

Même en Californie, le caviar (& le saumon) c'est Pétrossian

A Burbank, en Californie, en 1951 les frères traiteurs Bernie et Eugene Gelson ont voulu se préparer pour le 21ème siècle avec pour thème de présenter qualité, sélection et valeurs aux gourmands et gourmets de l'Amérique pour plaire à tous les goûts et à toutes les ethnicités.

L'aile Internationale offre actuellement des produits français (des marrons glacés de la marque Forestière des produits Jacquet pour les crêpes matinales), des motza balls (soupes ashkénazes) , des pickled eggs (œufs au vinaigre) des pâtes pour soupes vietnamiennes ,thaïlandaises ,chinoises, des soy (soja)sauce (pour les pimenter, des tamales mexicains (à base de maïs) et des tacos aussi pour les gouts latinos sans oublier les Triple Sec de Barcelone comme digestifs (à consommer avec modération)

Et bien dans tout cette gamme riche de produits, j'ai été fière de trouver aussi, du saumon et du caviar Petrossian : sa presence m'a réjouie . Et pour nous les Arméniens et pour notre transmission culinaire on devrait s'y accrocher plus...

A toutes les mères et grand-mères (c'est leur fête aujourd'hui) qui aiment cuisiner pour apprendre l'art de cuisiner et mijoter les plats érméniens , les anoush abour (crème dessert) , les sarmas (dolmas) et les sini keufté (viande servie sous forme de tarte)

La transmission arménienne se fait autour de la nourriture et des plats préparés avec amour par les plus connaisseurs qui aiment cuisiner , savourer nos plats...

La culture est transmise par le style de vie de célébration pour toute occasion naissance , mariage , anniversaire (et décès) avec danses , chourtch bar (rondes) , et guenats (toasts), suivis par du vin et du café convivial....

Les jeunes doivent donc apprendre à cuisiner et préparer des livres de cuisine pour une meilleure transmission. Il y a actuellement des écoles qui invitent les parents en même temps que les enfants pour leur apprendre les traditions .Mon fils Marc, cette année, durant le confinement a appris avec sa grand-mère l'art de cuisiner, et pour moi c'est une réussite ... une transmission.....

Via mas (expression espagnole souvent utilisée), to good health (à la bonne vôtre), saha (tant mieux pour toi), pour tous ceux et toutes celles qui savent se mettre a table , et partager le pain quotidien .

Lily Sagherian
lily.sagherian@hotmail.com

photo : D.R.