

UN VOYAGE DANS L'HISTOIRE, PARMI LES BEAUTÉS NATURELLES UNIQUES DE LA FORÊT DE CÈDRES - PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO ET SYMBOLE DE LA NATION - MAIS, SURTOUT, UN VOYAGE DES SENS OÙ LA NOURRITURE ET LES BOISSONS JOUENT UN RÔLE ESSENTIEL. NOUS SOMMES AU LIBAN, UN PAYS SPLENDE ET VIF, OÙ LES AMOUREUX DES RECETTES MOYEN-ORIENTALES TROUVENT UNE GRANDE ET EXQUISE VARIÉTÉ DE NOURRITURE ET SONT CONQUIS PAR LES SAVEURS DE CETTE TERRE MYSTÉRIEUSE, QUI A ABSORBÉ LES MEILLEURS INGRÉDIENTS DES CUISINES TURQUE ET ARABE, EN Y AJOUTANT UNE TOUCHE FRANÇAISE RAFFINÉE. LE RÉSULTAT DE CE MÉLANGE SE SAVOURE DANS DES PLATS EXQUIS, SOUVENT PRÉPARÉS AVEC DE LA VIANDE D'AGNEAU, AVEC DES FRUITS SECS (AMANDES, PISTACHES ET NOISETTES), ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES ET DE POISSON. LE TOUT ASSAISONNÉ DE JUS DE CITRON ET ACCOMPAGNÉ DE BOISSONS DÉSAITÉRANTES.

# KASSATLY CHTAURA

- ➔ **SECTEUR BOISSONS**  
KASSATLY CHTAURA SAL  
Nahr El Mott, Beyrouth, Liban  
kassatlychtaura.com
- ➔ Système intégré ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV



GEO LOCATION

# UN VOYAGE DES SENS AU GOÛT DE "JALLAB"

**P**armi les boissons les plus connues au Liban, le sirop de « jallab », réalisé avec des caroubes, du jus de fruit, des dattes, de la mélasse et de l'eau de rose. Et quand on parle de jallab, il est inévitable de parler de Kassatly Chtaura, car en 1977 Kassatly a été la première

entreprise à mettre en bouteille ce sirop dans des installations de production modernes, qui, au fil des ans, ont été constamment agrandies et modernisées ; l'investissement le plus récent, qui s'est avéré nécessaire pour faire face à la forte demande du marché pour cette boisson, a permis à l'entreprise libanaise



d'automatiser totalement le processus de mise en bouteilles grâce à un système intégré de la série ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV fourni par SMI, qui, en une seule machine, regroupe les fonctions d'étirage-soufflage, de remplissage et de bouchage des bouteilles en PET d'1 litre et de 2,65 litres à la vitesse maximale de 3.200 bouteilles/heure.

## ➔ LE DOUX ARÔME DU « JALLAB »

Originaire du Moyen Orient, de la Turquie et de l'Iran, le jallab est un sirop à base de caroubes, de dattes, de mélasse d'œuf et d'eau de rose, le tout fumé dans l'encens. Il se sert dilué dans l'eau, avec de la glace, du raisin zibibbo et des pignons de pin, sans lesquels ce ne serait pas une authentique boisson de jallab ; cette délicieuse boisson rafraîchissante, que l'on peut également commander pour accompagner les repas, a une douceur aromatique unique et est servie surtout l'été.



# UN BANQUET DES MILLE ET UNE NUITS

La cuisine libanaise enchante l'œil et le palais. Des couleurs intenses, des parfums enivrants, des contrastes de consistances et de saveurs, le tout combiné avec une utilisation savante des épices. Malgré ces traits distinctifs, il est vraiment difficile de synthétiser les caractéristiques de la cuisine libanaise ; c'est une cuisine qui surprend, plus connue que les autres cuisines du Moyen Orient et qui mérite d'être découverte non seulement parce qu'elle est riche de plats aux noms mystérieux et fascinants, mais aussi parce qu'elle synthétise des cultures et des traditions extrêmement antiques. On dit que la gastronomie libanaise est une gastronomie de l'œil, qui assouvit d'abord la vue, puis le

