

# Liban

mezzé de romans,  
de films et de  
bandes-dessinées  
avec Lena Merhej





Rhizomes a accueilli Lena Merhej en résidence au printemps 2018. Née d'un père libanais et d'une mère allemande, Lena a grandi à Beyrouth et raconte avec humour son pays et ses questionnements autour de la double-culture. Elle en a fait une bande-dessinée, *Laban et Confiture*, ou comment ma mère est devenue libanaise, parue aux éditions Alifabata.






Avec elle, nous avons arpenté les paysages littéraires et graphiques du Liban, de *Samandal*, revue dessinée collective qu'elle a fondé pour visibiliser ce nouveau genre au Moyen-Orient à *Darina Al-Toundi* en passant par *Amin Maalouf*... Toutes ces découvertes ont été l'occasion d'une joyeuse aventure gourmande de mots et de saveurs.

Nous avons voulu les compiler ici dans une bibliographie toute subjective, une marmite dans laquelle nous avons réuni nos coups de cœur littéraires, des recettes dessinées par Lena, des extraits de son livre, des films et la musique qui a bercé nos échanges. C'est un mezzé, pour ouvrir l'appétit et aiguïser la curiosité. Ça se déguste et se picore au gré des envies, avec du thé ou du raki.

Un grand merci à Lena, à Caroline et Isabel pour ce voyage à la rencontre du pois chiche, de la poésie et de l'histoire du Liban. Merci aussi aux éditions Alifabata et Le port a jauni pour leur complicité

# Le hommus

## Ingrédients:

-  2 tasses de pois chiches cuits
-  1 1/2 tasses de citrons pressés
-  1/2 tasse de pâte de sésame (tahina)
-  2 gousses d'ail écrasées
-  du sel de l'huile d'olive

*pour cuire les pois chiches*  
 il faut les tremper 12h dans l'eau et puis les bouillir pour 30 min.  
 Sinon il faut les bouillir 30 min avec une cuillère de bicarbonate de soude.

1. mettez tout dans un mixer <sup>sans l'huile d'olive</sup> pour au moins 5 min avec un peu d'eau.

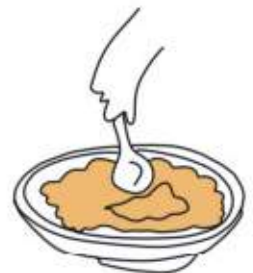
*ma grand-mère, Teta Sabwa, les mixe pour 15 min ...*

*on peut aussi utiliser un mixer à la main s'il est bon*



ajouter de l'eau jusqu'à ce que ce soit crémeux

2. Etalez dans un plat un peu profond avec une cuillère pour creuser une petite mare autour du milieu



3. Ajoutez l'huile d'olive, et décorez avec des pois chiches, de la menthe et du paprika.



*Sahten! Bon appétit!*

# Essais

Le Liban vivait alors "l'après-guerre civile". Les chefs de guerre avaient signé un accord politique et, du jour au lendemain, la guerre était finie et la paix était revenue. Sauf que c'étaient toujours les mêmes visages qu'on voyait sur les affiches.



## *Les identités meurtrières, Amin Maalouf, Grasset, 1998*

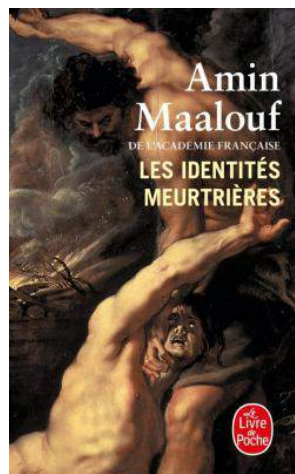
Un pamphlet indispensable pour le vivre-ensemble, un auteur incontournable au delà du Liban ... Une lecture essentielle !

## *Une histoire du Liban, David Hirst, Perrin, 2018*

Parce que les histoires du Liban sont multiples, voici un ouvrage qui ne se targue pas d'objectivité. Une histoire, donc, parmi tant d'autres, mais qui permet d'appréhender avec précision les différentes périodes de l'histoire mouvementée du pays.

