



The Depanneur accueille des réfugiées syriennes qui cuisinent des plats vendus en ligne (ici, Ghana Alabdullah et Ahd Alobi).

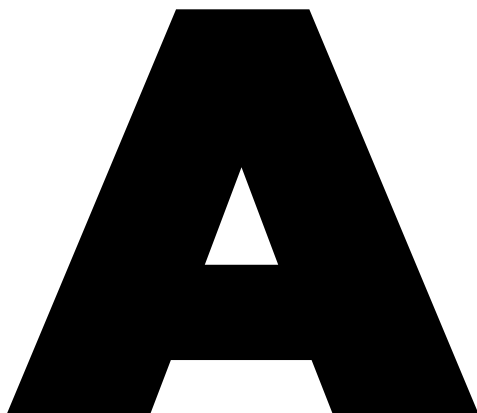
En bas, quelques-unes des devantures orientales de Lawrence Avenue.



Le goût de la Syrie.

Méconnue des Français, Toronto, capitale économique du Canada, est aussi une capitale gastronomique, fruit de sa nombreuse population d'immigrés. Derniers en date, les Syriens, qui ont bénéficié de la politique d'accueil de Justin Trudeau. Makdous, fatteh, shawarmas... Ils essaient dans la ville leur cuisine savoureuse, se concoctant un avenir loin de la guerre.

PAR CHLOÉ AEBERHARDT — PHOTOS LIAM MALONEY



LA DESCENTE DU BUS, LE CORTÈGE AVAIT QUELQUE CHOSE DE FUNÈBRE : quatorze femmes emmitouflées de noir, manteaux, écharpes, gants, bonnets de laine, hidjabs. Il fallait bien toute la panoplie pour affronter le froid de cette matinée mordante de février 2016. Depuis leur arrivée à Toronto quelques semaines auparavant, ces réfugiées syriennes n'avaient pas quitté l'hôtel payé par le gouvernement, non loin de l'aéroport. Certaines n'avaient jamais pris le métro de leur vie, encore moins emprunté d'escalator, ou vu la neige qui ce jour-là recouvrait les trottoirs et rendait leur marche hésitante. Mais aussitôt introduites dans la cuisine où fourneaux et provisions les attendaient, l'appréhension est tombée en même temps que leurs capes et leurs manteaux. « Elles ont dénoué leur écharpe, arraché leur blouson, et se sont jetées sur les sacs de courses. Dix minutes plus tard, elles riaient, elles chantaient. C'était un miracle !

Ces femmes cuisinaient, et elles revenaient à la vie. » Cara Benjamin-Pace travaille au Depanneur, un incubateur de restaurants qui, un jour par semaine, met sa cuisine du centre-ville à la disposition des réfugiées syriennes. C'est elle qui dirige ce projet, baptisé Newcomer Kitchen, « la cuisine des nouveaux arrivants ».

En ce jour d'octobre 2018, c'est caviar de courgettes et fatayers au musakhan, des petits chaussons de pâte à pain farcis d'une préparation à base de poulet, d'oignons et de poudre de sumac, une baie rouge au goût acidulé légèrement astringent. Depuis cinq mille ans, la gastronomie occupe une place essentielle dans la culture syrienne. « Damas et Alep sont les capitales culinaires du Levant », précise Len Senater, un quadragénaire passionné de cuisine qui a quitté son agence de marketing pour fonder The Depanneur en 2011. C'est en Syrie que les femmes préparent les spécialités régionales les plus sophistiquées comme le makdous, de jeunes aubergines farcies d'un mélange de noix, d'ail, de piment d'Alep, et marinées à l'huile d'olive. Rien qu'à Damas, il existe vingt-cinq variétés différentes de kebbeh, ces boulettes de boulgour fourrées de viande et parfumées d'épices et d'herbes. « Si tu es Égyptien, tu as intérêt à prendre une épouse syrienne », conseille un proverbe régional – une bien sexiste consécration. « En Syrie, les femmes mettent énormément de créativité, d'enthousiasme et de savoir-faire dans la cuisine, car elles n'ont pas toujours la possibilité de l'investir ailleurs », poursuit Len Senater.

