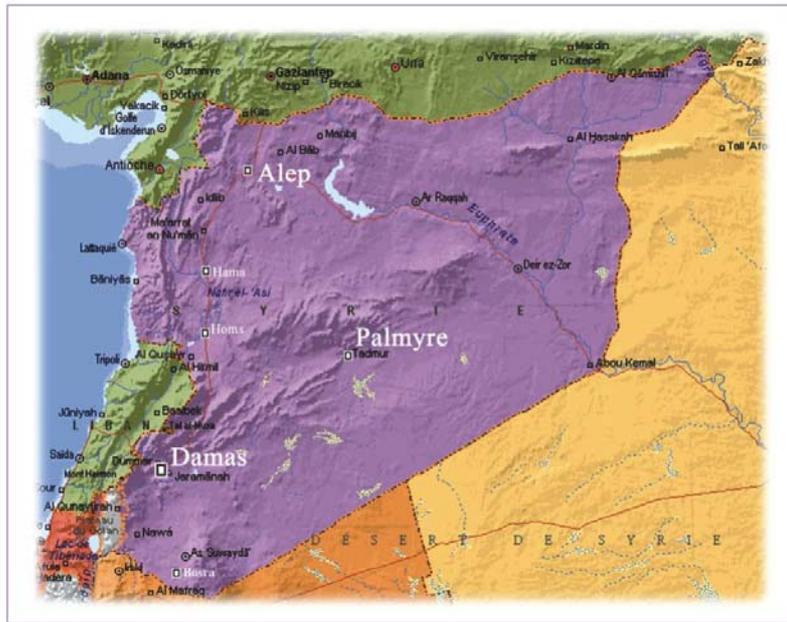


Visite des Membres
des Académies Nationales
de Gastronomie
en Syrie
Mai 2004



Académie Syrienne de la Gastronomie
Syrian Academy of Gastronomy
الجمعية السورية لذواقي الطعام

Visite des Membres
des Académies Nationales
de Gastronomie
en Syrie
Mai 2004



Académie Syrienne de la Gastronomie
Syrian Academy of Gastronomy
الجمعية السورية لنواحي الطعام

ACADEMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE
VISITE DE LA SYRIE
MAI 2004

PROGRAMME COURT (=5 JOURS)

Jeudi 13.05.2004

- 15:20 Départ du vol de la Syrian Air (RB 406) de Paris/Orly pour Damas via Alep.
- 20:45 Arrivée à Alep du vol RB 406 de Paris/Orly.
Accueil des participants à l'aéroport d'Alep et transport à l'hôtel Chahba Cham.
- 21:30 Check-in à l'hôtel.
- 22:00 Départ de l'hôtel pour dîner au 'Club d'Alep'.

Vendredi 14.05.2004

- 08:00 Départ de l'hôtel.
- 08:30 Petit-déjeuner à la maison Poche dans la vieille ville.
- 10:30 Visite du monastère de Saint Siméon. Visite du site.
- 13:30 Déjeuner chez Dr & Mme Kayyali.
- 16:00 Visite de la citadelle d'Alep. Retour à l'hôtel.
- 21:30 Départ pour un dîner de gala au Khan El-Chouneh.

Samedi 15.05.2004

- 09:30 Départ de l'hôtel pour la visite de la vieille ville d'Alep (Grande Mosquée Omayyade, souks, savonnerie, asile d'aliénés).
- 13:15 Retour à l'hôtel pour check-out.
- 14:00 Départ pour Palmyre. Déjeuner snack froid en route.
- 18:30 Arrivée à Palmyre et check-in à l'hôtel Tadmor Cham.
- 21:00 Départ de l'hôtel pour un dîner bédouin 'Gallabya Party' sous une tente, avec musique arabe et danses bédouines.

Dimanche 16.05.2004

- 05:00 (facultatif) Départ de l'hôtel pour voir le lever du soleil, de la citadelle de Fakhreddine, surplombant les ruines de Palmyre. Puis retour à l'hôtel.
- 09:00 Départ de l'hôtel pour la visite de Palmyre.
- 13:30 Déjeuner à l'hôtel Héliopolis.
- 15:00 Check-out de l'hôtel et départ pour Damas.
- 17:00 'Five o'clock tea' au 'Bagdad Café' à mi-chemin entre Palmyre et Damas.
- 18:30 Arrivée à Damas et check-in à l'hôtel Ebla Cham.
- 21:00 Départ de l'hôtel pour dîner à l'hôtel Cham Palace.

Lundi 17.05.2004

- 09:00 Départ de l'hôtel pour la visite de Damas (musée, mosquée Omayyade, palais Azem, église d'Ananie, fenêtre de St. Paul).
- 13:30 Déjeuner au restaurant 'Old Town'.

- 15:30 Départ pour la visite du village de Maaloula, et retour à l'hôtel.
21:00 Départ de l'hôtel pour dîner au 'Beit Nizam' au son de musique arabe traditionnelle.

Fin du Programme Court

Mardi 18.05.2004

- 08:15 Check-out et départ de l'hôtel pour ceux qui prennent le vol de Syrian Air pour Paris.
10:30 Départ du vol de la Syrian Air (RB 403) pour Paris/Orly.

PROGRAMME LONG (= 8 jours)

Mardi 18.05.2004

- 09:00 Départ de l'hôtel pour la visite de 'la Syrie Noire' (Bosra, Sweyda, Kanawat, Shahba). Déjeuner à l'hôtel Bosra Cham. Visite de la mosquée de 'Sit Zeynab' haut-lieu de pèlerinage des musulmans chiïtes.
19:00 Retour à l'hôtel.
20:30 Dîner au restaurant 'Sérail'.

Mercredi 19.05.2004

- 09:00 Check-out et départ de l'hôtel pour la visite du Crac des Chevaliers, Apamée. Déjeuner en route à l'hôtel 'Al-Wadi' .
19:00 Arrivée à Alep et check-in à l'hôtel Chahba Cham.
21:00 Départ de l'hôtel pour dîner chez Dr. & Mme Sibaï.

Jeudi 20.05.2004

- 07:30 Check-out et départ de l'hôtel pour l'aéroport.
09:50 Départ du vol de la Syrian Air (RB 405) pour Paris/Orly.

Programme définitif. Changements en cas de force majeure uniquement.
30.04.2004

Aéroport d'Alep

le Jeudi 13 Mai 2004
20:45 h



Dîner de
l' Académie Syrienne de la Gastronomie
en l'honneur des
membres des différentes Académies Nationales
au
Club d'Alep

Alep le Jeudi 13 Mai 2004
à 22:00 h

M e n u

Mezzés

*Viande d'agneau séchée à l'arménienne,
mortadelle alépine à la viande de mouton
et au blanc de poulet,
viande hachée grillée à la menthe à l'étouffée*



Salades

De saison, de truffes du désert, garnie



Viandes

*Grillades d'agneau au charbon de bois
Côtelettes, filets découpés, kébab, saucisses, kebbé grillé*



Entremets

Katayefs aux noix et à la crème de lait de brebis



Fruits



Café

Arak : Cortas ; Dinan

Vins : Ksara ; Blanc de Blancs 2002
Réserve du Couvent 2001

Jeudi 13 mai 2004
Dîner au Club d'Alep (Alep)

Tout d'abord pour se préparer, en se rafraîchissant le palais, laissons glisser l'Arak dont le noble anisé nous installe en ces lieux.