## *Liban, une guerre de 33 jours, dir. Franck Mermier et Elizabeth Picard, La Découverte, 2007*

Un ouvrage écrits par des chercheurs fins connaisseurs du Liban et du Moyen-Orient, pour comprendre les enjeux de la guerre de 2006.



# Romans

histoires de femmes

## *Les vies de papier, Rabih Alameddine, 10-18, 2017*

Une vieille dame à l'humour acerbe raconte son quotidien et ses souvenirs depuis son appartement beyrouthin où elle vit au milieu des livres. Drôle et amer, touchant et éclairant.

## *Sous la tonnelle, Hyam Yared, Sabine Wespieser, 2006*

Encore une histoire de vieille dame, celle d'une grand-mère obstinée et généreuse qui pendant la guerre refuse de quitter sa maison placée sur la ligne de démarcation. À l'été 2006, sa petite-fille se souvient...

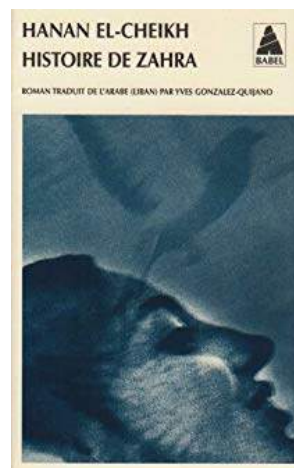
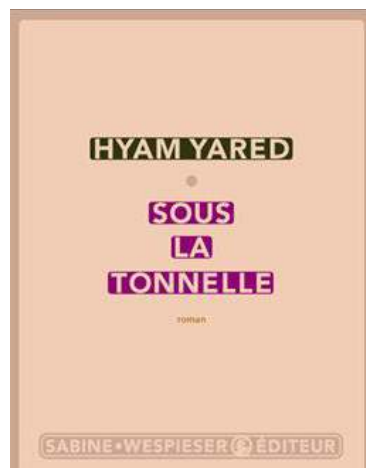
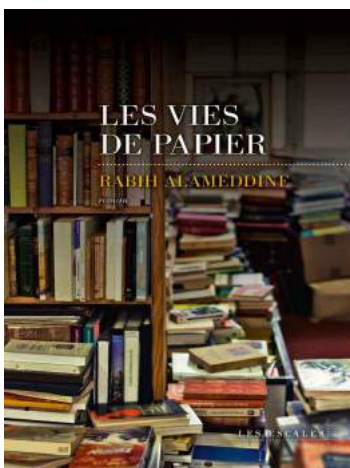
## *Histoire de Zahra, Hanan El-Cheikh, Actes Sud, 2005*

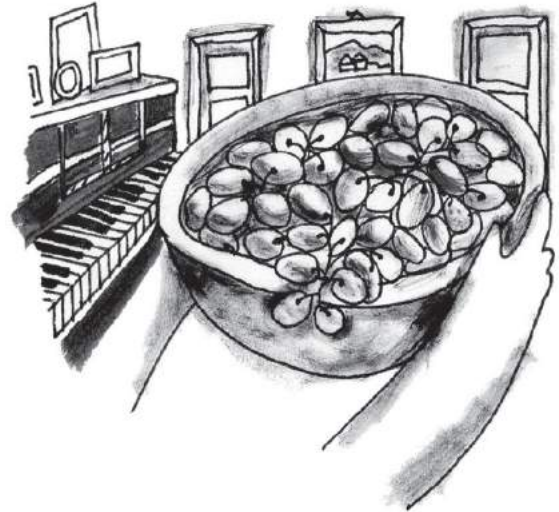
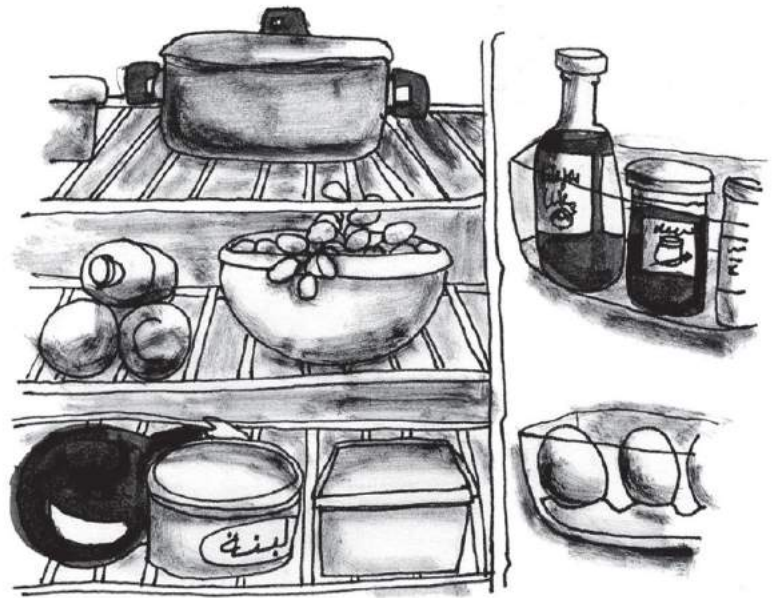
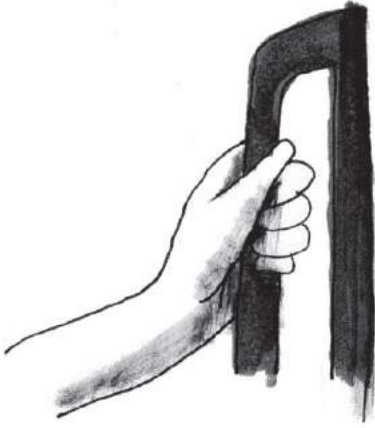
Allégorie de la situation d'impuissance du peuple libanais pris dans la tourmente de la guerre, mais aussi d'une société découpée où les communautés sont imperméables les unes aux autres, à travers le destin d'une femme chiite du Liban sud emmurée dans un univers masculin.