palais ; il est impossible de rester indifférents face à la richesse des tables sur lesquelles trônent les « mezzé », petits hors d'œuvre servis toujours en nombres multiples de six. Le banquet est la forme d'expression la plus importante de la cuisine libanaise, prétexte de fête et de convivialité, très apprécié des sultans qui en importèrent la tradition dans la cuisine turque. Et l'on doit à la vanité des sultans, la présence parmi les « mezzé » de nombreux mets à la consistance crémeuse, comme le « baba ganoush » ou « l'hommos » (ou « houmous ») : en effet, les sultans ne voulaient pas abîmer leur sourire en mastiquant, ils privilégiaient donc des plats qui ne nécessitaient pas une longue mastication !



# ENTRE TRADITION ET RAFFINEMENT

La cuisine libanaise est une des plus raffinées et riches des cuisines moyen-orientales ; elle est particulièrement influencée par la tradition arabe interprétée avec une touche française, comme on le constate par la présence de nombreuses spécialités avec de la viande d'agneau et par l'utilisation abondante de fruits secs et d'épices. Ce qui donne un goût supplémentaire aux plats, ce sont les condiments toujours réalisés avec des produits typiques du pays, comme l'ail, l'huile d'olive, le citron et les herbes aromatiques comme la menthe, qui est utilisée pour donner de la fraîcheur à de nombreux mets, qu'il s'agisse de viande ou de salades et

même de sandwiches. Les hors d'œuvre « mezzé », qui précèdent le plat principal, sont un véritable rite de la cuisine libanaise ; parmi ceux-ci, le plus connu est le « fattoush », un plat pauvre créé pour récupérer les restes de la cuisine, comme une « panzanella » avec beaucoup de légumes et du pain arabe frit, le tout assaisonné de citron, de mûsse de grenade et de sumac, c'est-à-dire trois ingrédients présents dans de nombreux autres plats libanais qui donnent au fattoush une acidité marquée, mais agréable et équilibrée. Parmi les plats les plus connus se trouvent également « l'houmous bi-tahini » (purée de pois chiches et pâtes de graines de sésame), le « baba ghanoush » (purée d'aubergines rôties), le « falafel » (boulettes de fèves sèches) et les ailes de poulet marinées dans l'huile, le citron et beaucoup d'ail. Les soupes sont légères, enrichies de lentilles et épicées à la cannelle ; les légumes sont très répandus, comme les courgettes, les courges ou les aubergines farcies d'ingrédients végétaux, ou de viande et de riz, ou de viande et de pignons. On trouve communément sur les tables les « kabees » (conserves au vinaigre) mais aussi des salades et de très nombreux fruits de saison. Parmi les boissons, le café arabe, le « jallab » (base de raisin servi avec des pignons), « l'ayran » (à base de yaourt), « l'arak » (liqueur traditionnelle) et le vin sont très répandus.



# KASSATLY CHTAURA

Les racines de cette entreprise libanaise remontent à 1974, lorsque l'actuel PDG Akram Kassatly fonda une petite entreprise artisanale pour la production de vin, en suivant les traces de son père Nicolas qui travaillait dans ce secteur depuis 1919 ; aujourd'hui, après plus de quarante ans d'activité, le nom de Kassatly Chtaura est synonyme de produits de qualité, appréciés des consommateurs de toute la zone moyen-orientale. L'actuelle gamme de production est très vaste et comprend des liqueurs, des boissons alcoolisées et non alcoolisées (commercialisées sous les

marques Buzz et Freez), la bière de marque Beirut Beer, lancée sur le marché en 2015, et conditionnée avec une fardeleuse SMI modèle SK 400 F, et naturellement les sirops, comme celui de jallab. La croissance de l'entreprise libanaise a été constante dès le début, si bien qu'elle a pu atteindre, en quelques années, des objectifs importants tant sur le marché national qu'étranger. Kassatly Chataura, qui collabore avec SMI depuis 1997, dispose actuellement de plus de dix emballeuses SMI des séries WP, SK et MP, utilisées pour le conditionnement secondaire dans une vaste gamme de boîtes wrap-around, des paquets

thermorétractés et des petites bandes de carton enveloppantes. L'entreprise fait très attention aux exigences du marché et investit constamment dans l'achat de machines de dernière génération afin d'automatiser les processus de mise en bouteille et de conditionnement, comme le système intégré de la série ECOBLOC® ERGON 2-9-3 KEV récemment installé pour la production saisonnière du sirop de jallab.

