

ICÔNES magazine

Installée à Séoul, Alia profite de ses retours au Maroc pour renouer avec la cuisine locale.

FOODISTA

Alia, AMBASSADRICE DE LA CUISINE MAROCAINE

Blogueuse culinaire et YouTubeuse aux 200 000 abonnés, Alia Al Kasimi, plus connue sous le nom CookingWithAlia, exporte la cuisine de nos grand-mères à travers le monde. Portrait savoureux d'une globe-cooker.

PAR MANON SAFAVI

© PHOTO YASSINE TOUMI

“**J**

Chaque semaine, la cuisinière 3.0 partage ses recettes et ses astuces sur la Toile.

J'ai vraiment commencé à cuisiner à 27 ans. Avant, je ne faisais que des gâteaux au chocolat.” A 34 ans, l'ex-stratégiste chez Samsung est désormais une star des chaînes culinaires YouTube grâce à la sienne, *CookingWithAlia*, qui cumule plus de 48 millions de vues. En 2008, cette jeune consultante en management, expatriée depuis sept ans aux États-Unis, a le mal du pays et de la cuisine marocaine. Elle profite d'une visite de sa grand-mère pour la filmer en pleine préparation de baghrir, et partage la vidéo en ligne. Succès immédiat auprès des Américaines mariées à des Marocains. Pionnière, Alia est alors l'une des rares blogueuses à proposer des tutoriels en anglais de recettes bien de chez nous. L'apprentie cuisinière passe alors des semaines entières à expérimenter de nouveaux plats, qu'elle filme le week-end pour sa communauté naissante. “*J'ai appris à cuisiner en même temps que mes abonnés*”, confie-t-elle. En cas de doute, elle téléphone à sa grand-mère ou à ses amies et perfectionne progressivement sa technique. Et qu'importe les messages moqueurs de ses compatriotes qui lui reprochent de ne pas maîtriser les recettes traditionnelles. Alia se fie à son instinct et à ses souvenirs. Enfant, elle observait sa grand-mère choisir des épices pour relever le plus simple des plats. Des flashbacks comme celui-là, il en revient chaque jour à la blogueuse culinaire.

Née d'un père irakien et d'une mère marocaine, mariée à un Indien et désormais installée à Séoul, Alia aime les mélanges peu conventionnels comme le tajine de bœuf aux pommes. Expatriée depuis 15 ans, la cuisine sonne comme une façon de se rapprocher de son pays et de ses racines. “*Au Maroc, il y a quelques années, les traiteurs*



SES ICÔNES

Une épice ?

Le safran.

Une ville ?

Séoul.

Un pays ? Le

Japon.

Une recette ?

Les petits pots de crème chocolat aux morceaux de citron confit.

Un plat traditionnel marocain ?

Le couscous.

Un aliment ?

La crevette.

Une saveur ?

La fleur d'oranger.

Un chef (cuisinier, pâtissier) ?

L'Américaine Paula Wolfert.



Lancée en 2008, sa chaîne YouTube cumule plus de 48 millions de vues.

n'étaient pas aussi développés. Dès que l'on recevait des invités, les meilleures cuisinières de la famille s'affairaient en cuisine pendant plusieurs jours”. Aujourd'hui, faute de festivités grand format, elle partage avec sa communauté virtuelle ses recettes de couscous aux légumes, de pastilla au poisson et de msemen maison. Le secret de sa réussite ? La simplicité.

Alia détonne dans le paysage culinaire marocain et propose des recettes ultra-faciles présentées dans des vidéos-capsules de 4 à 5 minutes à peine. A la fois claire et efficace, la formule est gagnante et séduit les working-girls pressées, à son image. Et la mayonnaise prend : la lauréate du prix YouTube Next Chef 2012 a quitté son job en avril dernier pour se consacrer pleinement à sa chaîne et vivre de sa passion.



Alia revisite la pastilla traditionnelle au lait avec des saveurs café.

“J'utilise machaïne comme une plateforme pour prôner la tolérance. Je crois que les gens sont plus enclins à découvrir des cultures différentes à travers la cuisine.”

Au-delà des simples tutoriels, cette diplômée en ingénierie et en informatique, qui a travaillé pour de grandes firmes multinationales à New York puis à Séoul, conçoit *CookingWithAlia* comme un moyen de promouvoir le Maroc à travers le monde. Pour cette Rbatie, ses recettes permettent aux Occidentaux de découvrir le pays autrement. Et ça fonctionne. La preuve, en 2013, elle intègre en tant que jury l'édition polonaise de *Master Chef* et initie les candidats à la cuisine marocaine lors de master-classes. Avec Alia et sa diplomatie culinaire 3.0, le royaume s'est trouvé une ambassadrice de choix. ☑