

# À TABLE...

## La glace arabe

BON PLAN

### AWAD



Ouvert en 1995, à Achkout, Awad propose des glaces traditionnelles 100 % organiques sans additifs ni colorants. Sa spécialité et best-seller, une glace saveur achta réalisée à partir de crème de lait et de mastic. Elle est roulée sur elle-même en forme de bûche accompagnée de pistaches concassées. « Nous avons été les premiers à populariser la glace sous cette forme enroulée », explique l'un des propriétaires, Samer Bassil. *20 000 LL pour un kilo.*

TRADITION

### AMAL BOHSALI



Sur la rue Takieddine, à Koraytem, Amal Bohsali ne se contente pas d'être une institution de la pâtisserie libanaise. On trouve aussi des glaces arabes traditionnelles aux parfums achta, pistache ou amareddine (pâte d'abricot séché). L'enseigne familiale dispose de boutiques à Hamra et Jal el-Dib. Le fondateur, Salim Bohsali, a ouvert le premier établissement en 1878, sur ce qui est la place des Martyrs aujourd'hui. *48 000 LL pour un kilo.*

TENDANCE

### HANNA MITRI



Dans sa petite boutique inchangée depuis 1949, dans le quartier Mar Nicolas, Moussa Mitri propose des glaces 100 % naturelles dont les parfums évoluent selon la saison et la qualité des fruits. La recette de Moussa Mitri, le fils du fondateur, reste un secret bien gardé. Les saveurs les plus appréciées par la clientèle sont le citron et le praliné aux amandes. *39 000 LL pour un kilo.*

CLASSIQUE

### BACHIR



Né en 1936 à Bickfaya, le glacier Bachir est le plus important du pays, avec plus de 80 boutiques. « À l'image du Liban la glace libanaise est au carrefour de deux cultures. Nos glaces sont fabriquées avec un savoir-faire libanais inspiré de la glace orientale et occidentale. La glace libanaise est plus légère et allégée en sucre, elle s'adapte parfaitement aux étés chauds », explique Édouard Bachir, qui codirige la glacerie avec ses frères et cousins. *23 000 LL pour un kilo.*

La bouza arabiyyé est une crème glacée traditionnelle qui serait née dans l'Empire ottoman. Elle est composée de lait épais avec du salep, ou sahlab, une poudre moulue à partir des tubercules d'orchidées séchées dont l'utilisation remonte à l'Antiquité. Au lait et au salep est ajouté le mastic, une résine tirée du lentisque pistachier répandue sur l'île de Chios, en Grèce. C'est la combinaison de ces différents ingrédients, sans œufs ajoutés, qui donne à la glace arabe une texture unique. Elle est parfois parfumée à la fleur d'oranger et accompagnée de pistaches concassées.

## Selim Mouzannar Joillier créateur



Une bonne glace traditionnelle arabe est un concentré d'émotions et de saveurs. C'est l'odeur de ma ville, l'éclat de la pistache et de l'amande sous l'effet du pilon sur le mortier. C'est l'odeur des fruits de mon pays et de mon enfance, celui du lait et du miel dont les parfums me titillaient les narines et me consolait des longues journées d'été dans la boutique de mon père, au Souk des bijoutiers. Mes meilleurs souvenirs, ce sont la glace à la achta avec de la pistache pilée de chez Arayssi sur la place des Martyrs ou celle de Hanna Mitri dans mon vieux quartier beyrouthin. Ces deux glaces sont ancrées dans ma mémoire.

En collaboration avec : **hodema** consulting services | [www.hodema.net](http://www.hodema.net)