**EN BAS EN PARTANT DE LA GAUCHE :** PIERRE ANID, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE NOVADIM FOOD TECHNOLOGY ; NAYEF KASSATLY, MANAGING PARTNER DE KASSATLY CHTAURA ET MAURICE RASSI, RESPONSABLE TECHNIQUE DE KASSATLY CHTAURA.



**LE PERSONNEL DE NOVADIM FOOD TECHNOLOGY**  
 CI-CONTRE EN PARTANT DE LA GAUCHE : PIERRE ANID, DIRECTEUR GÉNÉRAL ; CHARBEL YOUNES, RESPONSABLE DES VENTES DE LA ZONE ; WASSIM MANSOUR, RESPONSABLE DES VENTES DE LA ZONE ET RENÉE FARES, COORDINATEUR DE SERVICE ET DES VENTES.  
 CI-DESSOUS EN PARTANT DE LA DROITE : JESSICA YOUNES, COORDINATEUR PIÈCES DÉTACHÉES ET RAWAD SALIBA, INGÉNIEURIE ET IMPLANTATION.



## Novadim food technology

Professionalisme et expérience, après 25 ans d'activité dans le secteur des installations pour l'industrie « food & beverages », sont sans aucun doute la clé gagnante de la société Novadim Food Technology, qui depuis de nombreuses années représente SMI au Liban et assure localement un support rapide et efficace aux nombreux clients de la région. Novadim Food Technology dispose d'un effectif de 9 personnes, engagées à fournir un service commercial et d'assistance technique aux plus de 200 machines SMI installées sur les territoires du Liban, de la Syrie, du Koweït, du Bahrein, du Qatar, des Émirats arabes unis, du Sultanat d'Oman, du Yemen, de l'Éthiopie, du Soudan, de l'Ouganda et en partie de l'Afrique orientale. Relativement au récent projet réalisé chez Kassatly Chtaura, Pierre Anid, Directeur général de Novadim Food Technology, a déclaré : « Nous sommes fiers d'avoir contribué à l'installation de l'innovant ECOBLOC® ERGON K chez Kassatly Chtaura, car ce nouveau système compact garantit une plus grande compétitivité économique à l'entreprise et a permis à notre client d'automatiser la production afin de pouvoir satisfaire plus efficacement les exigences des consommateurs ». Le personnel de la société Novadim, dont le siège est à Beyrouth, a su conquérir la confiance des principales entreprises de mise en bouteille travaillant au Liban, comme Salassato Chtaura, Société Moderne Libanaise pour le Commerce (PepsiCo), National Beverage Company (Coca-Cola) et de nombreux autres clients même en dehors des frontières nationales, qui demandent des interventions rapide en cas de besoin et une assistance commerciale et technique après-vente adaptée.