## *Le jour où Nina Simone a cessé de chanter, Darina Al-Joundi et Mohammed Kacimi, Actes Sud, 2010*

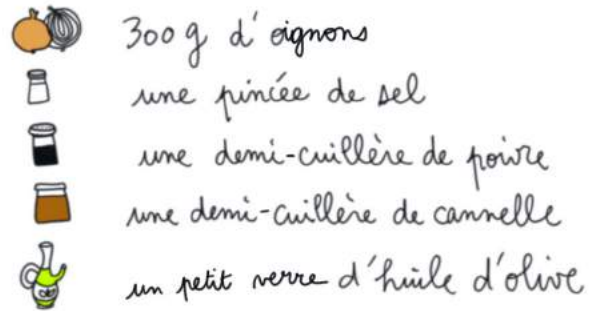
Un coup de poing dans les entrailles, une femme libre en pleine guerre civile, fille d'un père syrien communiste qui rêvait de Panarabisme et pas de guerre de religions.

Lire aussi les romans de Najwa Barakat, *La fenêtre*, *Camp de Khiam* de Soha Bechara, *Incendies*, in *Le sang des promesses*, de Wajdi Mouawad (théâtre) ...

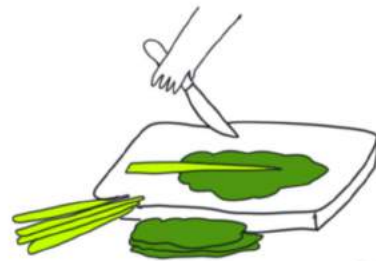




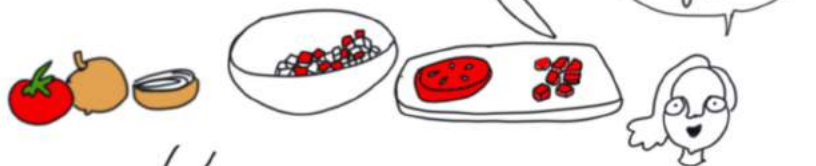
# Les feuilles de blettes farcies



1. Coupez les tiges des feuilles



2. Coupez les tomates et les oignons en petits cubes



3. Pressez les citrons



4. Hachez le persil à la main



5. Mélangez tout sauf les feuilles pour faire la farce





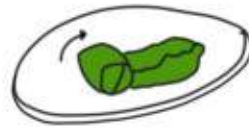
6. Étalez un peu de farce sur une feuille