La soif éteinte, on commence à jouer aux « Mezzés » délicates offrandes de la vie que des doigts agiles ont ciselées, pressées, façonnées, émulsionnées, assemblées, afin que, aubergines, pois chiches, persils, salades, tomates, olives... nous offrent leur plus beau talent. C'est aqueux, frais, cru ; on goûte, on revient en arrière pour préciser un accent, on repart ; tout est croquant, fondant, rafraîchissant et joyeux. Alors on élève le jeu vers ces viandes de mouton boucané : quel arôme et quelle texture fine et douce : puisque nous avons deux vins sur table, l'un blanc et l'autre rouge, une gorgée de vin blanc a bien répliqué à ce mouton ainsi qu'au poulet. Mais il y avait cette viande galbée, grillée à la menthe dans une huile d'olive : c'est doux, charnel et un paysage aromatique s'amuse avec nos sens; c'est tellement taquin et savoureux qu'un verre d'Arak ponctue cet instant avec joie. On va alors vers le cervelas à la pistache. Quelle finesse! Et pour contraster, on retourne à une olive charnue avec sa noble âcreté que l'Arak estompe.

Mon Dieu! Que l'ambiance est conviviale!

Je goûte le vin rouge libanais dont la robe est soutenue. Les odeurs aux notes charnelles et fruitées se libèrent pour, en bouche, offrir une mâche douce aux arômes mentholés, corsetés par de bons tanins avec une vivacité tranquille rendant la fin de la bouche agile.

La seconde partie du repas, après le frais, l'air, c'est le feu qui se manifeste autour de brochettes où la chair de mouton alterne avec aubergines, poivrons, oignons et tomates. Tout un manège, un autre jeu autour du feu qui a assoupli les chairs en passant du cru au cuit, ce qui convient au vin rouge qui se fait friand.

Alors, je remarque posées sur la table, des pétales de rose qui embaument. On m'explique que c'est la saison des roses qui sont utilisées pour la préparation de la confiture; cela dure dix jours; ainsi, chaque maison sent la rose. Je ne peux m'empêcher de songer à toutes ces odeurs de maison sous le rythme des saisons que bien des gens ignorent ou ne connaissent plus, l'industrie ayant pris leur place.

On nous annonce que le lendemain au petit déjeuner, nous aurons de ces confitures...

J'en rêve déjà. Il y avait également sur la table un vase en verre à la tige fine et transparente, mais très haute, ce qui permettait à tous les regards de se croiser. Je reprends de l'Arak, c'est toujours aussi frais, et, en même temps, je goûte au narguilé à la froide et âcre fumée qui s'associe à une musique arabe venant rehausser ce cadre et cette ambiance, pour annoncer les desserts – des beignets blonds, crémeux et douilletts. Enfin, pour ce 3^{ème} acte gourmand, des fraises enrobées de sucre glacé dont la fraîcheur nous ravit. Tout est juste autour de ces sucrosités avec cette musique qui enlace, se faufilant tel un serpent dans notre mémoire pour imprégner l'instant par un café dense, âcre, amer, vif qui se suce plus qu'il ne se boit tout en profitant de ce narguilé qui se fait plus caressant, à peine piquant, parfumé pour clore ces instants clairs et chaleureux sur une note paisible.

Jacques PUISAIS

دîner au Club d'Alep
Alep le Jeudi 13 Mai 2004





Maison POCHE

La terrasse dans les années 30



Petit Déjeuner à la
Maison POCHE
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Petit déjeuner
Maison Poche - Khan Nahassine
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



M e n u

Mamounieh + Achta : *douceur à base de semoule.*

Chaybiyates : *feuilletés à base de crème.*

Zlebiéh : *crêpes à l'orientale.*

Foule moudamass : *fèves cuites + oignons verts.*

Labné : *yaourt séché.*

Fromages : *chelleh, cubes 'khadrah'.*



Plateaux de fruits de saison + légumes.

Confitures: *Cerises, roses, abricots, marmelade de bigarades, cédrats, dattes, chinois.*

Café, thé, sahleb, jus de fruits

Vendredi 14 mai 2004
Petit Déjeuner à la maison POCHE

Endroit surprenant qui s'offre à nos yeux nous apportant des découvertes gourmandes au travers de merveilleuses histoires. Tout se passe dans un jardin de senteurs et de textures douces. Douceur du matin qui répare la nuit et prépare le jour.

Je me suis attardé tout d'abord sur la préparation MAMOUNIÉ + ACHTA, semoule sentant bon le sable chaud et la cannelle. Le toucher de ce mets est subtil et léger. Puis, je suis allé voir le FOUL, une soupe aux fèves et à l'huile. Un bonheur libérant une onctuosité au léger gras, bien ornée par le brûlant des piments et accompagnée d'une vivacité aujourd'hui au citron, mais qui, à la saison, sera à la grenade et plus tard au verjus; ce détail est important car il montre qu'une recette est rythmée selon les fruits de la saison. Ceci témoigne de la volonté d'aller vers une expression gastronomique qui s'éloigne du figé. Puis c'est la rencontre du LABNÉ, expression d'un yaourt séché très lisse au palais et aromatisé par thym et autre plante; la vivacité lactique et mordante est calmée par l'huile amenant un bien-être, ô combien apprécié dans ce lieu entouré de la blancheur des terrasses.

L'instant des fromages arrive avec la fraîcheur d'un caillé fin et friable à la saveur légèrement salée. Maintenant, les confitures, celle de cerise très dense, vive et pointue, baignant dans un sucré sirupeux attachant, libérant en fin de bouche des arômes fleuris rappelant un léger jasmin. Une autre expression tant attendue, la confiture de rose : tout est délice et senteur de rose; c'est précieux au palais et fortement séduisant.

Quelques notes sur les fruits. La bigarade que j'ai trouvée très safranée avec un souvenir d'orange amère; le cédrat à la chair fine sous forme de fruit confit, très long et présent avec même une petite note de cerise.

Les Chinois sont de petites oranges noires à la texture lâche et aux arômes rappelant l'orange amère – belle persistance sur des notes fleuries.

Le café à la cardamome, très terpénique, goûté dans de petites tasses sans anse, posées au creux de la main. Tout fut excellent car authentique, préparé avec la sincérité du cœur.

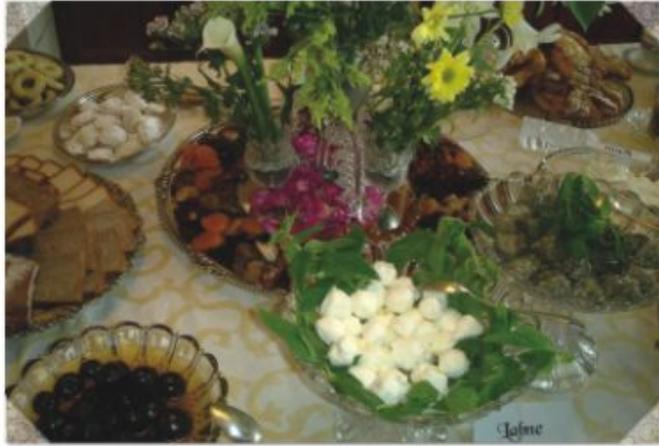
Une demi-heure après, dans le car qui nous emmenait à St Siméon, des impressions en bouche sucrées, vives, astringentes, douces, sentant bon le jardin de la vie, persistaient sur notre palais démontrant la valeur sensorielle de ces acteurs au petit déjeuner.

Jacques PUISAIS

Petit Déjeuner à la
Maison POCHE
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Petit Déjeuner à la
Maison POCHE
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Visite
Saint Siméon le Stylite
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



*A l'occasion
de la visite des membres
des différentes Académies Nationales
Déjeuner offert par*

Monsieur et Madame Becher Kayyali

*Alep le Vendredi 14 Mai 2004
à 13:30 h*

M e n u

Amuses-bouche

*Salade de saison, salade garnie,
kebbé au riz, kebbé derviches*



Plats

*Jarrets d'agneau aux truffes du désert, légumes farcis,
ouzi, viande aux griottes*



Fromage en fils et en cubes



Entremets

*Knafé mafroukeh, maamoul au fromage, karabiges,
khabisah à la melasse, riz au lait, salade d'abricots*



Fruits



Café

Arak : Cortas ; Dinan

Vins : Ksara ; Blanc de Blancs 2002

Réserve du Couvent 2001

Vendredi 14 mai 2004

Déjeuner offert par M. et Mme Becher KAYYALI

Ambiance idyllique dans un jardin tout en profitant d'un soleil voilé et d'un air caressant.