C'est Rahaf Alekbani qui a pris l'initiative de contacter The Depanneur. Partie de Syrie avec son mari au printemps 2015, cette Druze de Damas parlait anglais, connaissait le système de santé canadien, la marche à suivre pour obtenir une carte de résident permanent, bien avant les femmes qui cuisinent aujourd'hui avec elle. Lorsqu'elle a appris que des réfugiés de son pays étaient logés à l'hôtel, près de l'aéroport, elle y est allée avec son époux pour les aider dans leurs démarches administratives. C'est là qu'une autre bénévole, une Égyptienne, lui a parlé d'un lieu incroyable, susceptible d'accueillir les Syriennes désireuses de cuisiner. Le patron du Depanneur n'en croit pas ses yeux lorsque dès le deuxième jeudi, soixante femmes débarquent dans sa cuisine. « Au départ, on pensait l'ouvrir pour trois ou quatre Syriennes un après-midi ou deux, confie Cara Benjamin-Pace. À l'arrivée, c'est devenu un rendez-vous hebdomadaire essentiel pour la communauté. » Et, depuis 2018, une petite entreprise.

Chaque semaine, six femmes préparent cinquante dîners vendus sur une plate-forme de livraison de repas. L'heure de travail est rémunérée environ 18 dollars, soit 4 dollars de plus que le salaire minimum en Ontario, la province où se situe le cœur économique du Canada, Toronto. Les femmes sont si nombreuses à vouloir participer que par souci d'équité, les cheffes changent toutes les semaines – seule Rahaf Alekbani est présente à chaque fois, fiches-recettes ouvertes sur son écran d'ordinateur et bandana marine dans les cheveux. C'est elle qui établit le menu et dirige la cuisine. En même temps qu'elle fait frire les rondelles de courgettes pour le caviar, •••

••• Ahd confie qu'elle travaille ici pour « *montrer aux Canadiens ce que les femmes syriennes savent faire* ». Cette mère de famille de 46 ans est arrivée à Toronto en 2017 après quelques mois de transit en Turquie. À Alep, elle était enseignante. « *J'ai envie de participer à l'économie du pays et ici, il y a plein d'opportunités pour nous. Je ne voudrais pas que les gens pensent que les femmes syriennes sont juste bonnes à rester à la maison.* » En ce moment, elle suit des cours afin de passer son permis de conduire. « *Quand je suis arrivée, j'avais peur d'être discriminée car je porte le hidjab et que le Canada n'est pas un pays musulman. En fait, je n'ai jamais eu de problème.* » La sonnerie du four retentit. Elle l'ouvre, retourne un par un les chaussons au musakhan, le referme. Puis elle s'essuie hâtivement les yeux, remplis de larmes, et assemble ses mains en forme de prière : « *Mon pays me manque, mais je suis bien ici. Thank you Canada, Thank you Trudeau.* »

L'une des premières décisions de Justin Trudeau lorsqu'il est élu en octobre 2015 fut d'ouvrir le pays aux réfugiés syriens : à grands renforts d'opérations de communication humanistes et de hashtags #WelcomeToCanada, le premier ministre s'est engagé à organiser et financer l'accueil de 25 000 réfugiés syriens d'ici à la fin de l'année 2015. Quinze mois plus tard, à une heure et demi d'avion de là, le fraîchement élu Donald Trump signait un décret interdisant l'entrée des réfugiés syriens sur le territoire américain, confortant, par effet de contraste, l'image d'un Justin Trudeau extraordinairement progressiste et accueillant. Depuis, l'afflux s'est nettement ralenti – les Syriens sont environ 58 000 au Canada, sur une population totale de 37 millions d'habitants – et l'État n'a fait aucun geste à l'égard des autres candidats à l'asile, mais peu importe : « *Trudeau a inspiré tout le pays* », résume Cara Benjamin-Pace.

Outre la politique publique d'accueil, le gouvernement a lancé un programme de parrainages privés mettant en relation des familles canadiennes et des familles réfugiées : pour une durée d'un an, les « sponsors » s'engagent à leur apporter un soutien financier, administratif et logistique (trouver un logement, un emploi, se déplacer dans l'agglomération, etc.). La réaction citoyenne a été si massive que l'administration a rapidement été dépassée, amenant le ministre de l'immigration à prononcer cette phrase proprement ahurissante : « *Je ne peux pas fournir assez de réfugiés pour tous les Canadiens qui veulent devenir sponsors.* »