7. Pliez les côtés



8. Roulez les feuilles



9. Coupez des tranches d'une tomate et placez les au fond d'une casserole



10. Étalez les feuilles roulées dans la casserole



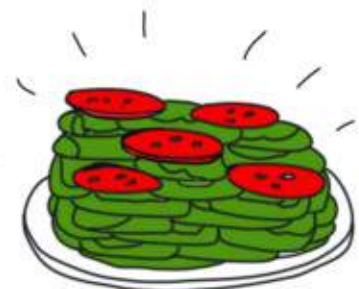
11. Placez un plat sur les feuilles roulées pour les presser, et ajoutez de l'eau



12. Laissez sur un feu doux pour 45 min.



13. Renversez la casserole dans un plat et servez tiède ou froid



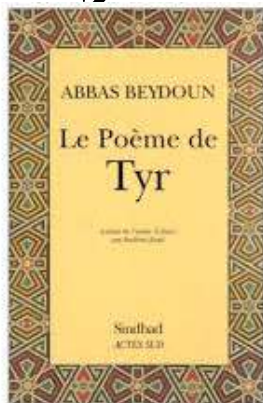
si ça marche pas,



→ Utilisez deux feuilles



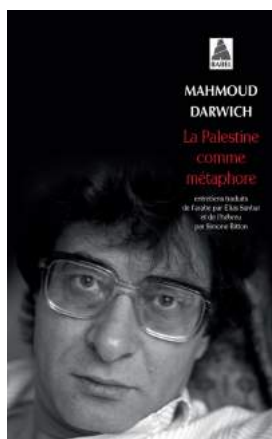
# Poésie



## *Le poème de Tyr, Abbas Beydoun, Actes Sud 2007*

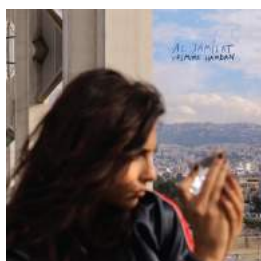
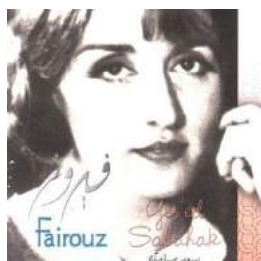
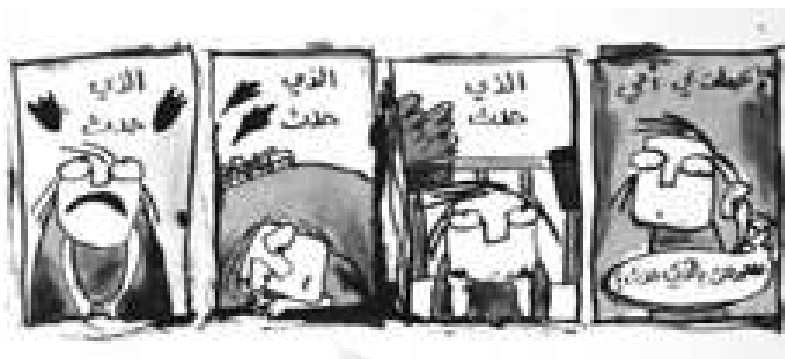
La mer et la montagne, les paysans attirés et rejetés par la ville, les marins, matelots et colporteurs, les éléments naturels et les foules humaines, tous participent à cette ode à la ville natale du poète. Et tous ses ouvrages sont empreints de la même liberté

...



## *La Palestine comme métaphore, Mahmoud Darwich, Actes Sud, 2002*

Parce que les destins de la Palestine et du Liban sont intimement liés depuis 1948, et pour la beauté de la langue, pour ses poèmes et ses entretiens, Mahmoud Darwich est un poète à lire et relire ....



# Musique

Écoutez Lena parler de la musique qui l'anime sur la webradio Vos Gueules les Mouettes ...



On y retrouve *Fairouz, Rayed Bess, Yasmine Hamdan, Zeid Hamdan* et *Soapkills*, autant de voix de la musique libanaise.

Je vais vous raconter comment j'ai choisi le titre *Laban et confiture...*



Nous avons toujours mangé le laban - ou lait caillé - mélangé avec du sel et des concombres râpés.

