



AVEZ-VOUS DÉJÀ RENCONTRÉ
UN CENTENAIRE ULTRA CONNECTÉ ?

100 JOURS
POUR 1€

Je m'abonne

L'ORIENT-LE JOUR • L'ORIENT TODAY • L'ORIENT LITTÉRAIRE



L'Orient-Le Jour



Liban Monde Économie Culture Opinions Services Vidéos

LIFESTYLE - HOMMES AUX FOURNEAUX



Je m'abonne

Le « mafé » de poulet de Hady Sy

Alerte : ceci est une série « genrée » ! Pendant plusieurs semaines, « L'Orient-Le Jour » envoie des hommes libanais derrière les fourneaux. Aucun d'entre eux n'est chef de profession. Ils sont comédien, architecte, musicien, contre-ténor, homme politique, économiste, écrivain, designer ou artiste. Ils aiment manger, mais aussi cuisiner, pour eux et leurs amis, leurs plats « signature ». Portés sur l'improvisation ou méticuleux, plutôt sucrés ou salés, ils vont partager avec vous leur passion pendant la préparation, leur fierté après la dégustation et leur recette fétiche.

OLJ / Propos recueillis par Carla HENOUD, le 15 février 2024 à 10h26



Hady Sy et son « mafé » de poulet. Photo Mohammad Yassine



Dans le dossier

Les hommes aux fourneaux

Tour à tour photographe, plasticien, sculpteur, directeur créatif, Hady Sy a toujours été un artiste hors normes, hors frontières, en dehors des marges lisses imposées par le monde de l'art, et qui tente de délivrer des messages forts dans un esthétisme et des concepts bien pensés. Né à Beyrouth d'un père sénégalais, premier ambassadeur du Sénégal au Moyen-Orient, et d'une mère libanaise, il n'a que neuf ans quand son père décède. Un événement qui l'oblige à retrouver le Liban où il restera jusqu'en 1982, avant de repartir vers des horizons plus paisibles et de ne le retrouver qu'en 2009.

Ses œuvres, photos, sculptures, toiles, imprégnées de l'actualité, de la violence et des armes banalisées, du racisme qui continue d'agresser le monde, expriment et illustrent son regard humaniste et ouvert. Bavard, les cheveux en bataille au sommet de son mètre quatre-vingt-dix ou plus, Hady Sy est aussi en cuisine un artiste avant tout, pour qui le beau est essentiel. « Quand c'est beau, on a fait la moitié du chemin », dit-il. Dans cet espace de travail trop petit pour sa taille et ses gestes généreux, les ingrédients sont bien préparés, à l'avance, placés par saveurs et couleurs.

Un verre de vin blanc à la main, des Converse rouges aux (grands) pieds, une serviette en guise de tablier, cet enfant

NOS DOSSIERS

Guerre de Gaza :
notre dossier
spécial



Les critiques
gastronomiques
de Cordon
Courtine



Enlèvement des
archevêques
d'Alep : notre
enquête inédite



Tous les dossiers

OFFRE DÉCOUVERTE

ABONNEZ-VOUS À UN CENTENAIRE RÉSOLUMENT TOURNÉ VERS L'AVENIR

100 JOURS POUR 1€

Je m'abonne

terrible de l'art se transforme en chef organisé qui prépare, étape par étape, le mafé, plat traditionnel sénégalais, devant des témoins enivrés par des couches de parfums relevés, puis de saveurs, qui ressemblent à une invitation au voyage.

« C'est un des premiers plats que l'on m'a appris à cuisiner. Je suis heureux de pouvoir partager et faire connaître une recette du Sénégal, vu que je suis à moitié sénégalais », dit-il.

Chez lui, dans cette ancienne maison « à caractère traditionnel », dans le cœur de Beyrouth, les parfums d'un autre monde se mêlent à ses œuvres accrochées aux murs ou posées dans le salon. Des œuvres qui décrivent et rappellent son parcours artistique, de *In God We Trust* à *Wall of Hope*, en passant par *Not for sale* et *One Blood*. Avec, en exclusivité, sa prochaine exposition discrètement dévoilée aux amis.



Hady Sy, photographe, plasticien, sculpteur et directeur créatif, rend hommage à ses racines sénégalaises. Photo Mohammad Yassine

8 QUESTIONS GOURMANDES

1- Quand avez-vous commencé à cuisiner ?

À Paris, en troisième année de fac. J'en avais marre de manger au resto U(niversitaire) ou au chinois du coin.

2- Quel est votre rapport avec la cuisine ?

C'est un moment qui me détend.

3- Sucré ou salé ?

Sweet and sour.

4- Gourmand ou gourmet ?

L'Orient-Le Jour

5- Petit déjeuner, déjeuner ou dîner ?

Les trois...

6- Le chef que vous admirez ?

Ma maman... Sinon, il y en a plusieurs. Pour n'en citer que quelques-uns : Atsushi Tanaka, Julia Sedefdjian, Mory Sacko. Et puis aussi, dans un autre genre, Jamie Oliver, ou encore Hussein Hadid et Nicolas Audi pour le Liban.

