

À TABLE...

La man'ouché

BON PLAN

LE FURN AU COIN DE LA RUE



Pour trouver le meilleur rapport qualité/prix, il suffit souvent de se rendre au coin de la rue. Street-food à la libanaise par excellence, le furn de quartier reste le meilleur moyen de manger sur le pouce sans se ruiner. Ces petites échoppes cuisinent pour la plupart avec un four traditionnel ou un "saj", font leur propre pâte et disposent d'une carte limitée mais souvent délicieuse : zaatar, fromage ou cocktail.

À partir de 1 500 LL pour une man'ouché zaatar.

REVISITÉE

ZAATAR W ZEIT



Plutôt que d'entrer en compétition avec les fours traditionnels, Zaatar w Zeit a pris le parti de proposer des man'ouché revisitées sous forme de wrap, aux quatre fromages ou avec sauce tomate. Un concept qui a ses adeptes et qui plaît à l'étranger.

La chaîne créée par Donald Daccache, Antoine Bou Chédid et Marwan Atallah a fêté ses 20 ans en 2019, et compte 70 branches au total dont 21 au Liban et les autres réparties dans six pays.

2 000 LL pour une man'ouché zaatar.

TENDANCE

THE LEBANESE BAKERY



Lancée il y a trois ans par Bassam et Samer Chamoun, The Lebanese Bakery, installée à Tabaris, ambitionne de faire de la man'ouché un plat international comme le burger américain ou la pizza italienne. Pour ce faire, les deux frères

proposent la man'ouché avec une salade ou des accompagnements, et misent sur des produits haut de gamme. « Il y a une multitude de qualités différentes de zaatar par exemple », souligne Bassam Chamoun.

2 000 LL pour une man'ouché zaatar.

CLASSIQUE

ABOU FADEL



Situé à Beit-Méry, le furn Abou Fadel propose la man'ouché dans sa forme la plus traditionnelle. Ouverte depuis 42 ans, l'enseigne dirigée par Riad Abou Fadel et sa mère met l'accent sur la qualité des ingrédients. « La clé pour une bonne man'ouché c'est la qualité de la farine et de l'huile. Nous utilisons les mêmes matières premières depuis l'ouverture. Nous n'avons jamais fait le moindre compromis sur la qualité », explique la femme du propriétaire.

2 000 LL pour une man'ouché zaatar.

La cuisine de rue par excellence

De même que l'on peut dire que l'Italie a sa pizza, la France sa baguette ou les États-Unis leur burger, le Liban a sa man'ouché. Plat de street-food par excellence, cette galette moelleuse ou mince et croustillante, selon les goûts, est une pâte simple réalisée avec de la farine cuite sur un "saj" ou dans un four traditionnel.

Accompagnée de zaatar, de fromage, de viande ou de légumes, la man'ouché est consommée traditionnellement au petit déjeuner.

Rabih Keyrouz Styliste



La man'ouché est un plat simple. Pour qu'elle soit délicieuse, il suffit de trois choses : du très bon thym, une bonne pâte et une cuisson parfaite. Je

préfère quand la pâte est bien cuite et croustillante. La meilleure man'ouché vient de chez moi évidemment, chez Keyrouz Bakery, à Sin el-Fil, mais j'aime aussi beaucoup celles qui sont faites sur le "saj" qu'on trouve lors de balades dans la montagne. Je pourrais en manger tous les jours, mais j'essaie de me limiter à une par semaine. Mon meilleur souvenir reste la man'ouché de ma grand-mère, préparée sur le "saj". C'était sacré. On se réveillait avec cette odeur de thym et de feu de bois, j'aimerais tellement retrouver cette sensation.

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