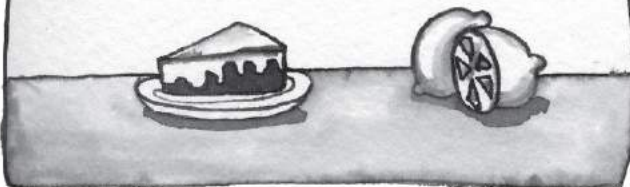


Je ne vous dis pas ma surprise, la première fois où j'ai vu ma mère manger du laban avec de la confiture !

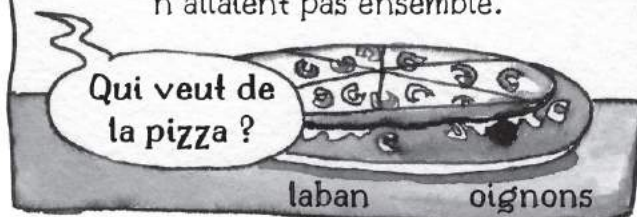


J'ai déduit que cette façon de faire, que je n'avais vue que chez ma mère, devait être une habitude allemande. Moi, en tant que Libanaise, je ne me sentais pas concernée. Et si un jour je devais l'être, ce serait plus tard, une fois prête...

Je n'aimais pas le mélange de ces deux aliments, l'un sucré, l'autre salé.



Avec le temps, j'ai réalisé que ma mère mélangeait plein d'ingrédients qui n'allaient pas ensemble.



Et même, qu'elle le faisait tous les jours.



Aujourd'hui j'appelle ça : "la cohabitation pacifique des contradictions".

**Pas de relations avant le mariage !**

Un besoin d'intégration ?...



Du coup, je me suis demandé :

Comment ma mère, l'Allemande, a-t-elle vécu la période de la guerre ?

# Bandes-dessinées

## Samandal

Collectif fondé en 2007, Samandal défend et valorise la création dessinée au Moyen-Orient, en arabe, français et anglais. Revue créée pour offrir un espace d'expérimentation aux jeunes dessinateurs dans le Liban des années 90, elle publie aujourd'hui des ouvrages thématiques rassemblant les contributions de quelques 120 artistes du monde entier et l'initiative inspire d'autres laboratoires de bande-dessinée dans les pays arabes.



aux éditions Alifbata (2018)

## 50 artistes de caricature et de bande dessinée arabes

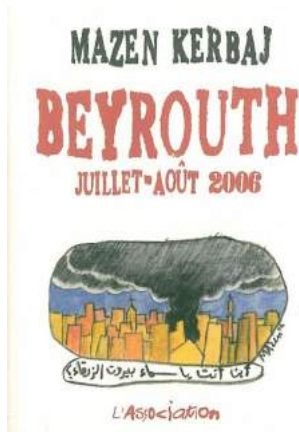
Des caricatures parues dans les journaux et magazines égyptiens des années 60 aux plus récentes bandes dessinées et dessins de presse diffusés en ligne, 50 auteurs, 50 parcours et styles graphiques, 50 regards venant du Nord Afrique et du Moyen Orient sur le monde et la politique internationale.

## La bande dessinée arabe aujourd'hui

Le catalogue de l'exposition éponyme (Angoulême 2018), mettant en lumière plus de quarante auteurs provenant d'Algérie, Égypte, Irak, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Palestine, Syrie et Tunisie. Une sélection de plus de 120 planches illustrant l'effervescence que la bande dessinée arabe connaît depuis dix ans.

**Laban et Confiture, ou comment ma mère est devenue libanaise, Lena Merhej, Alifbata, 2015**

Des planches pleines d'humour sur la relation entre une mère allemande et sa fille libanaise : double-culture, souvenirs d'enfance et du Liban en guerre, questionnements sur l'identité, la famille et le dessin ... Drôle et touchant.



**Beyrouth - juillet août 2006, Mazen Kerbaj, L'association, 2007**

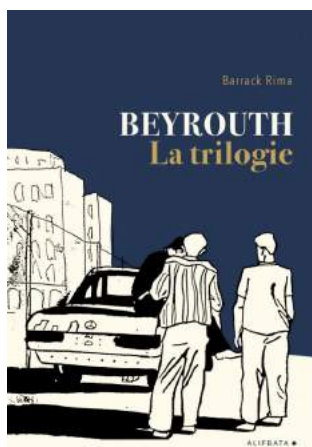
Sous les bombes qui pleuvent sur Beyrouth cet été là, Mazen Kerbaj tient un blog à l'attention du monde entier. Il y publie ses dessins, ses coups de gueules et son désespoir. Bouleversant.

