

L'HUILE DE LA LIBERTÉ

GILDAS MENEU

Elle s'appelle Zeitouna. Facile: *zeitoun*, c'est l'olive, en arabe. Voyez donc de quoi on parle. Mais Zeitouna ne vient ni d'Italie, ni d'Espagne, ni de Grèce. Pas du tout. De Palestine, en fait. Et c'est un beau projet.

On ne vous fera pas ici une recension complète de la situation géopolitique du Proche-Orient, mais vous n'êtes sûrement pas sans savoir qu'une certaine tension sévit entre Israéliens et Palestiniens. Et du côté des territoires occupés, très occupés, d'ailleurs, en ce moment, ce n'est pas de tout repos.

Et pourtant, la vie continue.

À Gaza, comme en Cisjordanie, quelque 70 000 paysans, dont une grande majorité de femmes, continuent d'entretenir leurs champs d'oliviers et d'en récolter les fruits. Une abondance telle, d'ailleurs, qu'ils sont en période de surproduction. Et comme il est impossible d'écouler les produits de ces olives en Israël, il faut bien les vendre ailleurs. En Europe, au Japon, dans d'autres pays du Proche-Orient et... au Québec.

Saluons donc l'initiative d'un organisme montréalais, l'Aide médicale pour la Palestine (AMP), de nous offrir ici une bouteille de cette huile pas comme les autres, et de nous permettre de soutenir, à notre façon, le développement de ces communautés palestiniennes.

Vous goûterez à Zeitouna. Un beau produit. Une huile de qualité, cependant un peu amère. Comme le vin, l'huile d'olive a ses bonnes et ses moins bonnes années. Et vous ferez un geste, comme c'est la mode, équitable.

La mode? Une tendance, plutôt. Qui s'inscrit peu à peu comme un mode de vie. Acheter, c'est voter, pour reprendre le slogan bien connu.

Vous paierez la bouteille 15\$. Dix pour cent iront à l'AMP, le tiers reviendra aux agriculteurs palestiniens. Pas mal, non?



Zeitouna, huile d'olive extra vierge, 15\$ les 750 ml

Points de vente: www.mapcan.org

ENCORE LES CHURROS

On se parlait de ces petits beignets espagnols, l'autre jour. Eh bien, entre-temps, un petit bouquin bien sympathique m'est arrivé. *Olé!*, il s'appelle. De María et Natalia Solís Ballinger, deux Américaines originaires de la péninsule ibérique. Une recette de churros, il y en a une, à la page 114. Et bien d'autres choses: tapas, paellas, zarzuela, et gaspachos. Des plats traditionnels, certes, mais aussi plus inusités, comme ce gaspacho blanc aux amandes, d'origine maure. Une fraîcheur idéale pour l'été. Et un joli livre très bien illustré, pour rêver à un prochain voyage en Espagne.

Olé!, de María et Natalia Solís Ballinger, éditions Guy Saint-Jean, 19,95\$