



Bricks en vrac à l'est d'Ithaque

Après avoir examiné les grandes préparations avec feuilles de brick, consacrons un voyage aux modestes farces enrobées dans une seule feuille, dégustées du bout des doigts, à la recherche de ce qui peut se faire avec des feuilles de filo, malsouqa, dioul et ouarqas, depuis les Balkans jusqu'aux plaines atlantiques du Maroc.

Notre première étape nous cantonne à l'est d'Ithaque, île mythique s'il en est pour les errants loin de chez eux. Le bivouac initial est en Bulgarie, très marquée par la cuisine ottomane. On y confectionne les *banitsas*, petits feuilletés au fromage enroulés dans une feuille de filo. Le fromage utilisé peut être de la feta grecque bien connue, ou tout autre fromage blanc de brebis de la région, comme le *brinza* roumain, macéré dans la saumure ou le *sirene* bulgare, tout à fait comparable. Tous ces fromages, à l'instar de la feta, sont compacts et solides et il convient de les râper au hachoir pour les mêler à du yaourt et à des œufs. Cette farce est ensuite déposée à une extrémité de la feuille de filo enduite de beurre et repliée sur elle-même plusieurs fois pour obtenir un ruban de trente centimètres de long sur un peu plus d'une dizaine de large. Les feuilles de filo se trouvent moins facilement en France que les feuilles de brick. Les immigrés balkaniques sont moins nombreux que les immigrés maghrébins dans notre beau pays. Le conditionnement industriel d'aujourd'hui nous les présente en feuilles rectangulaires de trente centimètres sur quarante, alors que les feuilles de brick sont circulaires. Encore plus fines que ces dernières, les feuilles de filo sont plus difficiles à travailler et plus fragiles. Mais enfin, accommodons-nous de ce que le marché nous offre, roulons nos *banitsas* en cigares, enroulons sur elles-mêmes les extrémités de ces cigares pour former des sortes de "s" et passons au four une vingtaine de minutes. Cela fait une entrée chaude ou se déguste, tout aussi chaud, avec le café de fin de repas.

Les krompirusas et boraks bosniaques

Une autre préparation balkanique avec des feuilles de filo est la *krompirusa* de Bosnie-Herzégovine. La farce est faite de pommes de terre coupées en dés, revenues avec des oignons. Elle garnit un long ruban de feuilles beurrées, se chevauchant les unes les autres. Le ruban est ensuite refermé sur les pommes de terre, formant un


boudin que l'on enroule sur lui-même en forme de spirale pour le placer dans une tourtière et l'enfourner. La même farce de pommes de terre, avec de la viande hachée cette fois, garnit les *boraks* de la région, roulés généralement en forme de cigares.

Quant au boudin enroulé sur lui-même en spirale ou serpent, on en retrouve la forme dans la *mhencha* (serpent) du Maghreb, où les feuilles de brick abritant une classique pâte d'amandes à l'eau de fleurs d'oranger constituent un long tube enroulé comme la *krompirusa*, cuit au four et enduit de miel.

Mais revenons à l'est d'Ithaque, dans la partie orientale de l'Empire ottoman, où se dégustent de multiples petits feuilletés, en particulier dans les *mezze* grecs et libanais. Les *tiropitte* grecs au fromage, comparables aux *banitsas* bulgares, en sont un classique. La garniture est ici de feta, bien sûr, mais parfois aussi de produits italiens, comme la ricotta ou la mozzarella. Certains osent les mélanges. Ici

on plie en triangle une feuille de filo beurrée et formée en ruban comme pour les *banitsas*. Toujours en Grèce, les *borekakias me kota* sont garnis d'une farce de blancs de poulets, oignons et céleri hachés, avec feta, persil et aneth. Ils prennent la forme de cigares. Ces *borekakias* peuvent comporter aussi de l'agneau avec des aubergines, du romarin et du persil, la

feta demeurant comme un partenaire inamovible et inévitable, ce que personne ne regrette. Enfin, nous ne saurions quitter la Grèce des feuilletés de filo sans évoquer les cigares garnis d'une crème sucrée de semoule et de riz parfumée à la vanille. Il s'agit là d'un dessert et ces cigares à la crème se dégustent saupoudrés de sucre glace et de cannelle.

 Ce qui se fait en Grèce se fait en Turquie, au Liban et dans les Balkans. Ainsi le *kugelhof*, en France, a moins à voir dans son principe avec le gâteau de Savoie que le *baklava* turc avec le *baqlawa* algérien.

Art de vivre ironique

Au Liban, la frontière entre le sucré et le salé reste moins tranchée. Les classiques cigares à la viande d'agneau comportent dans ce pays complexe, certes de l'oignon et du fromage, mais aussi des raisins secs hachés, des pignons, de la coriandre et de la menthe. Dorés au four, ces cigares se mangent chauds ou froids, accompagnés de la fameuse sauce au yaourt et concombres dénommés en Grèce *tzatziki*. On le voit, les frontières sont minces à l'intérieur de ce territoire gastronomique que les Européens ont tendance à diviser comme ils ont divisé l'Empire ottoman. Ce qui se fait en Grèce se fait en Turquie, au Liban et dans le reste des Balkans. Certes, des particularités demeurent, mais bien moins que dans nos provinces françaises où le *kugelhof*, par exemple, a moins à voir dans son principe avec le gâteau de Savoie que le *baklava* turc avec le *baqlawa* algérien.