Lire aussi, aux éditions Tamyras : Cette histoire se passe, dessins publiés dans le quotidien Al-Akhbar, illustrant les contradictions de la société libanaise.

**Je me souviens Beyrouth, Zeïna Abirached, Gambourakis, 2008**

A la manière de Perec, l'auteure revient sur ses souvenirs, faisant rimer enfance, guerre et quotidien, exil et adolescence.

Lire aussi, chez le même éditeur : Beyrouth Catharsis, Mourir Partir Revenir -Le jeu des hirondelles, Le piano oriental, 38 rue Youssef Semaani



**Beyrouth, la trilogie, Barrack Rima, Alifbata, 2017**

L'auteur raconte sa ville, quittée à 21 ans. Trois chapitres acerbes et amer sur la Beyrouth qu'il tente de cerner à chaque retour.

**Ce livre devrait me permettre, Sylvain Mazas, Vraoum !, 2012**

Le regard d'un jeune dessinateur français sur Beyrouth : plein d'humour, de schémas et de réflexions philosophiques.



# Films

Les films que nous évoquons ici sont en accès libre et gratuit sur le site [bed.bzh](http://bed.bzh). Ils y ont été rassemblés notamment suite au festival de cinéma de Douarnenez consacré au Liban, en 2008.

## *Nahla, Farouk Beloufa, 1979*

Après la bataille de Kfar Chouba au Liban, en janvier 1975, Larbi Nasri, un jeune journaliste algérien, est pris dans le tourbillon des événements qui précèdent la guerre civile. Une fiction inoubliable !



## *Dessiner la guerre Lena Merhej, 2002*

Un très-court métrage d'animation qui raconte le quotidien de la guerre, les objets, les jeu et les souvenirs. Un passé-page blanche qu'il faudra bien remplir.



*retrouvez leurs portraits et leurs autres films sur [bed.bzh](http://bed.bzh) :*

## *Juste une odeur Maher Abi Samra, 2006*

Été 2006, le guerre israélienne sur le Liban. Les survivants retirent les corps des morts des décombres... La caméra du réalisateur, implacable, nous dit juste l'odeur de la mort.



## *Liban-Guerre Rania Stephan, 2006*

Tournés dans l'urgence de la guerre de juillet 2006 qu'Israël mène contre le Liban, ces 8 films courts témoignent du quotidien des citoyens libanais.



voir aussi les films de Jocelyn Saab, Les palestiniens de Van Der Keuken et Seule avec la guerre de Danièle Arbid ...

# Les manaïsh zaatar

Ingredients : vous pouvez trouver le zaatar chez l'épicière ou sur l'internet.

## Pour le zaatar



- 1 verre de mélange de thym, d'origan et de serpolet séchés
- 1/2 verre de graines de sésame grillées
- 1/2 cuillère de sumac moulu
- 1 cuillère de sel
- de l'huile d'olive



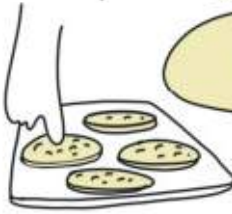


## Pour la pâte



- 3 verres de farine
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère de levure



vous pouvez aussi acheter de la pâte à la pizzeria ou à la boulangerie ou utiliser de la pâte feuilletée ou de la pâte brisée selon le goût

1. Mélangez le tout dans un bol 
2. Mélangez la levure avec de l'eau tiède et attendez qu'elle lève
3. Ajoutez le sel, le sucre, la farine et de l'eau pour faire une pâte
4. Laissez la pâte bien pétrie au frigo pour 30 min.
5. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie 
6. Coupez la pâte étalée avec un verre et placez les petites tartelettes sur un plateau pour le four
7. Avec le doigt, faites des petits creux pour contenir le zaatar 
8. Mettez dessus une petite cuillère du mélange du zaatar 
9. Mettez au four à 200° pour 15 min
10. Servez au choix avec des tomates, concombres, menthe et du thé noir 

\* ou de l'anak!

C'est ça, l'imagination...