Tout d'abord, des entrées généreuses, colorées et tintinnabulantes de fraîcheur. Les aubergines : je retrouve ce tactile moelleux et gluant inoubliable, bien entouré de notes alliées et citronnées, l'ail apportant la note brûlante et le citron la note rafraîchissante. C'est très bien pensé.

- La salade : présentation détendue libérant les arômes agiles. C'est croquant, frais, cru, bavard. La réplique de l'Arak confirme.
- Ensemble composé de riz, pignons de pin et champignons ; c'est friand, la vivacité citronnée fait danser le riz.
- Le jarret d'agneau bien compoté et tendre qui cadre la réplique du vin rouge libanais ; à ses côtés, les truffes du désert, champignons à la texture aérée et souple que nous découvrons avec intérêt gourmand.
- Aubergines farcies : l'ensemble est très aromatique avec un toucher douillet qui va chercher les tanins du vin.
- Courgettes farcies dont la note citronnée retrouve l'expression du vin rouge qui suit.
- Beignets bruns (KEBBÉ DERVICHEs « Don Quichotte ») de viande, soyeux, croquants, justes et généreux, très persistants au palais. Cet ensemble va alerter la vivacité du vin.
- Beignets blonds (KEBBÉ DERVICHEs au riz) moelleux qui se donnent, appelant plus élégamment le vin blanc.
- Feuilles de vignes : ensemble à la fois vif, friable et fondant se mariant avec bonheur à la côtelette compotée qui fait ressortir la note cassis du vin rouge.
- Boulettes de viande aux griottes noires. On retrouve la cerise du petit déjeuner, charnue, vive et structurée par un soupçon de cannelle qui sied au vin.
- Fromages : leur rencontre avec la confiture de rose qui nous fait passer du lacté sec au moelleux doux du sucre de la rose.
- Les entremets :
 - Les beignets KHABISAT à la mélasse secs, friables autour d'une sauce à la noix ;
 - Les KNAFÉS MAFROUKÉS, toujours présence de la noix (inattendue pour nous) qui retrouve le vin avec justesse, bien suivis par le MAAMOUL au fromage, curieux par sa texture rebondie et sablée.

Tout a été juste. Chacun a pu jouer avec un grand plaisir allant revenant à volonté selon ses préférences avec cette abondance de tonalités, soignées, affectives, inattendues et très gourmandes rendant cet instant inoubliable.

Un signe d'hospitalité : le café à la cardamome.

Le café vert en grains additionné de cardamome et torréfié à la poêle puis moulu très fin. Placé ainsi dans une cafetière, il est bouilli pendant une heure environ puis laissé reposer.

Le liquide surnageant est versé dans une autre cafetière, puis on ajoute la même préparation de café et l'opération se renouvelle 6 fois.

Cette préparation est proposée à 3 reprises à chacun en signe d'hospitalité. On ne doit pas dire non avant la 4^{ème} fois, moment où l'on peut secouer la tasse en guise de refus.

Jacques PUISAIS

‏ ‏

Déjeuner chez
Monsieur et Madame Becher Kayyali
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Déjeuner chez
Monsieur et Madame Becher Kayyali
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



*A l'occasion
de la visite des membres
des différentes Académies Nationales
Dîner organisé par*

***L'Académie Syrienne de la Gastronomie
à
Khan El-Chouneh***

*Alep le Vendredi 14 Mai 2004
à 21:30 h*

M e n u

Entrées

*Salades de truffes du désert, de cœurs de laitues, d'olives
au jus de grenade.*

*Purée de pois chiches à l'huile de sésame; purée
d'aubergines à l'huile de sésame; caviar d'aubergines;
mouhammara; chenklish; artichauts à la mode ottomane;
mortadelle alépine; langues de veau; cervelle de mouton;
omelette aux fines herbes; feuilletés aux: fromage,
basturma, soujok*



Plats

*Kebbé mabroumeh aux noix; feuilles de vignes farcies
avec artichauts et prunes vertes; kebab aux aubergines;
gigots de mouton grillés sur lit de blé vert grillé avec
fruits secs, farce et yogourt; ragoût de câpres et riz
blanc, poisson avec trois sauces
(mayonnaise, tartare, piquante)*



Entremets

*Graines avec riz au lait; kenafé entre deux feux;
sorbet de griottes et de mandarine;
haytallieh (blanc manger);
fruits de saison; confitures*



Café - Thé

Whisky : *Ballantines*

Arak : *Cortas ; Dinan*

Vins : *Ksara ; Gris de Gris 2002 / Château Ksara 2000*

Les boissons alcoolisées sont gracieusement offertes

Vendredi 14 mai 2004
Dîner à Khan-El-Chouné

Ce repas fut enchanteur inspiré par des attitudes de table en terre de Syrie. L'atmosphère était chaleureuse, franche, fraîche, gourmande et conviviale. On était bien profitant d'une présentation pittoresque et élégante.

Pour cet instant de table 14 hors d'œuvre, 6 plats chauds et 6 desserts nous ont été proposés.

Parlons tout d'abord des hors d'œuvre :

1. La truffe : nous retrouvons cette texture particulière, bien typée, tendre et souple. Elle s'amuse bien avec le château Ksara 2000.
2. Les laitues : elles sont craquantes, gentiment alliées et fondantes, très heureuses de rencontrer l'Arak.
3. Les olives : elles sont fermes, aromatiques, dans leur ambiance huileuse, libérant cette noble et inoubliable âcreté secrète. L'Arak accepte bien cette rencontre.
4. HOMOS : voici le pois chiche, le « Roi » des farineux, c'est fin, doux, long au palais pour devenir câlin, ce qui ne déplaît pas au château Ksara et qui fait également glisser l'Arak.
5. MOUTABAL : une autre gloire de cette gastronomie, l'aubergine liée à l'huile de sésame, un autre lissé sur un écran de discrète fumée nous fait rêver en compagnie de l'Arak.
6. BABA GHANNOUJ : caviar d'aubergines. Texture fibreuse et fondante, un léger huileux taquine une vivacité rafraîchie, c'est bien enlevé avec l'Arak.
7. MOUHAMMARA : présence de la noix sous un souffle précis et chaleureux du piment. Ce qui fait sourire le château Ksara alors que l'Arak rafraîchit le palais.
8. CHENKLISH : voici un lacté délicat qui repose le palais, c'est très gourmand et réclame le château Ksara.
9. Artichauts à la mode Ottomane : ces cœurs sont d'abord fondants, puis reprennent de la vivacité grâce aux carottes tandis que l'oignon qui accompagne ce plat se fait tendre appelant le château Ksara.
10. Mortadelle Alépine : mets à la fois sec et friand. Les sucs des viandes se donnent et le château Ksara n'attendait que cela.
11. Langues de veau : expression bavarde, charnelle, tendre et sensuelle. Le château Ksara est là dans son élément mais l'Arak tient bien sa place.
12. Cervelle de mouton : douceur et gourmandise de ces beignets qui fondent au palais bien emmenés par le château Ksara, l'Arak étant plus sévère.

13. EJJEH : omelette aux fines herbes très aromatiques souple et agile, bien rattrapée par l'Arak.

14. Feuilletés de viande :

- BASTURMA : c'est croustillant et soyeux avec une pointe alliacée.
 - SOUJOK : autre expression associée à la noix non moins gourmande.
- Ces deux feuilletés ont réclamé le château Ksara.

Et maintenant, les plats chauds, car tout était si bien préparé et présenté que l'on avait envie de continuer le chemin vers ces découvertes dont l'authenticité impressionne.