D

ANS LES ANNÉES 1970 DÉJÀ, UN PROGRAMME SIMILAIRE AVAIT RENDU POSSIBLE l'installation de dizaines de milliers de réfugiés originaires d'Asie du Sud-Est. Cette population a largement contribué à la richesse culinaire de la ville. « *On a une excellente cuisine vietnamienne car la dernière fois qu'on a eu un Trudeau à la tête du gouvernement [Pierre Elliott, le père de Justin], il a lancé un programme de sponsoring, et la ville est devenue encore plus délicieuse* », s'amuse Len Senater. Les Français, plus attirés par Montréal, ne le savent pas toujours, mais Toronto est l'une des destinations gastronomiques les plus excitantes du monde. La cuisine locale n'a rien de très séduisant, certains prétendent même qu'elle n'existe plus. Depuis l'anéantissement de la culture autochtone, elle se limite aux pièces de viande grillées (les célèbres ribs) et au café à emporter de la franchise Tim Hortons, d'après le nom d'un joueur de hockey reconverti dans les affaires. L'exception culinaire tient à la caractéristique première de la ville, qui fait aussi son principal intérêt : son multiculturalisme. Ici, plus d'un habitant sur deux est né à l'étranger, contre environ 37 % à Londres et à New York, et 18,5 % en Île-de-France. « *Jusque dans les années 1960, le Canada a exclu sa population amérindienne pour créer un pays blanc*, explique la Française Camille Bégin, chercheuse en histoire au Culinaria Research Center, à l'université de Toronto. *Avec le développement économique, le pays a manqué de main-d'œuvre et s'est ouvert à une immigration choisie, qui fonctionne par un système de points.* » Chaque candidat à l'entrée est noté en fonction de critères objectifs comme la maîtrise de l'anglais ou du français, le niveau d'études ou les compétences professionnelles.

À Toronto, la question « *Where are you from?* » revient dans la bouche de tout le monde, tout le temps, sans embarras ni soupçon. Le sentiment xénophobe n'épargne pas la ville, mais en l'absence de pression migratoire à la frontière, il est beaucoup moins vif qu'en Europe ou aux États-Unis. « *Au Canada, il n'y a pas de situation binaire comme au Texas par exemple, entre les Américains et les immigrants mexicains. On ne peut pas dire "les étrangers" car les étrangers, c'est tout le monde* », poursuit Camille Bégin. Le chauffeur de taxi est népalais, le médecin jamaïcain, la professeure d'université russe et le chef cuisinier hongkongais, philippin, indien, turec, éthiopien ou, désormais, syrien. « *La cuisine est l'un des moyens les plus efficaces pour*



“Les habitants de Toronto s'intéressent à ce qui se passe en Syrie. Notre cuisine est l'occasion pour nous de montrer que notre pays, ce n'est pas juste la guerre et la destruction.”

Jala Alsoufi, propriétaire, avec sa famille, du restaurant Soufi's

Plusieurs établissements orientaux emploient des réfugiés syriens, comme chez Ghadir, un restaurant libanais réputé pour ses falafels (ci-dessous).

À droite, en haut et en bas, au Depanneur.

En bas, à gauche, chez Zezafoun, le dernier restaurant syrien à avoir ouvert en centre-ville de Toronto.



entrer dans l'économie », rappelle Neda Maghbouleh, enseignante de sociologie irano-canadienne à l'université de Toronto. Pour ouvrir un restaurant, nul besoin de parler anglais ni d'avoir un diplôme, il faut juste une mise de départ suffisante pour louer un local et acheter du matériel. Après les Vietnamiens, les Chinois et les Tamouls se sont intégrés par la cuisine, comblant le vide gastronomique local, éduquant les palais aux goûts d'ailleurs et ouvrant la voie aux réfugiés des crises à venir.

Les adresses syriennes ne sont pas encore légion (fin 2018, on en comptait sept en centre-ville) mais elles suffisent à composer une nouvelle scène gastronomique à Toronto, dont la population, éduquée et plutôt de gauche, est « obsédée par la nourriture », estime Camille Bégin. « La rencontre entre la médiatisation du conflit syrien et le côté foodie de la ville crée une opportunité. » La famille Alsoufi, de Damas, l'a bien compris : « Nous savons que les habitants de Toronto s'intéressent à ce qui se passe en Syrie. C'est l'occasion pour nous de montrer que notre pays, ce n'est pas juste la guerre et la destruction », explique Jala, 24 ans, cheveux décolorés et leggings ajouré à la mode athleisure canadienne. En août 2017, elle a ouvert avec son frère et ses parents un café restaurant consacré au mana'ich, un pain pita garni à la façon d'une pizza. Situé sur la très passante Queen Street West, en plein centre-ville, Soufi's propose aux branchés du coin des mana'ich traditionnels (le muhammara, aux poivrons rouges) ou adaptés au goût occidental (vegan, sans gluten, à l'avocat...) « Nous voulons accompagner les gens dans la découverte de la cuisine syrienne », se justifie Jala. Contrairement à Paris ou même Montréal, la gastronomie moyen-orientale est peu représentée dans le centre-ville de ...