7- Votre cuisine préférée ?

Je n'en ai pas, chaque culture a son charme et son momentum. Français, japonais, italien, coréen, libanais, chinois, sénégalais, vietnamien, mexicain... J'aime tout.

8-Carnivore ou végétarien ?

Les deux.



Des légumes, du poulet, des épices et des couches de saveurs qui se superposent.
Photo Mohammad Yassine

LE « MAFÉ » DE POULET DE HADY SY

Genre : plat principal

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 à 60 minutes

Temps total : 1 heure à 1 heure 30 minutes

Portions : 6 personnes

Difficulté : moyenne

Astuces : la recette peut se décliner avec du bœuf ou en version végétarienne. Pour rendre le chou plus digeste et éviter les ballonnements après le repas, laisser, quelques minutes, le chou dans de l'eau bouillante. Et jeter l'eau ensuite.

Ingrédients

Pour le poulet :

3 pommes de terre coupées en deux
3 carottes coupées en deux
2 patates douces coupées en trois
1 chou coupé en six et bouilli dans de l'eau
2 oignons moyens coupés en lamelles
3 gousses d'ail écrasées à la lame du couteau et finement hachées
2 piments oiseau non coupés
1 à 2 piments antillais non coupés et non écrasés
400 g de tomates pelées bio
1 c. à c. de concentré de tomate
3 c. à s. d'huile végétale
1 c. à c. de nuoc mam
1 c. à c. d'huile de palme
1 morceau de 1 cm de gingembre
200 g de beurre d'arachide bio
600 g de blancs de poulet coupés en gros cubes, marinés la veille dans du gingembre, de l'ail et du poivre noir du moulin
1 l d'eau bouillante.

Pour le riz :

1,5 verre de riz à long grain (basmati, jasmin, riz blanc...)
3 verres d'eau
Une pincée de sel
1 c. à c. d'huile d'olive.



Une recette qui peut se décliner avec du bœuf ou en version végétarienne. Photo Mohammad Yassine

Préparation

Pour le poulet :

Étape 1 : dans une poêle, chauffer 1 c. à s. d'huile végétale.

Étape 2 : faire revenir les cubes de poulet puis les laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps, le temps de préparer la sauce.

Étape 3 : dans une marmite, chauffer 2 c. à s. d'huile végétale.

Étape 4 : ajouter les oignons et les faire dorer.

Étape 5 : ajouter l'ail.

Étape 6 : ajouter les tomates pelées, les écraser dans la marmite et mélanger le tout.

Étape 7 : rajouter les piments oiseau, le nuoc mam et le concentré de tomate.

Étape 8 : saler et poivrer la sauce, puis mélanger. Saler également le poulet dans sa poêle.

Étape 9 : ajouter les carottes à la sauce. Verser l'eau bouillante, mélanger, couvrir et attendre quelques minutes pour que les carottes commencent à cuire.

Étape 10 : éteindre le feu sous le poulet et le mettre de côté en attendant de finir la sauce. Bien récupérer tout le jus.

Étape 11 : ajouter les pommes de terre, les patates douces et le morceau de gingembre à la sauce et mélanger.

Étape 12 : disposer les piments antillais sans les écraser, ni les couper afin d'éviter un goût trop prononcé de piment.

Étape 13 : faire bouillir pendant 5 minutes à feu fort, puis baisser le feu et laisser mijoter à feu doux.

Étape 14 : retirer les légumes à l'aide d'une pince de cuisine et les placer dans le plat de service. Les mettre dans un four à très basse température pour les garder chauds (90°C).

Étape 15 : retirer les piments et les transférer dans une petite casserole. Préparer la sauce piquante en ajoutant ces piments à 3 c. à s. de la sauce de tomate, puis laisser mijoter doucement.

Cette sauce piquante sera idéale pour ceux qui aiment les plats vraiment relevés.

Étape 16 : passer le reste de la sauce au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Étape 17 : ajouter un peu d'eau bouillante avant d'ajouter le beurre d'arachide et mélanger pendant deux-trois minutes pour éviter les grumeaux. Laisser cuire à feu très doux le temps de la cuisson du riz qu'il faut lancer à ce moment-là (*voir plus bas*).

Étape 18 : placer les morceaux de chou sur les légumes dans le plat de service et remettre au chaud.

Étape 19 : intégrer les morceaux de poulet à la sauce et laisser mijoter.

Étape 20 : ajouter l'huile de palme et laisser mijoter quelques minutes encore.

Étape 21 : verser la sauce et le poulet sur les légumes et servir le

Étape 21 : verser la sauce et le poulet sur les légumes et servir le plat accompagné du riz et de la sauce de piment.

Pour le riz :

Étape 1 : commencer la cuisson du riz au moment où est ajouté le beurre d'arachide à la sauce tomate.

Étape 2 : mélanger le riz, l'eau, le sel et l'huile d'olive dans une casserole.

Étape 3 : cuire à feu doux jusqu'à absorption complète de l'eau.

COMMENTAIRES (0)