1. KEBBÉ MABROUMÉ aux noix : curieux de retrouver à nouveau les noix autour d'un ensemble frais, piquant, odorant et très persistant au palais apportant aisément la réplique du château Ksara.
2. KÉBAB : l'agneau est offert dans un ensemble compoté associé au glissant pulpeux de l'aubergine : c'est haut en couleur et le château Ksara se tient bien sur cette approche.
3. YABRAK : jeu heureux où les feuilles de vigne farcies bien fondantes sont dynamisées par ces petites prunes vertes. Cet aspect montre bien l'usage des fruits « verts » qui donnent aux plats une verticalité heureuse. Le château Ksara suit bien mais l'Arak ne s'en laisse pas conter.
4. MANSAF : duel entre le riz et le blé. Le jeu est gourmand avec au centre le charnel de l'agneau dont les chairs sont tendres et vives appelant le château Ksara.
5. Riz aux câpres (ABBAR) : c'est un instant très friand, léger et fort gai qui s'amuse à aller chercher le « fruit » du vin.
6. Poisson : c'est une noble expression de la Méditerranée qui nous est offerte : un loup. La cuisson a permis à la chair de demeurer fidèle à son image, chacun selon son humeur l'accompagnant de la sauce qui lui paraissait la mieux adaptée. Une petite surprise par le bon accord du château Ksara.

Après entrées et plats, nous étions prêts à profiter des desserts :

1. Les Graines : ensemble ample, apaisant, plein de douceur et de tranquillité. On se sent bien.
2. KENAFÉ : deux forces, deux sensations.
3. Les sorbets : pureté d'expression, c'est fin, fondant sur le palais tandis que la mandarine éclate, la griotte en tapisse les parois. Un seul problème : par lequel terminer ?
4. HAYTALLIÉ : expression dans l'esprit d'un blanc manger. On profite d'une voie lactée fort sensuelle entourée des senteurs de fleur d'oranger et taquinée par la pistache. C'est très attachant.
5. Les Confits : tous plus savoureux les uns que les autres.

6. MOUCHABAK : c'est croquant soyeux aux arômes enjôleurs, on en prend et on en reprend.

Nous avons vécu un grand instant où nos amis syriens nous ont ouvert tout leur cœur, nous offrant les scènes gourmandes qui, dans le temps, ont accompagné et fait leur « attitude alimentaire ».

MERCI !

Jacques PUISAIS

Dîner au
Khan El-Chouneh
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Diner au
Khan El-Chouneh
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Dîner au
Khan El-Chouneh
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Diner au
Khan El-Chouneh
Alep le Vendredi 14 Mai 2004



Samedi 15 mai 2004

Dîner Bédouin « DJELLABA PARTY » sous une tente (Palmyre)

Autre atmosphère à Palmyre lors de ce dîner. Tout est nouveau, le chameau à l'entrée, les odeurs de braises ardentes et de pain chaud, puis ce vent qui fouette et qui invite à pénétrer sous la tente. Alors, les ambiances de tapis de laine, de texture aux notes animales de suint s'emparent de nous. Les couleurs s'imposent autour d'un pourpre franc et les lignes géométriques soulignent le décor.

On se dispose autour de la tente laissant le centre aux serveurs, musiciens et danseurs. Cette ambiance est étonnante car tous les bruits sont absorbés. C'est feutré mais un feutré en plein air. Car dehors, le vent souffle et la tente en suit les mouvements. Chants et musiques sont totalement amortis par ces tissus. C'est doux, aucune agressivité, c'est paisible, on se laisse emporter.

Nous avons retrouvé les mêmes plats avec le pois chiche, l'aubergine, etc... mais l'expression a été ressentie différemment. C'était très chaleureux, chaque élément s'allongeant, s'arrondissant, apportant une ambiance de patiné, d'accompli et pourtant le bruit du vent s'affirmait et la toile se gonflait mais nous ne voguions pas. Nous étions confortablement à terre dans une ambiance gourmande.

Les brochettes d'agneau étaient tendres et caramélisées et sentaient bon la braise, quant au poulet, il était juste. Nous avons également goûté une préparation à base de blé torréfié, cuit et rapproché d'un yaourt qui verticalisait l'ensemble par sa fraîcheur. Puis l'agneau rôti avec sa chair fondante nous a permis de profiter d'une cuisson compotée qui s'est très bien mariée avec le vin rouge dont la note cerise ne pouvait nous échapper.

Desserts, café, tout fut heureux, pour le goût, le regard et l'ouïe. Une attitude gastronomique à connaître car, si elle nous place en situation inhabituelle, elle nous a enrichis de plaisir.

Jacques PUISAIS

Visite de Palmyre
Site et truffes du désert
Palmyre le Samedi 15 Mai 2004



Dîner Bédouin
DJELLABA PARTY
Palmyre le Samedi 15 Mai 2004



Dîner Bédouin
DJELLABA PARTY
Palmyre le Samedi 15 Mai 2004



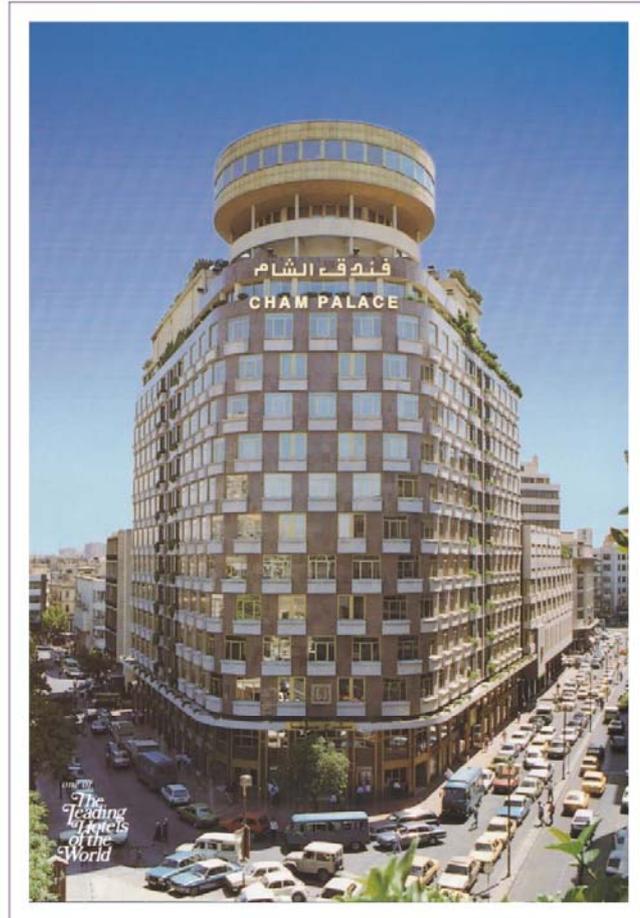


Monsieur Puisais fumant son narguilé



Le Président Husni repus et satisfait...

Dîner au restaurant panoramique
“CHAM PALACE”



Dimanche 16 mai 2004

Dîner au restaurant panoramique de l'hôtel CHAM PALACE (Damas)

Nous continuons le parcours à la découverte de la gastronomie syrienne dans une ambiance qui nous permet de profiter de Damas illuminé.

Les entrées, dans leur ensemble, nous ont apporté une fraîcheur gustative fine et précise. Quelques acteurs nouveaux nous ont séduits. L'épinard et l'oignon frit qui, bien caramélisé, s'éprend de l'épinard. Le taboulé enchanteur embaumé par les herbes du jardin.

L'association de la caille et de l'olive a été juste, la douceur de l'oiseau bien reprise par la rigueur de l'olive. Ensemble bien accepté par le vin rouge.

Des mariages étonnant comme ceux du fromage avec l'estragon ou le piment. Deux expressions de la pâte à pain, l'une très fine aux arômes de « bisous », l'autre plus épaisse et plus sèche, permettant ainsi de jouer autour de ces deux médiateurs bien acceptés par le vin rouge.

Parmi les entrées, les friands blonds et bruns. Le blond, farci aux herbes, libère un bel effet lacté. C'est fin, bon. Le brun, farci de viande et de noix, est plus sec, c'est rigoureux. Une troisième expression plus torréfiée, friable et croquante rend le vin plus fin.