••• Toronto. « *Nous n'avons pas la culture du kebab acheté à 1 h du matin après un concert, rappelle la sociologue Neda Magh-bouleh. En Amérique du Nord, ce type de nourriture est assez nouveau.* »

La police a mis du temps à saisir ce qu'il se passait le vendredi soir, sur Lawrence Avenue, à Scarborough, un quartier de la banlieue Est aujourd'hui intégrée à la ville où se sont installées de nombreuses familles syriennes. À l'heure du dîner, une dizaine de voitures immobilisées, warnings allumés, bloquaient la voie de droite près de deux tours résidentielles. « *Ces immeubles sont la porte d'entrée de ce qu'on appelle "Shawarma Row", car d'ici jusqu'à l'intersection avec Warden Avenue, toutes les enseignes sont moyen-orientales* », commente Suresh Doss en ralentissant sa voiture à proximité des barres jumelles. Ce journaliste gastronomique sri-lankais a grandi à Scarborough, district paupérisé et mal desservi, dont la majorité des habitants est immigrée. Ici, pas d'épicerie fines ou de restaurants vegan friendly à la Soufi's, mais de grandes artères commerciales créées par et pour les différentes communautés – buffet chinois, cantine caribéenne, traiteur tamoul, « pizza express », pressing indien, coiffeur « à dix dollars ».

C'est dans les deux tours de Shawarma Row que les premiers services de traiteurs syriens ont vu le jour en 2017. Des cuisines domestiques et clandestines, tenues par des réfugiées qui faisaient leur publicité sur Facebook et remportaient un franc succès au sein de leur communauté, à en croire la file de voitures arrêtées sur la chaussée. Cinq cents mètres plus loin, Suresh Doss se gare sur le parking de Ghadir Meat & Restaurant, un établissement arabe quelconque, aux vitres couvertes de photos et de dessins de brochettes et de grills de kebab. « *En fait, c'est vraiment là que, pour les Syriens, tout a commencé* », explique Suresh Doss. Il y a dix-huit ans, un Libanais a ouvert ici une boucherie halal dont la viande, sourcée dans la région, se vendait si bien qu'il a agrandi sa boutique pour en faire un restaurant de shawarma, « *le meilleur de la ville* », d'après le journaliste. Le commerce s'est ensuite enrichi d'un supermarché qui offre la plus grande variété de dattes, de pois chiches et de tahini, la crème de sésame omniprésente dans la cuisine orientale. « *Les Libanais utilisent à peu près les mêmes ingrédients que les Syriens, donc toutes les femmes syriennes de Scarborough et au-delà font leurs courses ici. Le soir, le supermarché se transforme en une espèce de centre communautaire informel où elles échangent des informations sur le service de transports en commun ou les cours d'anglais* », poursuit-il. Marcelle Aleid se fournit justement en poulet et en tahini chez Ghadir. En Syrie, la jeune femme était réalisatrice de cinéma. À Toronto, elle a commencé comme vendeuse dans une

