

Infos Gaza 697 bis

**A Gaza, le café est un rituel de chagrin et de créativité
Gaza consomme chaque jour 6 tonnes de café qui est torréfié sur place.**



A Deir al-Balah, au centre de la bande de Gaza, Matar Abu Houli moule le café devant sa famille qui l'attend sur le divan du séjour. (Abdalla Shurrab)

Gaza-Ville – Le jeune Jabar Abou Houli verse à ses hôtes le café d'une casserole de cuivre, puis attend qu'ils aient fini de boire. S'ils agitent la tasse vide ou posent deux doigts dessus, c'est qu'ils ont terminé et n'en veulent pas plus.

S'ils lui tendent la tasse normalement, il

leur reversera du café noir. Ce rituel se déroule chaque matin et soir dans le séjour de la famille Abou Houli à Deir al-Balah. C'est l'une des quelques familles qui suivent encore les anciennes traditions associées au café.

La correspondante de Al-Monitor leur a rendu visite.

Malgré l'émergence de cafés modernes et en dépit de la popularité croissante de l'espresso, certains Gazaouis préservent les anciennes façons de boire le café arabe.

Matar Abou Houli, 55 ans, est chargé de faire le café de la maison depuis 30 ans. Il prend une longue poêle à frire, qu'ils appellent al-mahmas, contenant des grains de café verts, et la place sur un foyer à bois pour faire brunir les grains. « Ils ne doivent griller que 10 bonnes minutes, sans quoi les grains de café seront brûlés » dit-il à AL-Monitor. Il place ensuite les grains dans un grand pot de terre cuite et commence à les broyer avec un grand pilon de bois appelé al-houn.

« La première chose qui vous permet de distinguer le bon café du mauvais, à l'achat, ce sont les grains. S'ils sont grands et bien pleins, ils sont bons. En deuxième lieu, vous pouvez le dire à l'odeur pendant la torréfaction. Si le café est de bonne qualité, il exprime un petit peu d'huile aromatique pendant qu'il grille » ajoute Matar, et il explique qu'il met quelques grains de cardamome dans le pot quand il arrive à ébullition.

Le jeune Jabar sert alors ceux qui attendent leur deuxième tasse. Tous sont d'accord : en ville aucun commerce n'offre un café d'une saveur aussi bonne que celui qu'ils boivent fraîchement

"Quelle amertume dans ce café ..."

Le chef de famille Abdel Qader Abu Houli, 85 ans, dit que comme dans toutes les autres familles de bédouins à Gaza, le rituel entourant le café les réunit tous depuis plus de 100 ans.

« Jamais, pas une seule fois, je n'ai renoncé à faire griller et à boire le café, car son amertume est symbole d'amour et d'unité. Le café a un attrait spécial quand il est préparé devant les invités, comme le feu reste allumé 24 heures avec la casserole de café dessus » dit Abdel Qader. Il attribue la consommation croissante de café à Gaza à l'absence d'autres types de boisson et il note qu'il y a une croyance populaire que le café doit s'accompagner d'une cigarette. Il est difficile d'entrer dans une maison ou un bureau de la bande de Gaza sans boire

une tasse de café, comme il en va pour le thé en Egypte. A Gaza, le café se prend rarement avec du sucre ou lait.

Le café est associé aux traditions des peuples du Levant. La pop star libanaise Samira Tawfiq a chanté le café dans son dialecte rural : « Versez le café et ajoutez un peu de cardamome... ». De même, le poète palestinien **Mahmoud Darwish** évoque le café dans « Une Mémoire pour l'Oubli » écrit pendant le siège de Beyrouth en 1982 (1) : « Les conquérants peuvent tout faire. Ils peuvent pointer mer, ciel et terre sur moi, mais ils ne peuvent extirper de moi l'arôme du café. Je vais prendre mon café maintenant », écrivait-il. (2)

Origines

Une recherche sur les origines de l'histoire du café à Gaza révèle que l'une des premières personnes à ouvrir un moulin de torréfaction de café est Haj Hamdi Abu Shaban, dans la vieille ville de Gaza, sur le marché Zawiya en 1970. Shaban est décédé il y a plusieurs années.

Son fils Maher, que al-Monitor a rencontré dans sa boutique du Marché Zawiya, a vendu le commerce de son père il y a cinq ans et il vend à présent des épices. « Depuis fort longtemps, le café était apporté à Gaza en même temps que d'autres grains et épices du Brésil et d'Inde. Ici le climat n'est pas assez chaud pour en faire pousser » dit Maher. Il trouve que le goût du café est en train de changer et qu'il était meilleur dans le passé.

Plus de six firmes différentes sont concurrentes dans le commerce du café à Gaza. Parmi elles, Delice est la seule qui a réussi à associer culture et café. Le propriétaire de Delice est le romancier Ziyad Abdul Fattah. Il a dit à Monitor : "Quand l'entreprise a été fondée en 1997, je me suis dit : pourquoi les cafés ne sont-ils pas établis comme des lieux culturels, avant d'être de simples investissements ?" Alors j'ai décidé d'installer un café, où j'ai proposé le café Delice. Le nom vient du français ... ajoute Abdul Fattah.

Delice Cafe est rapidement devenu un endroit fréquenté par des poètes, des artistes et des réalisateurs palestiniens. Ils discutent café, café parfumé à la cardamome, ou pur, comme l'espresso.

Assis dans son café, Abdoul Fattah explique « L'industrie du café a connu des années difficiles, en particulier pendant les périodes de siège et quand les postes-frontières étaient fermés. C'était compliqué de faire venir le café à Gaza et les importateurs se battaient pour conserver son arôme ».

Il dit que la principale raison de la popularité du café à Gaza c'est qu'il s'agit d'une boisson associée à la tristesse et au sérieux. Avec les événements et la nature de la vie à Gaza, il n'est pas rare d'entendre évoquer cette émotion : « Je veux une tasse de café parce que je suis tendu et anxieux aujourd'hui ».

(1) « Une seule cuillerée de café moulu magnifié par le parfum de la cardamome, mis à flot, lentement, dans les frissonnements de l'eau chaude. Tu mélanges, lentement, avec une cuillère, d'un geste circulaire au début, puis de haut en bas (...) Emporte la café dans l'étroit couloir, verse-le précautionneusement, amoureux, dans la tasse blanche - celles qui sont trop sombres ne permettent pas au café de s'exprimer. Observe les filets de vapeur, le voile odoriférant qui s'élève. »

(2) ["Le café est géographie " : Prendre un petit \(قهوة\), avec Mahmoud Darwich](#)



* **Asmaa al-Ghoul** journaliste et chroniqueuse notamment à Al-Monitor's - Palestine Pulse.