Les plats chauds étaient présentés dans un ensemble bien coloré. Le poulet grillé libérait des odeurs inattendues alors qu'au palais, la chair était adoucie par la présence de l'oignon. C'est gourmand, avec des notes compotées, les épices taquinent et le vin réplique.

Une surprise autour de deux tomates, l'une douce et l'autre dans une ambiance lactée et alliée qui ne plait pas au vin rouge. L'idée de la lune et du soleil au travers de ces deux expressions de la tomate.

Au dessert, réplique du suc avec un gâteau sec au sablé subtil et aéré. C'est à la fois sablé et douillet, puis au tendre avec une crème friande et fraîche aux pistaches.

Un instant chaleureux de franche convivialité.

Jacques PUISAIS

Lundi 17 mai 2004

Déjeuner offert par Madame Salma ATTAR (Damas)

L'ambiance était détendue, fraîche et personnalisée dans le restaurant OLD TOWN (propriété des Attar).

Nous savourons entrées et salades du vieux Damas : olives, piments verts, radis et concombres au vinaigre. Puis le caressant pois chiche suivi d'aubergines associées à l'olive et la tomate. Viennent ensuite tomates aux noix ainsi qu'au romarin, estragon, persil, enfin, toutes les herbes du jardin. Un caillé au lait frais associé au concombre non rafraîchi pour ensuite savourer un taboulé aux herbes. Ensuite une autre salade avec un pain grillé qui craque sec par rapport aux croquants ténébreux des feuilles de la salade.

Les plats chauds sont des préparations délicates, leur contenu sensoriel est harmonieux avec la mise en scène de trois viandes grillées : l'agneau, le bœuf et le poulet.

Tout est coloré et brillant libérant les odeurs des viandes saisies par le feu, le piment accompagnant de sa coquetterie aromatique. Le poulet est moelleux et fleuri, la brochette de bœuf surprend agréablement et la côtelette d'agneau est tellement fondante qu'elle devient friandise.

Le vin rouge accompagne bien ces acteurs sans oublier les champignons, les pommes de terre dorées et safranées ponctuées de coriandre et de senteurs alliées, les friands chauds et lactés au thym et les cuisses de grenouille qui se firent gourmandes dans leur sauce blonde et citronnée qui rappelait à certains des souvenirs de leur enfance.

Tous ces plats étaient délicieux, préparés avec justesse.

C'était alors l'instant des desserts et le jeu recommence avec l'AWWAMÉ composé de miel et une pâte levée rissolée dans une friture. Une gourmandise de plus, colorée par des fraises odorantes et la pastèque qui déverse son eau pure en notre palais.

Il y avait aussi des lactés souples et rebondis, de la crème chantilly, des friandises au soyeux divin de la pistache, mais j'ai terminé par l'AWWAMÉ avec une fraise et j'ai eu l'impression de bien clore ce festin inattendu et gourmand.

Jacques PUISAIS

‏ ‏

Déjeuner au restaurant
“ OLD TOWN ”
Damas le Lundi 17 Mai 2004



Mot d'accueil de Monsieur Georges Husni, Président fondateur de l'Académie Syrienne de la Gastronomie, lors du dîner de gala donné à Beit Nizam à Damas le 17 mai 2004

Excellence, Mesdames et Messieurs,

Bienvenue à cette soirée de cette jeune Académie Syrienne de la Gastronomie, membre active dans le sein de l'Académie Internationale de la Gastronomie.

La présence de son excellence M. Saedallah Agha El-Kalaa, Ministre du Tourisme dénote d'une façon éclatante son désir de parrainer tout ce qui peut aider d'une façon ou d'une autre à la diffusion dans le monde de nos joyaux archéologique et de notre culture gastronomique millionnaire reconnue en tant que telle par l'Unesco.

Nous espérons que cette soirée vous plaise et nous vous souhaitons de passer avec nous un agréable moment.

Académie Syrienne de la Gastronomie

Diner de Gala du 17 Mai 17.2004 Beit Nizam

Depuis 4000 ans, les habitants de la Mésopotamie se régalaient d'une cuisine variée et recherchée. En effet, des recettes d'une centaine de plats, plus d'une quinzaine de pain ont été trouvées dans les ruines de Mari par le grand archéologue Jean Bottéro.

Quoique inattendue, la richesse de la cuisine syrienne ne pouvait être que le résultat de la variété des cultures maraîchères, cette aventure ne faisait que commencer alors, pour se parfaire au fil du temps aux contacts de différents peuples qui passaient par la depuis de millénaires.

Les diverses épices et condiments en transitant par Alep, par Damas ont apporté des saveurs nouvelles donnant cette particularité à la cuisine de la région.

Nous ne pouvons parler de la cuisine syrienne sans évoquer la variété de mezzés qui sont un assortiment de petites entrées arrosées d'huile d'olive utilisée dans la majorité des plats dans les quatre coins de la Syrie, du littoral à la montagne en passant par les steppes que vous avez déjà eu le plaisir de découvrir durant votre séjour en syrie.

Ce soir, nous allons vous faire découvrir un mariage de saveurs qui rapproche l'Orient de l'Occident. Nous allons commencer cette dégustation par des crevettes marinées dans différentes épices et condiments : des câpres d'Apamée, de l'huile d'olive d'Idleb, du vinaigre, du citron du littoral.... Un méli-mélo de salades saupoudrées de sumac, une épice cultivée au Moyen-Orient, sa saveur citronnée et sa couleur particulière se marient parfaitement.

Ensuite, nous passerons à un plat traditionnel et populaire à base de lentilles tièdes, de pâte et parfumé de coriandre et d'oignons grillés qui lui donnent un arôme inégalable dans la cuisine de la région. Et dont le nom est curieux aussi : celui qui se brûle le doigt !!.

La côte syrienne a également une grande variété de plats de poissons et ce soir goûterons la Sayadyeh composée de riz cuisine dans le bouillon de poisson et d'oignons grillés, qui lui donne cette couleur brunâtre. Elle est servie avec un filet de loup de mer grillé.

Rien de tel qu'un granité de citron pour passer du poisson à la viande.

L'excellente saveur de l'agneau syrien se marie très bien aux truffes du désert de Palmyre. Sept épices sont rajoutées à une cuisson qui dure 4 heures, c'est une combinaison de cannelle, coriandre, clous de girofle, noix de muscade, cardamome, poivre et paprika.

Pour clore ce dîner, nous avons choisi de vous faire découvrir les douceurs orientales dans lesquelles on retrouve très souvent de la crème de lait de brebis (crème fraîche orientale), de la gomme arabique, de l'eau de fleurs d'orangers et de l'eau de rose.

Les petits chaussons farcis sont frits et servis avec un sirop de sucre, la glace est longuement travaillée au mortier pour lui donner cette consistance élastique, elle est ensuite roulée dans les fameuses pistaches d'Alep.

On trouve dans tous les patios des maisons arabes, comme ici ce soir, les arbres de cédrat, l'orange amère, ces fruits dont on confit les écorces, et dont le jus parfume délicieusement certains plats, et leur fleur est distillée pour donner la fameuse eau de fleurs d'organes, bue en infusion -le café Blanc- elle est particulièrement appréciée.

