

أطباق مغربية تجذب الفرنسيين في باريس





يحظى طبقا الكسكس والطاجين، بشعبية واسعة في فرنسا، لكن المطاعم المغاربية الجديدة في باريس لم تكتف بهما؛ بل أدرجت في لوائح طعامها مجموعة من الأطباق الأخرى لا تتمتع بالشهرة نفسها، كالرفيسة والرشة والشخشوخة، متيحة اكتشاف المطبخ المغاربي الغني بتنوعه

كانت كاتيا بارق البالغة 42 عاماً تعمل في مجال التواصل عندما اتخذت قراراً عام 2021 بفتح مطعم جزائري في وسط باريس سمّته «ماجوجة»، وهو اللقب الذي يُطلق على والدتها، يقدم طعام الغداء فقط، لتتيح لزبائنه اكتشاف مطبخ طفولتها.

وقالت كاتيا: «أنا من جيل يخجل قليلاً من مطبخه؛ إذ كان يقال عنه أن رائحة التوابل تفوح منه وسوى ذلك. أما اليوم، فأنا فخورة باستعادة ثقافتني، وبأني أبيع في الدائرة التاسعة في باريس (قطائر) السفنج التي كانت أُمّي تطهوها بعد ظهر «يوم الأحد».

أما مصطفى خالص (52 عاماً) الذي أسس مطعم «جميلة» المغربي عام 2020 وباتت له فروع في ثلاث دوائر فقال: «مطبخنا جزء من تراثنا، إنه إرث نقلته إلينا عائلاتنا، ومن المهم إبرازه

ولاحظ المؤرخ المتخصص في فن الطهو باتريك رامبور في حديث لوكالة «فرانس برس»، أن مطاعم مغاربية أنشئت في العاصمة الفرنسية «منذ نهاية القرن التاسع عشر»، لكنّ الجديد هو ظهور مطاعم حديثاً تجتذب خصوصاً الزبائن العاملين في المكاتب

وأشار إلى أن «ظاهرة جديدة تبرز منذ بضع سنوات، يعود الفضل فيها إلى جيل جديد من أصحاب المطاعم يتيحون للزبائن اكتشاف فن الطهو المغاربي الذي لم يكن معروفاً لديهم إلا من خلال الكسكس

وأكدت كاتيا بارق، أن لائحة الأطباق في مطعمها «تضم الكسكس الشهير طبعاً»، لكن فيها أيضاً مأكولات تقليدية أقل شهرة كالرشته (المعكرونة الدقيقة)، وأخرى يتم تطويره على غرار المحاجب المحشوة بالسبانخ وجبنة الفيتا

أما مطعم «تونسية» الذي افتتح في دائرة باريس العاشرة عام 2018، فيتيح هو الآخر تذوق «مطبخ عائلي قبل كل شيء»، على ما وصفته مؤسسته سوار الدماق (34 عاماً). وأكدت أن هذا المطبخ متنوع جداً. وتمتد قائمة مطعمها التي تُبرز «خصوصية المطبخ التونسي» من سمك الدنيس المشوي إلى شطائر طعام الشارع التونسي، مروراً بالكسكسي بالقرنيط (الأخطبوط) الذي تشتهر به مدينة صفاقس الساحلية في شرق تونس، ومنها تتحدر سوار

وأشارت إلى أن والدتها «تولت شخصياً تدريب الطاهي على صنع الكسكس بالقرنيط في المطعم، ليكون مطابقاً تماماً لذلك الذي يعد في المنزل