de la viande. « Mais son plus grand secret, c'est sa marinade à base de 13 épices. »

6 000 LL le sandwich, 13 000 LL le plat.

CLASSIQUE

BOUBOUFFE



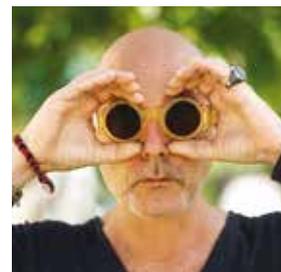
À la tête du restaurant Boubouffe, avenue Charles Malek, Michel Aramouni prépare son shawarma au charbon de bois. « Cela donne un goût incomparable à la viande, mais ajoute une complexité, car le feu doit être alimenté continuellement sans être trop vif », explique-t-il. La viande, poulet ou boeuf, est marinée pendant 24 heures avec du vin, du vinaigre et un mélange d'épices. Elle cuit ensuite pendant 11 heures, par pièce de 20 kg.

9 000 LL le sandwich, 23 000 LL le plat.

Un sandwich populaire

Sandwich populaire par excellence, le shawarma viendrait de la région de l'Anatolie, en Turquie, ou sa traduction littérale est "cevirme" c'est-à-dire "ça tourne". Si la Turquie a popularisé son fameux döner kébab dans le monde entier, on retrouve des variantes de ce sandwich à base de viande de poulet, d'agneau ou de bœuf aussi bien en Syrie, en Égypte qu'en Grèce sous le nom de "gyros". Au Liban, il est le plus souvent accompagné d'une sauce "tarator" à la crème de sésame. Quelle que soit sa provenance, on trouve une viande marinée, ensuite cuite longuement sur une broche verticale avant d'être découpée en lanières, puis servie dans du pain.

Roger Moukarzel Photographe



Le premier mot qui me vient à l'esprit quand je pense au shawarma est le mot savoureux. Pour moi, un bon shawarma doit être juteux

sans être trop gras et l'équilibre des épices doit être parfait. Celui que je préfère est celui du restaurant Boubouffe, c'est le meilleur aujourd'hui. Dans les années 80, pendant les pénuries durant le siège de Beyrouh-Est, nous avions l'habitude avec des amis de partir en voiture sous les bombes, avec le minimum d'essence, pour manger du shawarma à The Chase, à Jounié. C'était l'un des seuls restaurants ouverts à cette époque. J'avais 15 ans et je photographiais déjà le conflit. À la fin de la guerre, au début des années 90, j'ai déménagé à Paris et je n'ai jamais retrouvé le goût savoureux du shawarma là-bas.

En collaboration avec : **hodema** consulting services | www.hodema.net