*A l'occasion de la visite en Syrie
des Présidents et Membres
de l'Académie Internationale de la Gastronomie*

Dîner de Gala au “ Beyt Nizam ”

*Damas le Lundi 17 Mai 2004
à 21:00 h*

M e n u

*Les crevettes méditerranéennes marinées accompagnées
d'un lit de verdure à l'estragon*



*La timbale de lentilles à la damascène
“ Hourak Isbao ”*



*Le plat du pêcheur façon Lattaquié
“ Sayadiyeh ”*



Le granité de citron “ la lémounieh chamyeh ”



*Le gigot d'agneau awassi aux truffes de Palmyre
accompagné des légumes de la Ghouta*



*Le chausson à la crème de lait
Le rouleau glacé de Damas aux pistaches
assortis de cédrats et oranges amères*



Le café turc

Le whisky : *Ballantines*
L'arak : *Cortas ; Dinan*
Les vins : *Ksara ; Cuvée du Pape, Chardonnay 2002 / Château Ksara Rouge, 2002*
Le champagne : *Moët & Chandon*

Les vins, le whisky et l'arak sont offerts gracieusement par :
Château Ksara, Maison Cortas et les whiskies Ballantines

Lundi 17 mai 2004

Dîner de Gala au BEYT NIZAM (Damas)

L'accueil pour ce dîner nous a fait placer dans une ambiance bien cadrée et paisible. Telle une pièce de théâtre, ce repas comprenait six actes :

- **Acte 1** : Crevettes méditerranéennes marinées accompagnées d'un lit de verdure à l'estragon. Dans l'assiette, ces demoiselles étaient gentiment posées éclatantes dans leur habit rose qui se détachait sur un fond de verdure reposant. Les odeurs étaient franches, fraîches, nous engageant à goûter. Tout se déroule alors gentiment, la fermeté de la chair des crevettes libérant avec mesure ses arômes repris par les notes végétales de l'estragon ensemble lié par une huile d'olive sentant bon ces lieux. Le vin blanc peut alors apporter une réplique et tout est juste avec un mot pour traduire l'émotion de ce premier acte : **fraîcheur**.
- **Acte 2** : Timbale de lentilles à la Damascène. Belle présentation de ce met odorant dans une écuelle. Ces lentilles sont moelleuses tout en apportant un léger craquant. Alors la vivacité du TAMARI jongle, s'amuse avec ces humbles lentilles, tout étant bien reçu par de tendres oignons caramélisés. Bonne réplique du vin. Un instant qui se traduit par le mot : **douceur**.
- **Acte 3** : Plat des pêcheurs façon LATTAQUIE. L'aspect du met se présente dans l'ambiance ambrée avec un petit pain pointu accompagné par d'heureuses senteurs culinaires. En bouche, l'onctuosité du riz qui s'était approprié le fumet du poisson nous séduit. Puis la chair du loup vient s'exprimer. Tout est parfait, la justesse de la cuisson nous permettant de savourer la chair de ce noble poisson. Tout s'est déroulé sous les ambiances d'un voile de sésame grillé fort subtil. Le mariage avec le vin nous a amplifié l'instant, tout était présent et le mot proposé pour traduire ce 3^{ème} acte était : **généreux**.
- **Acte 4** : il nous était proposé un granité au citron. Ce fut une halte précise fraîche, fondante accompagnée de danses aériées gracieuses aux rythmes enlevés. Nous avons retenu pour ce moment le mot : **délicat**.
- **Acte 5** : gigot d'agneau AWASSI aux truffes de Palmyre accompagnées des légumes de la GHOUTA. Tous ces acteurs ont une origine précise montant le respect du cuisinier sur l'importance du milieu de production. La décoration de l'assiette est hardie avec ses antennes orangées. L'agneau se goûte bien, ses chairs sont moelleuses charnelles et le vin rouge bien structuré adore cette rencontre. Cela ne l'empêche pas de s'expliquer agréablement avec l'artichaut, la carotte et le haricot vert et évidemment la truffe de Palmyre mais il revient à ses premiers amours et le rideau tombe sur les saveurs de l'agneau. Le mot traduisant de cet acte était : **charnel**.

- **Acte 6** : cet acte était consacré au dessert. Le chausson à la crème de lait, le rouleau glacé de DAMAS aux pistaches assorties de cédrat et oranges amères nous ont ravis. Tous ces acteurs nous ont livré leur tempérament, leur fruit, leur toucher du crémeux au confit. Tout était lisse, fondant sur la houlette de dame pistache. Le mot servant à traduire ce dessert était : **douillet**.

Il nous restait à conclure sur ce repas en soulignant les qualités professionnelles du chef et de sa brigade ainsi que celles du service qui fut exemplaire.

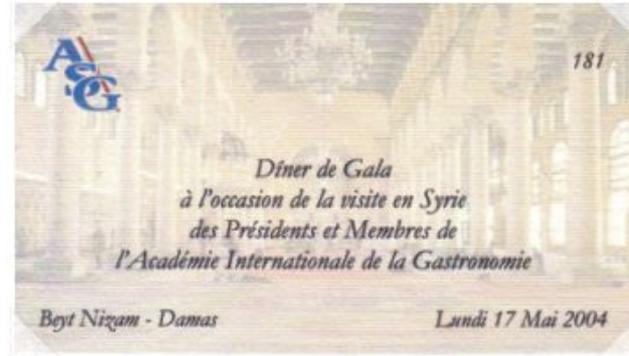
Au cours de cette pièce de théâtre de table, unique, chaque acte nous a entraîné vers l'évocation de ce que représentent les mots tels que : fraîcheur, douceur, généreux, délicat, charnel et douillet.

Alors comment pourrions-nous encore douter de la véracité de la gastronomie syrienne.

Jacques PUISAIS

دîner de Gala au
" BEYT NIZAM "

Damas le Lundi 16 Mai 2004



*A l'occasion
de la visite des membres
des différentes Académies Nationales
Dîner offert par*

Docteur et Madame Hisham Sibäi

*Alep le Mercredi 19 Mai 2004
à 21:00 h*

M e n u

Mezzés

*Poulets à la circassienne, falafel, lasagne au fromage,
yalanjis variés à l'huile, kebbé grillé, kebbé tripoliteain,
salade garnie d'aubergines, aubergines à l'huile*



Plats

*Gigot d'agneau avec friké et truffes du désert,
boyaux farcis, poulet aux olives, chawarma de poulet,
feuilles de vigne farcies*



Entremets

*Pain du Serail, minis katayefs décorés de confiture de
fleurs d'oranger, cheveux d'anges farcis,
knafé aux griottes, glace au lait avec meringues*



Fruits



Café

Arak : Cortas ; Dinan

Vins : Ksara ; Blanc de Blancs 2002

Réserve du Couvent 2001

Dîner offert par le Docteur et Madame Hicham SIBAÏ

Jacques Puisais, en charge du commentaire des repas, ayant opté pour le voyage court, c'est le Général Henri Broussaud qui a accepté de prendre la relève sachant que le style serait évidemment très différent!!!

La soirée du Docteur et Madame Hicham Sibaï a débuté par un apéritif très agréable et pluvieux, qui a permis aux membres de l'AIG et aux invités alépins de nos hôtes de faire connaissance en attendant que l'averse cesse.

Ce contretemps pluvieux, qui avait inquiété notre hôtesse, ayant cessé, nous sommes passés à table. Tous les participants ont pu alors admirer la décoration, le somptueux buffet, coloré de tous ces mets aux odeurs généreuses et délicatement épicés, le tout sur un fond de musique traditionnelle.

Mezzés

- Poulets à la circassienne qui nous ont fait rêver de l'Empire Ottoman,
- Yalangis (courgettes, aubergines et feuilles de vignes farcies de riz, pignons, raisins secs, oignons, persil, menthe et tomates, le tout assaisonné au jus de grenades et à l'huile d'olive),
- Kebbés dans tous leurs états : présentation et goût,
- Lasagne au fromage de brebis frais aux saveurs pastorales,
- Falafels à base de purée de pois chiches,
- Salades d'aubergines et autres légumes du potager.

Plats

- Gigots d'agneau servis sur un lit de friké (blé vert légèrement grillé) et des fameuses truffes du désert,
- Andouillettes d'Alep d'une grande finesse, farcies de riz, de viande et de pignons,
- Poulet aux olives,
- Chawarma de poulet,
- et les fameuses feuilles de vigne à la viande accompagnées de fonds d'artichauts et de prunes vertes.

