HABIB BAHRI

Posted on juin 30, 2023 by Florence Breuil

Category: Portraits

C’est une histoire qui a commencé dans un pays que borde la Méditerranée. A une heure et demie de Tunis, sur les dernières collines de la chaine de montagnes du Zaghouan. Sur quelques arpents de terre rocailleux où poussent des garrigues de thym et de romarin, où l’arrière-grand-père d’Habib Bahri y a planté des oliviers.
Cette oliveraie séculaire est à l’origine du commerce de produits d’épicerie méditerranéens « Baba Bahri » fondé par Habib Bahri, aujourd'hui reconnu par le Collège culinaire de France, qui récompense l'excellence en matière gastronomique. Habib entend défendre une approche respectueuse de la terre et valoriser un savoir-faire ancestral. « Chaque produit est fait avec passion, ils sont le reflet de mon histoire, de tout ce que je porte en moi. » Ses olives, ce sont des olives noires, les plus concentrées en huile, travaillées une fois récoltées à maturité et salées au sel de source. « Ce sont de vrais petits bijoux ; rondes, douces, avec une légère pointe d’amertume. »
C'est une histoire aux effluves puissants mêlée au son entêtant des abeilles qui butinent, lorsque se fait la récolte du thym et du romarin en fleurs, que nous narre Habib. Une fois cueillies, ces herbes sont ensuite séchées dans l’obscurité, afin d’en préserver toutes les complexités aromatiques.
Le philosophe Gaston Bachelard décrivait l’olfaction comme « le premier témoignage de notre fusion au monde ». C’est cette dimension olfactive qui nous enveloppe à l’ouverture d’un sachet de thym ou de romarin et nous inonde à celle d’un flacon d’eau de fleur d’oranger de Baba Bahri.

Baba Bahri.
Harissa Artisanale
Fumée

C'est une histoire aux infinies saveurs méditerranéennes ; comme celle de la harissa, inscrite par l'Unesco au Patrimoine mondial de l'humanité depuis le 1er décembre 2022. Celle de Baba Bahri révèle une complexité et un équilibre que l'on peut retrouver dans de nombreuses collaborations. A Vincennes, Jérémy Platini propose dans sa fromagerie un petit fromage de chèvre qu'il ensoleille de harissa et de thym sauvage. A Gramme 11, la deuxième adresse parisienne de la cheffe aux influences métissées Marine Gora, la harissa à slurper avec des légumes crus flirte avec le labneh et le zhug, cette préparation caractéristique de la cuisine des juifs yéménites. Quant à l'association qui dézingue le plus, on la doit à Jean-Pierre Braun, le fondateur du glacier Reÿs, qui dans son « soleil rose » associe la harissa fumée et l'eau de géranium rosa en un délice givré qui vous fera voyager dès la première lampée de l'autre côté de la méditerranée sans avoir quitté la terrasse parisienne de son glacier. A Paris encore, le boulanger Max Carré pimpe de thym son pain au sarrasin.
« Toutes ces personnes ont un parcours, une histoire et l'envie de l'exprimer. Elles m'aident à faire porter un nouveau regard sur la cuisine méditerranéenne. »