

Avec la fête de Norouz, plongée dans la cuisine iranienne

Par Margherita Nasi Publié le 19 mars 2021 à 18h00

« Sabzi polo mahi », poisson au riz et aux herbes, ou « ash reshteh », soupe de lentilles, haricots rouges, pois cassés et pâtes très fines... pour les Iraniens, le Nouvel An du calendrier persan, le 20 mars, se fête aussi dans l'assiette. L'occasion de découvrir une cuisine délicatement parfumée.

A quoi reconnaît-on l'arrivée du printemps ? On hume le sumac, l'aneth et le curcuma. Et il y a les plats traditionnels, comme le *rasheth polo*, à base de riz, vermicelles, raisins secs, oignons et safran.

Indubitablement, Norouz – le Nouvel An du calendrier persan, qui coïncide avec l'équinoxe, le 20 mars – approche.

La veille du *Chaharshanbe Suri*, le dernier mercredi de l'an, on mange ce mélange de dattes, pistaches, noisettes, amandes, raisins et diverses baies sèches, et on saute par-dessus les flammes, pour capter la force vitale du feu. Ça règle tous vos problèmes. Norouz, c'est le renouveau, l'espoir. Envers et contre tout.

Voilà plus de trois mille ans que les Iraniens du monde entier célèbrent cette fête issue du zoroastrisme, une religion de la Perse ancienne considérant l'arrivée du printemps comme un triomphe sur les ténèbres. Si la République islamique, qui à son avènement n'appréciait guère ces festoiments non musulmans, n'est pas parvenue à abolir ces ripailles printanières, la pandémie n'y pourra rien non plus.

Brunchs et classiques revisités

A Paris, quelques chefs osent désormais exporter les saveurs persanes, tout en les dépoussiérant

....

*Comme le **Sohan Café**, dont les brunchs persans attirent une clientèle huppée, ou qui applique des techniques de la cuisine française sur les classiques iraniens où on s'autorise quelques écarts à la tradition, quitte à mouvementer les repas familiaux.*

On compte alors sur Norouz, qui chante le renouveau en accord avec la tradition, pour mettre d'accord toutes les générations. Les célébrations durent en tout treize jours, et se terminent par le Sizdah bedar, un jour festif célébré à l'air libre. On pique-nique en famille et on goûte l'ash reshteh, une soupe composée de lentilles, haricots rouges, pois cassés et pâtes très fines qui représentent les fils de la vie. L'Unesco ne s'y est pas trompé : depuis 2009, la fête est inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité, car elle « promeut les valeurs de paix et de solidarité entre les générations et au sein des familles ».

Sohan Cafe

Marier repas français et cuisine iranienne : il fallait oser, et le culot est récompensé. Le dimanche, les clients, dont plusieurs célébrités, se bousculent pour goûter au brunch persan. On se rue sur les entrées, du mast-o-khiar, le yaourt aux concombres, au kaschke bademjan, un caviar d'aubergines ; on poursuit avec le koukou sabzi, une omelette aux herbes, et des beignets de plusieurs sortes ; on complète avec une soupe et le plat de la veille ; et on termine en beauté avec les confitures iraniennes et le halva ardeh à base de sésame.
30, boulevard de la Chapelle, Paris 18^e. Tél. : 01-42-40-15-66.