Tous ces plats arrosés de vins Ksara (rouge et blanc) sans oublier l'Arak.

Entremets

- Le clou de la soirée : le Pain du Sérail avec sa crème naturelle et fraîche particulièrement riche en cette période de l'année,
- Les minis katayefs (blinis) à la crème décorés de confiture de fleurs d'oranger,
- Les cheveux d'ange roulés, à la crème de brebis, noix et pistaches (spécialités d'Alep qui ne se font que sur commande ou exclusivement à Ramadan),
- Knafés (millefeuilles) aux griottes,
- Glace au lait à la meringue.

Tout était parfait. Nous avons fait ce soir là, pour clore notre périple syrien, un dîner gastronomique de grande qualité que nous ne sommes pas prêts d'oublier et dont le mérite revient essentiellement à Madame Sibaï qui a su faire de cette soirée une grande réussite.

Chacun a pu, guidé par ses préférences, apprécier cette abondance de saveurs inattendues qui ont rendu ces instants inoubliables.

Pour conclure ce voyage, l'unanimité sans faille s'est faite autour d'une réalité : l'Hospitalité Orientale, tant appréciée, à toutes les étapes de cette grande manifestation internationale, gastronomique et culturelle.

┌

┌

Dîner chez
Docteur et Madame Hicham SIBAÏ
Alep le Mercredi 19 Mai 2004





Commentaire Voyage en Syrie

Mai 2004

Du 13 au 20 mai, 31 membres de l'Académie Internationale de la Gastronomie, représentant les académies nationales d'Espagne, de France, de Suisse de Grèce, du Liban de Turquie et du Pays basque ont participé à la grande manifestation organisée par l'Académie Syrienne de la Gastronomie.

Avant de parler de la gastronomie Syrienne, dont parlera Jacques Puisais et du pays lui-même, il faut souligner l'organisation exceptionnelle du voyage (dès le départ) et du séjour.

A l'arrivée à Alep, les participants ont été accueillis , dans les salons VIP de l'aérogare, par Georges Husni , Président de l'Académie Syrienne et Pierre Antaki, secrétaire de l'Académie.

Le dîner au Club d'Alep a permis de découvrir la variété et la finesse de la gastronomie Syrienne.

Après une nuit de repos bien méritée, notamment pour les délégations espagnole et basque parties très tôt de Madrid et Bilbao, la journée du vendredi débuta par un magnifique petit déjeuner, offert dans une maison pleine d'histoire, construite par les Vénitiens au 16ème siècle pour y installer leur Consulat. En 1827 cette maison est achetée par Joseph Poche et c'est sa descendante Madame Poche, qui nous a accueillis et fait les honneurs de sa très belle demeure.

La visite du site de la Basilique de Saint Siméon permit aux participants de découvrir le style particulier de cette Eglise d'Orient. Après cette visite, le déjeuner chez le Monsieur et Madame Kayyali fut un régal tant par l'accueil, le cadre et la qualité des mets.

La visite de la Citadelle d'Alep imposa aux académiciens un peu d'exercice après le repas, mais l'intérêt et la beauté du site fit oublier l'effort.

Le Dîner du soir, présidé par le gouverneur d'Alep, se déroula au Khan-el-Chouneh, un Caravansérail, avec les membres de l'académie syrienne. Une danse du sabre accueillait les participants et les entraînait dès le début dans une ambiance chaude et orientale et les étonnants Derviches tourneurs qui suivirent fascinèrent l'assistance.

A l'issue du repas Jacques Puisais en fit la critique dans le style qui lui est propre, coloré, poétique et toujours apprécié.

La journée du samedi commença par la visite de la vieille ville d'Alep, ses souks, la grande Mosquée Omayade, impressionnante par son style, sa taille et son minaret très caractéristique. La journée se poursuivit par la visite surprenante d'un asile d'aliénés dont le système thérapeutique, basé sur l'architecture du bâtiment, la musique et le bruit de l'eau coulant dans les fontaines est resté longtemps utilisé.

Aux environs de 14 heures, départ pour Palmyre. Quatre heures de route, avec un arrêt au musée de Ma'arra pour admirer de splendides mosaïques et un autre aux Norias de Hama.

Entre ces deux arrêts culturels, à l'initiative de Rafael Anson, les membres du Bureau présents, ont tenu une réunion informelle dans les "salons" du car pour préciser certains points du site web de l'AIG.

Les paysages se succédant annonçaient le désert et l'arrivée sur Palmyre. Avant de gagner l'hôtel un arrêt au pied de la Citadelle Fakhreddine a permis malgré un vent violent d'avoir une vue générale sur Palmyre et son oasis.

Les Guides qui accompagnaient, remarquablement, ce voyage rappelèrent le dîner bédouin prévu. A l'arrivée dans leurs chambres, les voyageurs découvrirent de magnifiques tenues offertes pour la circonstance, présent qui venait s'ajouter aux nombreux déjà reçus. Au cours de la soirée, les danses bédouines accueillirent quelques participantes donnant ainsi une ambiance chaleureuse et amicale.

Le lendemain matin 3 membres sur 31, particulièrement courageux se sont levés aux aurores (5 h) pour admirer, de la citadelle de Fakhreddine le lever du soleil, soleil qui n'était pas entièrement au rendez-vous.

Dès 9 heures, l'ensemble du groupe s'est rendu sur ce magnifique site archéologique de Palmyre qui compte d'impressionnants vestiges hellénistiques et romains : Temple du Dieu Bel, grandes avenues, avec leur colonnes, arc monumental, Agora, théâtre. La nécropole est constituée de tombes diverses et de tours funéraires à étages.

Après cette immersion dans l'antiquité, ce fut le départ pour Damas.

Arrivée à Damas. Après installation à l'hôtel Ebla Cham. Le dîner s'est tenu au dernier étage de l'hôtel Cham Palace, dans une salle à manger dont la particularité est de tourner en 1 heure 30 de 360 degrés, permettant une vue complète sur la ville.

Le lendemain, lundi, la visite de Damas débuta par le musée, où l'on peut admirer des vestiges Sumériens, Cananéens, Araméens, Grecs et Romains et, en particulier, le premier "alphabet" du monde, qui a servi de base à tous les alphabets.

La mosquée Omayyade est une des plus superbes constructions islamiques, avec son Dôme du trésor et le tombeau de Saint Jean Baptiste.

L'Eglise d'Ananie, construite en pierre noire à l'époque Byzantine contient de fort intéressants dessins relatant l'histoire de Saint Paul.

Après le déjeuner et la visite du Palais Azem (du nom du gouverneur Ottoman) le retour à l'hôtel fut le bienvenu, pour se préparer au dîner de gala au Beit Nizam.

Après un accueil très chaleureux en musique, démonstration de danses et derviche tourneur animèrent le repas. Ce repas, présidé par Monsieur le Ministre du Tourisme, rassemblait, non seulement les membres de l'Académie Syrienne, mais également un nombre important d'invités. Jacques Puisais en fit une critique brillante et très appréciée.

Le mardi vit le départ d'une partie des Académiciens. Ceux qui avaient opté pour le séjour long entamèrent la visite de la Syrie Noire, en particulier Bosra, qui leur fit faire un retour en arrière de plus de 2000 ans. Le site grandiose étant particulièrement bien conservé, grâce à la dureté de la pierre de basalte.

La mosquée Sit Zeynab haut lieu de pèlerinage des Musulmans Chiites impressionna par la rigueur et la piété des fidèles ; cette mosquée abrite le mausolée de Sayda Zeynab, fille d'Ali et nièce du prophète Mahomet.

Mercredi, retour de Damas sur Alep, avec deux arrêts importants : le premier, à Maaloula, village Syrien accroché à la montagne, témoin du premier christianisme, avec son église construite entre les rochers, dont la pierre de l'autel garde encore les traces des sacrifices païens. Dans ce village, le temps semble s'être arrêté, ses habitants parlant encore l'Araméen, le langage du Christ, transmis oralement dans les familles. Une jeune fille est venue, dire le Notre Père en Araméen.