## LA CONSOMMATION DE JALLAB PENDANT LE RAMADAN

**L**a boisson de jallab se consomme plus fréquemment pendant la période du Ramadan, car pendant les heures du jour, les musulmans non seulement ne doivent pas manger, mais ils ne doivent pas boire non plus, en pratiquant le jeûne en commémoration de la première révélation du Coran à Mahomet ; à la fin de la journée, il est habituel d'interrompre le jeûne avec des dattes et du jus de jallab. Le mot Ramadan (parfois rendue par «Ramazan», «Ramadhan» ou «Ramathan») est tiré de la racine arabe «ramida» ou «al-ramad», qui signifie «forte chaleur» ou «aridité». Le Ramadan commence par «l'hilal», qui en arabe, signifie «nouvelle lune», le neuvième mois de chaque année et qui dure 29 ou 30 jours sur la base de l'observation de la lune croissante ; le calendrier musulman étant composé de 354 ou 355 jours (10 ou 11 jours de moins que l'année solaire selon le calendrier grégorien), le mois du Ramadan tombe chaque année à un moment différent de l'année solaire et donc, il recule peu à peu jusqu'à tomber pendant une saison différente ; cycliquement, il tombe donc en plein été, quand les journées sont les plus longues et les plus chaudes et que le jeûne est le plus dur. Le jus de jallab bu à la fin de la journée de jeûne est donc un remède pour récupérer les énergies et se réhydrater. Cette tradition implique une augmentation des ventes de la boisson pendant cette importante fête religieuse des musulmans et c'est pour y faire face que Kassatly Chtaura a décidé d'automatiser le processus de mise en bouteille du jallab (qui était auparavant effectué manuellement) afin de pouvoir facilement modifier les cycles de production en fonction des demandes du marché.

## LES EXTRAORDINAIRES PROPRIÉTÉS D'UN FRUIT ANTIQUE

**L**a datte fait partie des ingrédients principaux du jus de jallab et elle pousse en grappes lourdes suspendues sous les feuilles du palmier dattier (Phoenix Dactylifera). Elle est composée d'une coque dure avec à l'intérieur une graine et elle est riche en sucres, qui se cristallisent souvent sur la partie extérieure de la peau. La « Phoenix Dactylifera » pousse surtout dans les îles Canaries, dans toute l'Afrique septentrionale et méridionale, au Moyen Orient, dans l'extrême Sud de l'Europe et en Asie. Les palmiers dattiers sont des arbres vraiment précieux pour certaines populations qui en utilisent chaque partie ; par exemple, dans le cadre homéopathique, on tire de l'écorce des branches la teinture mère qui

semble être très utiles pour soulager les douleurs des règles, dans le bâtiment, on réalise des constructions avec les troncs et certaines variétés de palmiers sont utilisées à des fins ornementales. La datte est l'un des ingrédients fondamentaux du jallab, le populaire sirop du Moyen Orient composé également de mélasse d'œuf et d'eau de rose, et elle est utilisée comme édulcorant si on la plonge fraîche dans le thé noir ; séchée, elle permet d'obtenir la farine qui, mélangée à la farine d'orge, sert à préparer le fameux pain de dattes. Les dattes fraîches ont une pulpe facile à digérer et elles contiennent des sucres simples comme le fructose et le dextrose, et c'est la raison pour laquelle elles sont considérées comme un fruit revitalisant. Ce fruit contient des flavonoïdes anti-oxydants et polyphénoliques comme les tanins,

connus pour leurs propriétés anti-infectieuses, anti-inflammatoires et anti-hémorragiques, et il est riche en vitamine A, précieuse pour la peau et en bêta-carotène, et représente une excellente source de fer et de potassium et de minéraux comme le calcium, le manganèse, le cuivre et le magnésium.



### ➤ CURIOSITÉ SUR LA DATTE

Son nom provient du grec « daktilos » (doigt) à cause de sa forme qui rappelle une phalange. Les premières citations sur la datte sont en langue perse, berbère, arabe et égyptienne. Chez les antiques égyptiens et assyriens, elle avait une signification mystique : dans la culture égyptienne, le palmier dattier était un symbole de fertilité, tandis que les grecs décoraient leurs trophées avec des dessins qui illustraient cette plante. Les romains utilisaient la datte pour aromatiser le vin et la considéraient comme le symbole de la victoire et de l'honneur, car le palmier, même alourdi par ses fruits, ne pliait pas, mais tentait désespérément de s'élever vers le ciel. Dans la tradition chrétienne, les feuilles sont un symbole de paix et rappellent l'entrée de Jésus à Jérusalem. Il semble que l'empereur Auguste aimait beaucoup ces fruits et que le premier palmier qui a poussé à Rome ait été le fruit d'une graine jetée de la salle à manger de l'empereur.

