

L'émotion des lieux, l'énergie des gens, comment ne pas tomber amoureux de Beyrouth ?



Requiem pour les réfugiés
pendant les années de conflit entre 20^e et 2000, la Maison jaune héberge une multitude de parmes qui étaient réfugiés dans les camps. Depuis 2008, l'architecte Fouad Elkhatib a la tête de l'équipe de réhabilitation, effectuée en plusieurs étapes de réhabilitation de l'édifice destiné pour se transformer en un lieu de haute culture. La Maison de Paris et l'ambassade de France sont associés dans ce projet de centre culturel appelé Beit Beirut (le centre de Beyrouth).

entre styles indo-iranien et arabo-islam, et lui l'un des premiers de la ville à utiliser le béton. De simples pagayements bouillants bénéficient d'amples balcons ouvrant sur les alentours. Emploiment chronologique entre 1875 et 1990, au premier rang sur la ligne de front.

"On a fait un parti de garder toutes les traces de la guerre civile", raconte l'architecte Karim Benakcheh, qui insiste à sa façon son devoir de mémoire en collectant les vestiges ainsi qu'un répertoire où se défont les impacts de balles. Véritables pièces de puzzle, ces sculptures de métal ou de plastique ont élargies beaucoup de succès comme éléments de décor dans certaines boutiques du lieu pour une apparence de ses clients. Réaction de cette centre l'angoisse ? Ici la dernière tendance ce sont les cases à cigarettes, que les élégantes de Beyrouth tiennent poignées en-croix, et les Paris installés sur les bords, où l'on voit et où l'on danse via lundi ou samedi soir tard dans la nuit. Et si l'on aime un arrêt dans le parking du Sky Bar une jolie soirée de Porche, lorsque les départs montent et que les Libanaises se mettent à conduire avec grâce sur leurs hauts talons, l'atmosphère est plus belle enfant que bébé.

Vous êtes venu tout à Beyrouth ? Vous ne le restera pas longtemps. Pour eux que tout leur esprit présente, où sympathique, les Beyrouthiens nous racontent très vite leur porte, et leur table. L'expérience n'est pas un concept abstrait. C'est un art de vivre.

"Mais food, not war", suggère Karim Murawak, le fondateur de l'association Souk El Taab, qui milite pour la reconnaissance de la très grande richesse culinaire du Liban, trop souvent réduite au taboulet et au meze. C'est à lui que l'on doit les premiers l'arrêt à l'extérieur de Beyrouth, "le rural réintroduit dans le paysage urbain" mais aussi les ville-preneurs responsables, les "Beirut Jasmine Night", fêtes nocturnes autour du pouter vif, et encore mille autres événements/festifs qui célèbrent les petits producteurs locaux et les colporteurs de village. On lui doit surtout, une cantine à la mode, Taawit, où se mange comme à la maison dans un décor mêlant design et meubles de récupération. On pourrait y croire à Londres ou à Paris. On est à Beyrouth, qui n'a jamais cessé d'être une des capitales les plus civilisées qui soient.