En remontant vers le nord, à une centaine de kilomètres de la côte, se dresse grandiose à l'horizon, le Crac des Chevaliers. Au départ, petite forteresse abritant une garnison kurde, conquise par les Croisés en 1110, qui procédèrent à de nouvelles fortifications, le Crac devint alors le Château le plus important et le plus fortifié. C'est sans doute la Citadelle du Moyen âge la mieux conservée et un des plus beaux monuments du 12^{ème} siècle.

Pour la dernière soirée, le dîner était offert par le Docteur et Madame Sibaï dans leur maison. La pluie bien dense au moment de l'apéritif, s'arrêta assez rapidement et permit de passer à table dans le jardin illuminé et décoré magnifiquement. Cette soirée fut le point d'orgue d'un voyage particulièrement réussi.

En conclusion, on peut dire objectivement, que cette manifestation internationale a été une grande réussite. Elle a permis de découvrir la richesse et la variété tant gastronomique, historique et archéologique de la Syrie, et de rencontrer des gens chaleureux et accueillants et d'apprécier la stabilité du pays.

Le Président Georges Husni doit être grandement remercié pour avoir conçu et organisé ce voyage.

Les membres de l'AIG, ont une pensée toute particulière pour Pierre Antaki qui s'est beaucoup impliqué dans la préparation de ce voyage et qui a tenu à être présent les premiers jours, malgré la douleur qui le frappait. Qu'il soit assuré de l'amitié de chacun.

Henri Broussaud

Le 13 juillet 2004

**Voyage en Syrie du 13 au 18 mai 2004
organisé pour l'AIG par l'Académie Syrienne de la Gastronomie**

Le voyage organisé en Syrie pour les membres de l'AIG par l'Académie Syrienne de la Gastronomie a été un exceptionnel succès de bout en bout. De l'avis unanime de tous les membres présents, c'est l'un des voyages les plus mémorables auxquels il leur ait été donné de participer.

Il faut tout d'abord souligner la chaleur de l'accueil de nos hôtes Syriens et le climat amical et convivial dans lequel s'est déroulé l'ensemble du voyage.

Nous avons réellement été reçus en famille par nos amis Syriens. Je tiens à en remercier du fond du cœur toute l'équipe organisatrice et leurs amis, aussi bien à Alep qu'à Damas, et en tout premier lieu Georges HUSNI et Pierre ANTAKI, qui se sont beaucoup dépensés pour que le voyage soit la réussite qu'il a été. Nous n'en regrettons que plus que Pierre ANTAKI ait été frappé par un deuil cruel pendant notre séjour. Qu'il trouve ici l'expression de notre amical réconfort.

Je ne dirai rien de l'excellence de la cuisine qui nous a été servie, laissant ce soin à notre éminent ami Jacques PUISAIS. Mais je voudrais insister sur la qualité exceptionnelle des sites touristiques que nous avons visités, qu'il s'agisse d'Alep et de sa citadelle, du Monastère de Saint-Siméon, du site magique de Palmyre, de la mosquée Omeyyade ou du musée archéologique de Damas.

Encore ne s'agit-il que du « programme court ». Ceux qui ont poursuivi la visite et effectué le « programme long » ont sans aucun doute admiré Maaloula et le couvent Saint-Serge, Bosra et son théâtre antique, le Crac des Chevaliers, Apamée et sa grandiose colonnade, et bien d'autres trésors. Le « croissant fertile », dont la Syrie est une pièce majeure, est le berceau de notre civilisation, et le patrimoine historique et culturel de la Syrie est l'un des plus importants de tout le bassin méditerranéen.

De tout cela, il nous faut encore une fois remercier nos amis Syriens, qui nous ont offert ce voyage extraordinaire qui réjouissait le corps et l'esprit, avec, en outre, un « supplément d'âme ».

Jacques MALLARD

Cher President,

De retour de Syrie, je t'écris pour te donner mes premières impressions de ce voyage extrêmement intéressant de, à différentes occasions, émouvant.

Tout a été organisé avec générosité et savoir-faire par Georges Husni et Pierre Antaki et dans les moindres détails. Nous avons peu rencontré Pierre Antaki : son père, gravement malade est décédé le jour après notre arrivée. Georges s'est chargé de présenter à lui et à sa famille les condoléances de chacun.

Ce voyage, mon premier en Syrie, m'a fait découvrir un pays riche d'histoire et de culture, dont on sent la richesse encore actuelle. Georges a exaucé les désirs de chacun à la perfection, bien que nous représentions un groupe formé de personnes extrêmement différentes par les goûts et les intérêts et tous habitués à avoir tout et tout de suite tout ce qu'on puisse convoiter.

Les réceptions dans des maisons privées, dans des palais ou des restaurants ont été l'occasion d'une série de surprises successives et d'un succès certain. Nous avons pu goûter la cuisine syrienne dans les variations innombrables de ses préparations et de ses produits de base, toujours très bons et facilement reconnaissables, et nous avons réussi à la fin du voyage à pouvoir comparer les goûts, les couleurs, les saveurs, les cuissons, les associations avec les mets d'accompagnements et les boissons. Un exercice donc qui nous a enrichis!

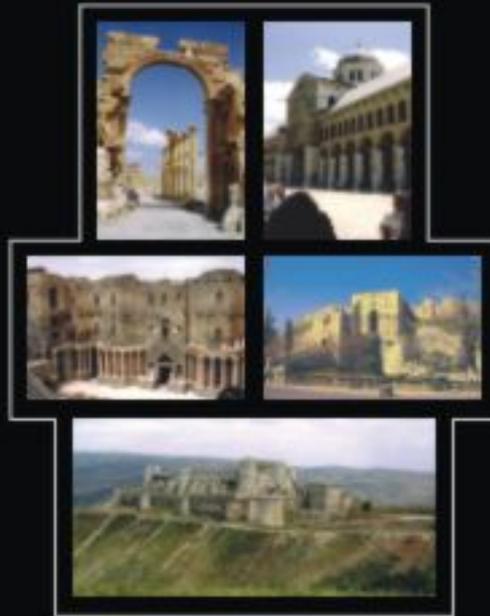
La culture de la table, l'élégance de l'accueil, la générosité de nos hôtes, l'intérêt pour les échanges et pour la connaissance réciproque, ont été vivement appréciés et il n'y a pas de mots pour remercier Georges et Pierre pour ce qu'ils ont fait depuis qu'ils nous ont accueillis à l'arrivée dans les salons de l'Autorité de l'aéroport. Jusqu'à l'au revoir en-bas de l'avion qui nous a ramenés en Europe.

Le vice-président, M. Jacques Puisais, encore plus que le Président honoraire, M. Rafael Anson, prématurément parti, à chaque occasion a été le port-parole de notre plaisir et intérêt, en faisant de commentaires aux menus avec le savoir-dire et le savoir-faire que nous lui reconnaissons tous. Nous l'avons remercié pour tout ce qu'il a assumé de devoir de représentation.

L'Académie Syrienne de la Gastronomie est formée de personnalités de premier plan, socialement très insérées, habituées à la tolérance transculturelle et religieuse, disponibles, élégantes, cultivées, discrètes et toujours de bonne humeur, malgré les moments difficiles que leur pays est en train de vivre.

Le Ministre syrien de Tourisme a participé à un de nos dîners de gala et celui-là a été un moment particulièrement prégnant. Une fête très sympathique avec danses, musiques et chants, dans la cour intérieure d'une somptueuse demeure!

Visite des Membres des Académies Nationales
de Gastronomie en Syrie
Mai 2004



ASG

Académie Syrienne de la Gastronomie
Syrian Academy of Gastronomy
الجمعية السورية لذواقي الطعام



Repas à la cour du roi, "Le jardin" de Saadi.
Manuscrit de 1557