

Opa, table végétale.

— Calme scandinave en plein chaos levantin, Opa apporte un souffle minimaliste à la bouillonnante Tel Aviv. Reposant pour les yeux et le palais, ce nouvel espace gourmet propose un voyage culinaire au pays des légumes. —

Texte : Laurence Pasquier-Sévy
Photos : Tommer Halperin

Quelque part au centre de Tel Aviv, dans le quartier populaire un peu sale et carrément bruyant de Levinsky Market, une façade d'un blanc immaculé se démarque comme une tache propre. Une fois la porte franchie, le contraste est encore plus saisissant. Un mobilier en bois clair sur fond de murs blancs, un patio baigné de lumière naturelle, des parfums de fruits et légumes frais, le décor tout entier laisse présager une pause ressourçante. D'autant qu'ici, la cuisine est aussi pure et minimaliste que l'espace.

Shirel Berger cuisine depuis qu'elle a 12 ans. De parents américains, elle grandit à Jérusalem auprès d'une mère qui prend peu de plaisir en cuisine et lui laisse volontiers la main. Après des études à l'International Culinary Center à New York, elle fait ses armes chez ABC Kitchen et Ristorante Morini. C'est l'époque où elle commence à s'intéresser à la provenance des produits, cherchant à s'appro-

visionner en aliments bio, avec le plus petit kilométrage possible. La première fois qu'elle cuisine un menu végétarien, c'est peu convaincue, pour relever le défi lancé par un ami. Elle s'approvisionne alors au marché local, prépare un repas avec quinze plats de légumes, et tombe amoureuse du process. *“J'ai commencé à développer mon propre langage. À prendre un légume et lui appliquer autant de techniques que possible. Le but est de l'amener au centre. La star, c'est ce légume.”*

“Mon grand-père me disait toujours de trouver quelque chose qui soit différent, qui m'appartienne. Avec ça, j'ai senti que j'avais trouvé ce dont il parlait.” Opa, c'est ainsi que Shirel appelait son grand-père, allemand. Lui-même était restaurateur à Los Angeles et, bien qu'il ait souvent répété à sa petite-fille de ne pas se mettre un établissement sur le dos, c'est grâce à son héritage, au sens propre comme au figuré, que la jeune femme peut aujourd'hui expérimenter



“J’ai commencé à développer mon propre langage.
À prendre un légume et lui appliquer autant de techniques que possible.
Le but est de l’amener au centre. La star, c’est ce légume.”

dans son propre laboratoire. “Je me suis posé beaucoup de questions et me suis longtemps demandé quoi faire. Je ne voulais pas avoir mon propre restaurant. Puis, j’ai réalisé que j’étais davantage un artiste qu’un chef, et que chaque artiste a besoin d’un atelier où créer. Et finalement, voilà...”

Très exigeante sur ses matières premières, Shirel prône l’hyperlocal. Bio uniquement, ses légumes viennent d’une ferme familiale, à 40 minutes de Tel Aviv. Des vins biodynamiques sont cultivés selon l’influence de la lune et du soleil, et elle fait ses propres vinaigres, fermentant tous types d’ingrédient. Le menu peut changer tous les jours ou toutes les deux semaines, selon l’inspiration, selon les arrivages. “J’ai expérimenté avec des pommes qui ont été salées et déshydratées pendant 20 heures. Donc, aujourd’hui, je fais pommes et céleri. Je ne l’ai jamais fait. Parfois, je travaille sur un plat pendant trois jours.”

Quant à l’espace, il a été conçu comme une toile blanche pour les œuvres culinaires de Shirel, riches et colorées. La déco, aussi minimale et locale que le menu, est le résultat d’une collaboration entre le duo créatif Craft & Bloom et l’architecte d’intérieur Vered Kadouri. Les pierres utilisées pour le patio ont été taillées juste à l’extérieur de la ville, et toute la vaisselle a été fabriquée à la main par la céramiste Merav Waldman, dans son atelier voisin. Toutes différentes, dans des tons naturels de terre et d’ivoire, les assiettes subliment chaque plat, offrant leur texture neutre comme toile de fond aux mille couleurs des légumes. Entre farandole de champignons des bois, betteraves fumées ou poires en corolle, chaque plat est un véritable voyage des sens, qui fait redécouvrir la magie des aliments les plus simples. Et les plus sains.

—
opatlv.co.il
@opa_tlv



Photos: Tommer Halperin



Photos: Tommer Halperin