# LES SOLUTIONS SMI POUR KASSATLY CHTAURA

**A**fin d'automatiser le processus de mise en bouteille du sirop de jallab, que la société libanaise mettait en bouteilles à la main depuis des années, en achetant sur le marché des bouteilles en PET vides produites par des tiers, Kassatly Chtaura a fait appel à l'expérience de SMI, avec laquelle elle collabore depuis plus de 20 ans, qui a fourni le système ultra-compact ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV composé d'une étireuse-souffleuse rotative de la série EBS K ERGON, d'une remplisseuse EV et d'une bouchonneuse. Le nouveau système intégré compact de la série ECOBLOC® ERGON K EV a été inséré à l'intérieur de la ligne existante pour automatiser les opérations de soufflage, de remplissage et de bouchage des nouvelles bouteilles en PET, tandis que le reste des opérations, comme la phase d'étiquetage, est encore effectué à la main ; le processus de production ne nécessite pas l'emballage secondaire et tertiaire, dans la mesure où les bouteilles sont vendues en vrac. La conception de la bouteille en PET soufflée et remplie par l'ECOBLOC® ERGON K EV est la même que celle utilisée par le passé pour la production manuelle. Il a été demandé aux concepteurs de SMI de réaliser une bouteille plus légère que la précédente et l'objectif a été atteint en optimisant le matériau des préformes et en travaillant sur les caractéristiques mécaniques du nouveau récipient. Grâce à une meilleure distribution du matériau, à la forme particulière des nervures de la bouteille et à la présence de certains éléments géométriques, il a ainsi été possible de réaliser une bouteille plus légère, avec des avantages du point de vue économique et écordable.



## ➤ SYSTÈME INTÉGRÉ ECOBLOC® ERGON 2-9-3 K EV

**Fonctions :** étirage-soufflage, remplissage et bouchage de bouteilles en PET d'1 litre et de 2,65 litres, avec une capacité de production pouvant atteindre 3200 bouteilles/heure (1 L).

### Principaux avantages :

- la série ECOBLOC® ERGON K est le fruit d'un projet innovant qui utilise des solutions technologiques avancées inspirées des principes d'Industry 4.0 et d'Internet of Things (IoT)
- système d'étirage-soufflage de type rotatif à haut rendement doté de tiges d'étirage motorisées (communément utilisées dans des productions à grande vitesse), qui présente des avantages considérables par rapport aux souffleuses linéaires
- installation ultra-compacte, qui regroupe en un unique bloc les opérations d'étirage-soufflage, de remplissage et de bouchage de bouteilles en PET et ne nécessite pas la rinceuse et les bandes à air entre la souffleuse et la remplisseuse
- processus de remplissage et de bouchage précis et rapide, grâce au système de contrôle électronique des opérations et à l'utilisation de vannes haut rendement commandées par des fluxmètres
- consommations d'énergie réduites de la souffleuse, grâce au module de chauffage des préformes, doté de lampes à rayons IR à haut rendement énergétique, et au module d'étirage-soufflage doté d'un système de récupération d'air à double stade, qui permet de réduire les coûts énergétiques liés à la production d'air comprimé haute pression
- nouveau design avec un châssis modulaire, sans soudures, doté de portes de protection réalisées en verre trempé, très résistant et durable dans le temps
- solution économique qui permet de gérer des flux pour des productions saisonnières ou personnalisées.

## ➤ ORIENTEUR DE CAPSULES EASY-CAP

**Fonctions :** orienteur de bouchons gravitationnel, qui prélève les bouchons dans une trémie et les oriente correctement jusqu'à les amener à la ligne de mise en bouteille.

### Principaux avantages :

- structure très compacte, réalisée en acier AISI 304, adaptée à n'importe quelle solution d'implantation
- fonctionnement fluide et linéaire, pour transporter uniquement les bouchons orientés correctement; ceux dont la partie creuse est appuyée sur la bande retombent dans la trémie par gravité
- système adapté à différents types de bouchons en plastique
- interface opérateur « user-friendly » qui permet une utilisation facile et efficace de la machine par l'opérateur.