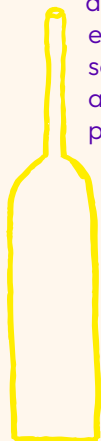


# Les COSMOPOLITES

## passent aussi par la cuisine !

Pendant toute la durée du festival Les Cosmopolites, le restaurant **Qui Som** et son chef de cuisine Damien Garcia, proposent une semaine culinaire inspirée par les artistes et invitées du festival.

À travers un menu spécial — composé de plusieurs entrées, plats et desserts venus d'horizons différents — la cuisine devient un autre espace de rencontre entre les cultures. Certaines recettes sont directement partagées par les artistes présentes pendant le festival, prolongeant ainsi leurs univers et leurs histoires à travers les saveurs.



Le soir, la table se transforme également en espace de convivialité avec une sélection de tapas à partager. Une invitation à voyager autrement, à découvrir les cultures par leurs cuisines et à prolonger l'esprit cosmopolite du festival jusque dans l'assiette.



**18 > 23 mai 2026**

Les Cosmopolites invitent à découvrir des artistes d'ici et d'ailleurs dont les parcours racontent des histoires d'identités mêlées, de bifurcations imprévues, d'ancêtres surprenantes, de départs obligés, de traversées, d'exil et de curiosité.



## ENTRÉES

### Slata mechouia

Tunisie  
Sofian Jouini

*Poivrons et tomates grillés au feu, cumin, câpres, huile d'olive.*

Cuisine du feu : les légumes sont traditionnellement grillés sur la braise, jusqu'à ce que la peau noircisse et se détache.

### Bissara

Maroc  
Mohamed El Khatib

*Velouté marocain de pois cassés au cumin, filet d'huile d'olive, pain plat.*

Soupe matinale traditionnelle du nord du Maroc, longtemps consommée par les ouvriers avant l'aube.

### Fattoush palestinien

Palestine  
Yara El-Ghadban

*Salade de légumes croquants, pain pita grillé, sumac, grenade et herbes fraîches.*

Le mot « fattouche » vient de l'arabe « fatt », qui signifie « écrasé » ou « émietté », en référence aux morceaux de pain présents dans la salade.



## PLATS

*Le plat carné alterne selon les jours, en fonction de la présence des artistes du festival.*

**LUNDI • MARDI • VENDREDI • SAMEDI**

### Mloukhya

Tunisie — Sofian Jouini

*Ragout d'agneau aux feuilles de corète, riz basmati.*

Du mot arabe malek, « le prince ». Préparée en deux jours, c'est l'or noir de la cuisine tunisienne, traditionnellement servie pour porter chance lors du Nouvel An musulman.

**MERCREDI • JEUDI**

### Chorba algérienne

Algérie — Anaïs Allais Benbouali

*Soupe de poulet aux pois chiches, vermicelles, tomate et herbes fraîches.*

Plat emblématique des veillées algéroises.

**TOUS LES JOURS**

### Shakshouka

Palestine — Yara El-Ghadban

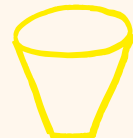
*Œuf parfait sur lit de poivrons rouges et tomates confites, coriandre.*

Plat partagé du Maghreb au Levant. Dans la tradition palestinienne, on la sert au petit-déjeuner familial du vendredi.

### Tajine de pois chiches et fèves fraîches

Maroc

*Citron confit, semoule à la fleur d'oranger. Plat végétarien.*



## DESSERTS

### Mhalbi

Palestine — Yara El-Ghadban

*Fran de riz à la fleur d'oranger, sirop de dattes, pistaches concassées.*

L'un des plus anciens desserts du monde arabe, dont les premières traces remontent au IX<sup>e</sup> siècle à Bagdad.

### Gâteau de semoule

Maghreb

*Semoule fine, sirop à l'orange, amandes entières, pistaches.*

### Baklawa pistache

Maghreb — Levant

*Feuilles de filo, amandes et pistaches, sirop à la fleur d'oranger.*

D'origine ottomane, la baklawa est devenue l'emblème commun de toutes les pâtisseries méditerranéennes — chaque pays revendique sa version.

## BOISSON SIGNATURE

### Citronnade tunisienne aux écorces

Recette de Sofian Jouini, servie tout au long de la semaine.



## BAR MOBILE & SNACKING

LUNDI 18, MARDI 19  
ET MERCREDI 20 MAI

Bar mobile ouvert avant le spectacle *Gahugu Gato*. Finger food aux saveurs d'ailleurs à manger debout. en écho aux plats du midi.

**Lundi : Qui Som fermé**, le bar mobile remplace le service du soir.

### Pita à la mloukhya au bœuf

Tunisie — Sofian Jouini

Bœuf mijoté fondante et sauce verte, dans un pita roulé.

### Pita shakshouka, feta, coriandre

Palestine — Yara El-Ghadban

La sauce confite poivrons-tomates de la shakshouka du midi, sans l'œuf, dans un pita avec feta émietée et coriandre fraîche.

### Brochette de dattes pistache

Maghreb — Levant

Dattes Medjool farcies à la pâte de pistache, parfumées à l'eau de fleur d'orange, montées en brochette.

### Gâteau de semoule

en mini-cube — Maghreb

Semoule fine, sirop à l'orange, amandes entières, pistaches. Format bouchée finger food.

# CLÔTURE DU FESTIVAL SAMEDI 23 MAI

GRANDE TABLÉE - À PARTIR DE 12H

## Couscous royal

Maghreb

*Agneau confit, poulet rôti, merguez, sept légumes du marché, semoule à la fleur d'oranger, harissa maison, raisins blonds.*

*Servi au centre des tables, esprit du repas familial.*

Inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2020, le couscous symbolise le partage et la convivialité dans tout le Maghreb.

*Plat unique, prix unique, réservation conseillée : 02 28 24 28 05*

GOÛTER ORIENTAL – 14H À 17H

*Pâtisseries à la pièce, à déguster au restaurant ou dans le jardin*

## Samsa

*Triangles feuilletés aux amandes, miel et eau de fleur d'oranger.*

## Cornes de gazelle

*Sablé amande tendre parfumé à la fleur d'oranger.*

## Makroud

*Semoule fourrée aux dattes, confite au miel.*

## Ghribia

*Sablé fondant à l'amande, parfum tunisien.*

## Knafeh

*Cheveux d'ange croustillants, pistaches, sirop à la fleur d'oranger.*

