

# À TABLE...

## La mouloukhyé

BON PLAN

### EM NAZIH



Depuis son ouverture en 2012, le restaurant Em Nazih, à Gemmayzé, propose une mouloukhyé imaginée par la chef Em Nazih. Le secret de sa recette ? Ne pas bouillir la mouloukhyé trop longtemps pour limiter la perte de saveurs. « C'est un plat populaire, donc le prix doit rester accessible. Nous gardons le même tarif même quand ce n'est pas la saison », explique le manager du restaurant, Nazih Dirani.

12 000 LL par personne.

REVISITÉE

### LIZA



Au restaurant Liza, rue Doumani, on prépare la mouloukhyé à la façon égyptienne, avec une consistance qui ressemble davantage à celle d'une soupe. « L'étape la plus importante est la préparation du bouillon à base de poule et d'os de bœuf », explique Ziad Asseily. Elle est accompagnée d'un riz aux oignons et coriandre ainsi que des échalotes au vinaigre de pomme et du piment vert au citron.

Servie les dimanches avec le brunch (70 000 LL) parmi une vingtaine de plats.

TENDANCE

### MUM & I



Chez Mum & I, rue du musée, Samia Massoud cuisine la mouloukhyé selon la recette de son arrière-grand-mère, transmise à sa mère. « Il y a certains plats que j'ai réadaptés, mais la recette de la mouloukhyé n'a jamais changé », explique-t-elle. Chez Mum & I, les feuilles de corète fraîches sont hachées très fines. Le plat est accompagné d'un riz basmati, de citron et coriandre ajouté au dernier moment.

Servie tous les jeudis pour 33 000 LL, 29 000 LL en livraison.

CLASSIQUE

### AL-AJAMI



Le restaurant de Ramlet el-Baïda, fondé en 1920, cuisine la mouloukhyé depuis les années 1940. On la retrouve sous deux formes, en feuilles pendant la saison de cueillette de la corète potagère, entre mars et novembre, et hachée le reste de l'année. « Notre recette a un peu évolué, notamment sur le choix de nos matières premières, »

explique la directrice de l'établissement Faten Azar.  
29 000 LL par personne.

### Sous toutes ses formes

Probablement née en Égypte, la mouloukhyé est un plat que l'on retrouve aussi bien au Moyen-Orient qu'au Maghreb sous forme de ragoût ou de soupe et dont l'ingrédient principal est la corète potagère. La préparation varie en fonction des pays. On la retrouve souvent en poudre au Maghreb, frite dans de l'huile puis délayée avec de l'eau alors qu'elle est hachée très finement en Égypte et préparée en feuilles entières au Liban ou en Syrie dans un bouillon réalisé à base d'os de poule et de bœuf. Elle est accompagnée de riz blanc et de poulet relevée avec du vinaigre et du citron. On retrouve ce plat au Tchad ou au Soudan, avec une galette à base de farine de mil fermentée.

## Philippe Aractingi Réalisateur



Ce qu'évoque la mouloukhyé pour moi ? Ma première fois sur scène, sur les planches du Casino du Liban. J'avais 18 ans, et je

devais chanter du rock dans le cadre d'un concours transmis en direct. J'avais le trac bien sûr. La présentatrice me demande alors, de manière impromptue, quel était mon plat favori. Déconcerté, je balbutie à peine « la mouloukhyé », et je perds ma voix. Je ne sais pas si c'est mon meilleur souvenir ! Pour moi, c'est un plat qui demande une certaine interprétation personnelle. Il y a ceux qui mettent le riz avant le pain, puis la viande, ceux qui mettent la mouloukhyé d'abord puis le riz en dernier. Ma préférée ? Celle de ma mère bien sûr, sinon je me ferai réprimander.

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