bijouterie avant de démissionner pour monter un restaurant avec sa mère Yolla, une ex-professeuse de musique. Leur cantine, Zezafoun, a ouvert il y a un an au nord du centre-ville, et c'est un bijou. Sous une fresque murale représentant une rue de Damas, les banquettes et les tables non dressées sont recouvertes d'agabani, des broderies syriennes qui décoraient le salon de Yolla, à Homs. Les livres et les jeux de plateau que Marcelle a rapportés de Damas sont en libre-service sur des étagères près de la cuisine. Derrière les vitrines du bar, les plats du jour font saliver les habitants du quartier de Yonge-Eglinton, comme les Syriens qui viennent parfois de loin pour savourer la soupe de lentilles, servie tous les jours ou, ce dimanche-là, une souris d'agneau au freekeh (un blé dur cueilli avant maturité puis fumé) ou un fatteh de pita aux pois chiches et au tahini relevé de cumin. Marcelle est au service, Yolla aux fourneaux, avec une ancienne voisine, du temps où elle vivait là-bas. « *Je mets tout mon cœur dans ma cuisine, tout mon amour, car je veux que les clients aient l'impression que c'est leur mère qui a cuisiné pour eux* », confie-t-elle dans un anglais incertain. Elle ne croit pas si bien dire : plusieurs fois, des clients sont partis sans payer avant de rebrousser chemin en se confondant en excuses – voilà ce que ça fait, de se sentir un peu trop « comme à la maison ». . . . « *Les gens appellent le matin et me demandent : "Qu'est-ce que ta mère cuisine aujourd'hui ?"* », sourit Marcelle en sirotant un café syrien. *C'est un café épais, comme en Turquie, mais avec de la cardamome.* »



LES DIFFÉRENCES ENTRE LES CUISINES DU LEVANT SONT

SUBTILES. Certains plats comme le makdous (jeunes aubergines farcies) ou le mana'ich au poivron rouge n'existeraient qu'en Syrie. Les autres sont communs au Liban, à la Palestine, à la Turquie et à la Grèce, à quelques détails près : en Syrie, le falafel a un trou au milieu et des graines de sésame à l'extérieur, et le chou farci est parsemé d'une poudre de menthe et d'ail frit. « *En revanche, les baklavas n'ont rien à voir d'un pays à l'autre* », soutient Ismail Salha, qui a ouvert avec son frère Rasoul la première pâtisserie orientale de Toronto, Crown Pastries, en 2015. Leur grand-père

tenait une boutique du même nom à Alep. Ses petits-fils en ont descellé le seuil en mosaïque sous la porte d'entrée et l'ont fait poser à l'identique sur le sol du magasin de Scarborough. « *À première vue, on dirait que tous les baklavas se ressemblent. En réalité, les Grecs n'en ont qu'un seul type, avec un peu de noix et beaucoup de sirop. Les pâtisseries turques sont trop sucrées aussi, en plus ils se contentent de noix et de pistaches. Nous, en Syrie, on ajoute des amandes, des noix de cajou, des noisettes. . . . Et on ne les noie pas dans de l'eau de rose, comme le font les Libanais, qui en mettent dans tout ! C'est important de sentir le goût des noix.* » Les frères Salha font venir leur eau de rose de Syrie, via la Turquie, car « *celle vendue au Canada n'a pas le même goût.* » Les becs fins de Scarborough en redemandent. En octobre dernier, les Salha ont ouvert une deuxième boutique à Mississauga, à l'ouest de Toronto, où vivent aussi beaucoup de Syriens.

C'est l'heure de la pause déjeuner au Depanneur. Les femmes sortent leurs récipients en plastique remplis de labné et de feuilles de vigne farcies. Un riverain allemand frappe à la porte, passe une tête et demande à la ronde : « *Vous avez besoin d'aide ?* » Avant d'être réquisitionné pour confectionner les gâteaux sablés à la confiture, il discute en goûtant aux mezzés apportés par chacune. Une dame âgée aux cheveux emprisonnés dans un filet s'enorgueillit de son fromage de chèvre fait maison avec du yaourt, du zaatar, du cumin noir et du poivre d'Alep. Avant la guerre, elle travaillait dans une fabrique de fromage dans la région de Homs réputée (avec la ville d'Hama), pour la qualité de ses produits laitiers. Ahd, la musulmane d'Alep qui passe le permis de conduire, confie que, grâce au Depanneur, elle s'est fait de nombreuses amies, parmi lesquelles des Druzes et des chrétiennes qu'elle n'aurait jamais fréquentées en Syrie. « *On vivait dans un quartier musulman* », explique-t-elle en montrant son hidjab. « *Il se passe dans cette cuisine quelque chose de fort qui ressemble à une réconciliation, murmure Len Senater. Des rencontres improbables, des amitiés inattendues qui, j'espère, influencent leurs familles restées en Syrie.* » Les effluves d'eau de rose, de menthe et de zaatar qui s'échappent des cuisines syriennes de Toronto sont bien peu de chose comparés aux odeurs de cendre et de sang. Ils n'en portent pas moins un infime mais persistant espoir de paix. ☺