L'ensemble ottoman fut un empire homogène pendant quatre siècles, avant que les grandes puissances ne manipulent les différences, attisent les tensions et n'embrasent la région comme elles continuent de le faire aujourd'hui, dressant les uns contre les autres dans un monde trop compliqué pour les esprits frustes qui croient à l'efficacité de la force et à la valeur des recettes. Il n'y avait pas de recette dans l'Empire ottoman, juste un art de vivre ironique, bâti de foi et d'absence d'illusion, avec une douceur pointue qui se mêlait à la cruauté naturelle de l'homme et à la force des épices. Alors la cuisinière mettra du romarin où sa voisine préférerait l'aneth ou le thym. Une autre submergera d'ail son *tzatziki* quand une collègue au loin le parfumerà de coriandre. La *pitta* originelle enroulera du poulet, du poisson, de l'agneau, avec tous les légumes et les parfums que l'on voudra et cela fait un en-cas pendant le travail. Réduite à l'épaisseur d'une feuille de filo, dans les *mezze* ou autre occasion, la *pitta* craquera autour de farces diverses, dont nous avons évoqué les préparations, sachant que chacune varie au gré de l'occasion, du caprice et de la fantaisie, comme à celui de la nécessité ou de la pénurie. Si la doctrine religieuse s'est parfois figée dans cette partie du monde, mi-chrétienne, mi-musulmane, avant que l'Europe ne tire son humanité au cordeau, il ne s'est pas forgé de dogme gastronomique et c'est très bien ainsi.

Alors les feuilles de filo enrobent toutes sortes de farces, du fromage aux champignons, en passant par viandes et poissons. Elles prennent aussi toutes sortes de formes, du "s" des *banitsas* aux triangles des *tiropitte*, du losange des *baklavas* aux petites pyramides pincées sur le dessus de certaines bouchées aux champignons, sans oublier le cigare ni le chausson, rectangulaire ou en demi-lune.

C'est d'ailleurs cet aspect que présentent les bouchées que l'on appelle *borak* en Turquie et au Liban, dans les *mezze* arrosés d'arak, la liqueur d'anis que les Grecs nomment *ouzo*. Ces *boraks* en demi-lune peuvent abriter toutes les farces imaginables, depuis des aubergines et tomates jusqu'à de l'agneau, du poulet ou des champignons. Le feuilleté enrobant n'est pas ici de filo mais de pâte brisée au beurre et à l'huile d'olive. Cette même pâte brisée sert aussi à une tourte aux épinards ou aux feuilles de blettes, classique dans les *mezze* libanais. Cette tourte est ensuite, comme le *baklava*, découpée en petits losanges.

Détournement d'usages

On le voit, le jeu avec les canons habituels et les usages établis reste une constante de la cuisine libanaise, à la fois populaire et raffinée, à la fois en harmonie et en rupture avec les héritages qu'elle a reçus. C'est ainsi qu'il existe dans ce pays un *baklava* salé, constitué des mêmes couches de filo entourant une garniture que le *baklava* sucré. La farce est ici composée de feta, oignons, yaourt, origan, thym, hachis de tomates séchées importées d'Italie, et œufs pour lier le tout. On découpe en losanges avant d'enfour-

ner trois quarts d'heure, on laisse refroidir et l'on sert au *mezze* les petites portions rhomboïdales.

Toujours à ce jeu de détournement des usages, la cuisine libanaise utilise de la simple pâte à pain pour faire des bouchées à *mezze* tout aussi délicieuses que les cigares ou triangles en feuilles de filo, ou les *boraks* en demi-lune à la pâte brisée. Les farces en sont tout aussi variées, aux diverses viandes, fromages ou légumes. On peut les déposer au centre d'un cercle de cette pâte dont on relève les bords pour les pincer au sommet en forme d'aumônière, on dispose alors de *sfiha*, que l'on passe au four. Si l'on a mis la farce au centre d'un petit triangle ou carré, dont on relève les bords pour former des bouchées pyramidales, on a des *fatayers*, que l'on cuit au four également.

Il existe enfin ce que l'on appelle des *sambusiks*, semblables aux *boraks* en demi-lune par la forme, parfois semblables aussi par leur pâte brisée mais le plus souvent avec la pâte à pain des *sfiha* et *fatayers*. Le plus classique de ces *sambusiks* est garni d'une délicieuse farce à l'agneau ou au bœuf, avec des pignons et beaucoup de persil. L'originalité de ces *sambusiks* réside dans le fait qu'ils sont frits, selon un mode inhabituel dans l'Orient ottoman mais dominant dans le Maghreb où nous conduira un voyage prochain à l'ouest d'Ithaque. ◀

