

Les sapins du Liban

C'est l'histoire d'une rencontre. Celle d'un jeune Libanais venu en Suisse pour travailler une saison au Casino de Montreux, puis en Valais, où il rencontre, dans les années 1960, une «demoiselle de Sion». Farhan Lamaa et Danièle de Sépibus auront deux enfants, Françoise et Sami. Les quatre conduisent en attelage, main dans la main, depuis quinze ans, cette Diligence, Un petit hôtel familial sur la route de Montana.

En voyant ce chalet au bord de la route, rien ne laisse deviner qu'un des plus raffinés restaurants libanais se niche si près des sapins. Depuis peu, M. Lamaa père, l'œil bleu et bientôt 70 ans, se retire sur la pointe des pieds ... La famille est allée chercher un chef à Beyrouth. Elle l'a trouvé à l'ambassade américaine. Curieux? Pas tant que ça, explique M. Lamaa fils: «La cuisine libanaise est très traditionnelle. Chaque famille apprête les mêmes plats, mais avec des nuances. Et nous voulions pouvoir faire passer les nôtres.» Mais pas question d'helvétiser cette

NOTRESPECIALISTE



Pierre Thomas
Journaliste vins et gastronomie
pthomas@bluewin.ch

cuisine: «Nous avons des clients de Londres, de New York ou de Paris qui assurent que nous sommes parmi les meilleurs», sourit Françoise, passionnée de vins valaisans (jolie carte!) et libanais.

La fraîcheur des ingrédients saute aux yeux quand la table se couvre de mezze froids et chauds. Le pain (libanais) est fait maison. Le taboulé contient plus de persil que de semoule de blé, comme il est d'usage à Beyrouth. On sert la fattouche, les feuilles extérieures de la salade, et le labné, le yoghourt à la menthe du jardin. En plus sophistiqué, le makdouss, des aubergines farcies de grenade, d'ail et de noix, pressées à l'huile d'olive: un pur régal! Avec ça, houmos, la purée de pois chiches, baba ghanouj, le caviar d'aubergine, ou mjadara, la purée de lentilles et de riz. Le fromage piquant, chankliche, fleurit le thym, et la bastourma, la viande séchée au paprika, a pour origine de l'agneau du Haut-Valais!

Les mezze chauds débutent avec l'exquis arayas, une galette fourrée d'herbes et de viande d'agneau hachée, et se dé-



DÉPAYSEMENT Tout le Liban en plein Valais, grâce à l'accueil chaleureux de la famille Lamaa.

ploient en samboussek et fatayer, des rissoles au fromage et à la viande. Ça et là, le sumac saupoudre les plats d'une tache rouge foncé, acide et épicée. On peut suivre avec un chich taouk, brochette de poulet attendrie par la crème d'ail et l'huile d'olive, ou le kafta, viande d'agneau hachée, prise

dans l'épaule. Pour finir, la ronde des pâtisseries libanaises, baklavas, namouras et halvas, des meilleurs artisans beyrouthins, avec une infusion bouillante de menthe du jardin. Compter entre 30 et 75 francs par personne, en fonction du nombre de mezze. Dépaysement garanti!

Mezze et vins

C'est Elie Maamari, œnologue, dégustateur patenté des concours internationaux et directeur à l'exportation du Domaine du Château Ksara, qui nous a fait découvrir ce restaurant «valaisan». S'il y a 3000 hectares de vignes au Liban (moins que dans le Pays de Vaud), principalement dans la plaine de la Bekaa, comme pour les vins italiens et les grecs le rayonnement des crus du pays est assuré par les restaurants libanais - une vingtaine en Suisse, dont un tiers rien qu'à Genève. Ksara, 343 hectares (2 millions de bouteilles par an), compte parmi les meilleurs domaines, est importé en Suisse par **SAME, à Arzier (VD)**.

La Ré serve du Couvent rappelle que ce sont les jésuites qui ont fondé Ksara en 1857. La version 2001 de cet assemblage rouge, à la fois méditerranéen et bordelais (50% de syrah, 15% de cari gnan, alliés à 30% de cabernet sauvignon et 5% de cabernet franc), a remporté une médaille d'or aux Vins internationaux de Paris 2003. Soyeux et chaud, un rouge parfait pour l'accord mezza et vin.



Passez à table

La Diligence, Montana (VS) Tél. 027 485 99 85
Ouvert tous les jours, toute l'année
www.ladiligence.ch