

Fatéma Hal, la cuisinière ethnologue

 relaischateaux.com/fr/magazine/taste-of-a-table-avec/guillaume-crouzet-fatema-hal

Guillaume Crouzet

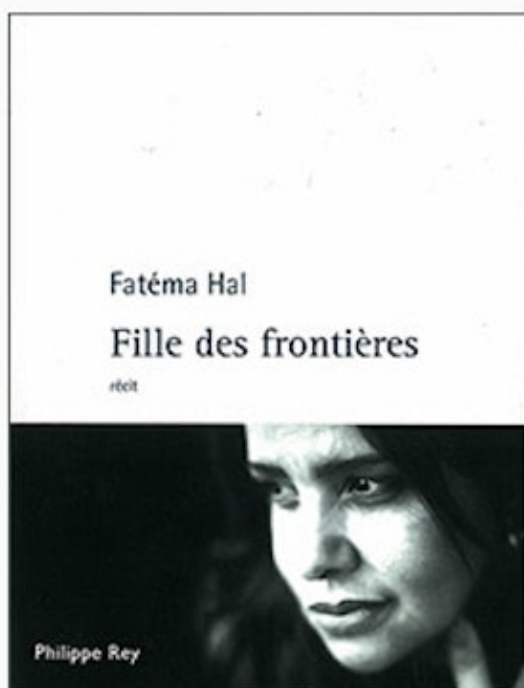
Chroniqueur gastronomique, critique de cinéma, reporter société et blogueur lifestyle, il a fondé le magazine *Elle à Table* et œuvré au lancement de *l'Express Styles*. Il collabore aujourd'hui à plusieurs magazines, *off-* et *on-line*.



Première femme à recevoir cette distinction, elle succède ainsi à des personnalités comme le Prince Charles d'Angleterre ou le chef trois étoiles Michel Guérard.

Guillaume Crouzet : Ce prix c'est quoi pour vous : émotion, excitation, consécration ?

Fatéma Hal : Il y a de tout cela. Au moment de la remise du prix les sentiments se bousculent en vous. Emue d'abord, car je viens d'une famille modeste, et succéder sur cette liste à des gens aussi prestigieux, c'était imprévisible. Un sentiment d'excitation ensuite ? De fierté en tout cas. Et je pense qu'il n'y pas de honte à l'avoir. Il ne faut pas se contenter de peu, que ce soit dans l'amitié, l'amour ou le travail. Je n'ai pas l'esprit de compétition, mais je mets la pression à moi-même depuis plus de 30 ans. Je veux être force de proposition, quitte à secouer le cocotier. Alors, ce prix c'est une reconnaissance de mon travail, pas une consécration, ce qui voudrait dire que je n'ai plus de pain sur la planche.



GC : L'ethnologie est à la base de votre travail culinaire ?

FH : Ce sont les études que j'ai faites, et que j'ai voulu concrètement appliquer sur le

terrain de la cuisine au Maroc. Dans ce pays de tradition orale, j'ai sillonné toutes les provinces pendant des années pour retrouver les recettes disparues et préserver celles qui risquaient de disparaître.

GC : Vous êtes une conservatrice donc ?

FH : Houla ! Au contraire, je suis un trait d'union. Je prends des anciens et je transmets aux jeunes générations. Il ne s'agit pas de figer les choses. Heureusement la cuisine se réinvente sans cesse, mais connaître toutes les bases et les subtilités du patrimoine culinaire marocain, il me semblait que c'était indispensable si l'on voulait s'en affranchir ensuite. C'est la tâche que je me suis assignée.



GC : Une tâche qui vous a amenée à ouvrir votre restaurant à Paris...

FH : Tout simplement parce que j'aime que les choses soient concrètes. Je voulais partager cette cuisine parfois historique, parfois non, mais toujours authentique. C'est comme cela qu'à deux pas du marché d'Aligre, dans un quartier populaire de Paris, j'ai ouvert le Mansouria en 1985.

GC : Vous dites souvent que vous êtes « une cuisinière, pas un chef »...

FH : Une cuisinière est un artisan et un chef c'est un artiste. La pure création c'est magnifique, j'adore la goûter chez les autres, mais moi je revendique cette écriture artisanale de la cuisine.

GC : **Quels sont vos liens avec le Maroc aujourd'hui ?**

FH : Ils sont toujours aussi forts. Je tiens à ce pays et je voudrais qu'une école de cuisine marocaine authentique y voit le jour. Je vais régulièrement là-bas : A Oujda j'ai encore ma famille, à Marrakech, je suis conseil au restaurant La cour des lions où l'on sert de la cuisine contemporaine comme des plats du XIIe siècle, et puis j'ai des amis fidèles un peu partout, de Fès à Casablanca.



GC : **On peut rendre le monde meilleur en passant à table ?**

FH : J'y crois plus que tout. Lorsqu'on partage un repas, même si l'on n'est pas d'accord, il reste la possibilité du dialogue. La cuisine c'est l'un des derniers liens puissants de l'humanité. C'est une source d'échanges, de convivialité et donc d'ouverture aux

différences. Et puis rendre le monde meilleur c'est aussi le respecter écologiquement. Travailler des produits de saison, pratiquer cette cuisine « des pauvres » qui utilise chaque parcelle d'un légume, d'une viande ou d'un poisson. Quand je sers à mon restaurant un couscous aux fanes de navet j'ai l'impression de rendre le monde meilleur. Et c'est bon !