



ليزا

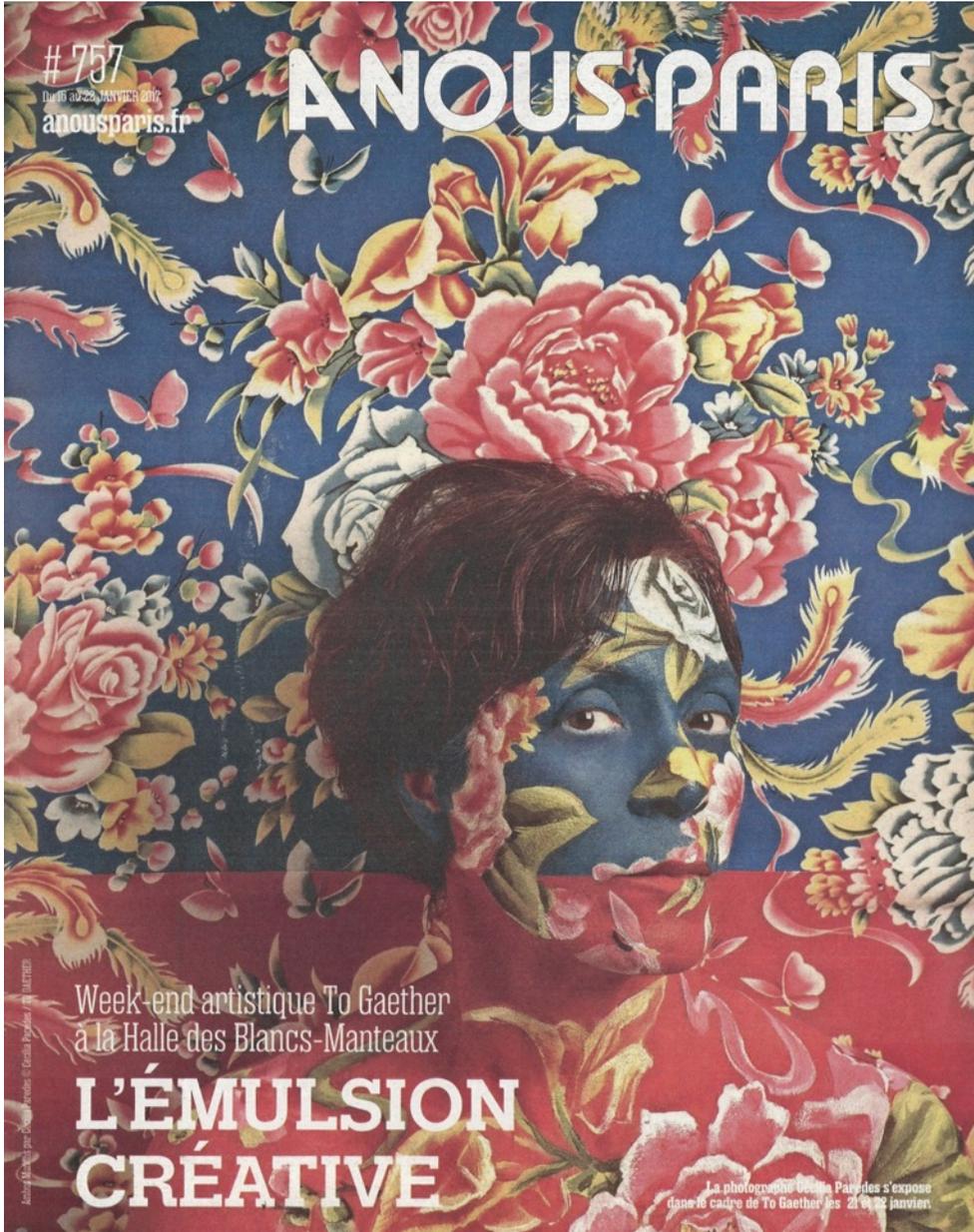
L I Z A

REVUE DE PRESSE

2017

MAGNA
PRESSE

PARUTIONS PRESSE



tendance

14
style de ville

Liza Chez vous Libanais

Le restaurant libanais de la rue de la Banque passe à la livraison. Installée depuis 10 ans dans le quartier, Liza propose via Deliveroo ses plats signatures – salade fattouché, hommos, baba ghanouj (purée d'aubergines), chiche taouk (brochettes de poulet mariné) ou kharouf mehché (agneau de cinq heures confit aux épices), tous servis sous carton et étiquetés des petits mots et conseils de dégustation de la patronne. Séparés les uns des autres, les plats chauds ou froids se dégustent avec leurs sauces (yaourt et menthe séchée, yaourt coriandre...) préparées par Liza, un léger passage au micro-ondes étant conseillé. Dégustation franchement gourmande et même impression de qualité qu'au restaurant.

En pratique : Packaging peut mieux faire. Timing de la livraison : pile-poil. Tarif : 30 € par personne. www.restaurant-liza.com



bien VUS AUSSI :



Raclette

Temps d'hiver, temps de raclette. Pour rester au chaud et se gaver, voici la livraison de fromages à la maison. Travaillant avec une dizaine de fromageries à Paris (dont La Crèmerie, 11^e, Taka & Vermo, 10^e), les créateurs du site Tentation Fromage livrent des plateaux ultra quali avec fromages arrivés tranchés sous 48 heures. Meilleure formule : la version raclette alternant 2 fromages (lait cru, morbier), calibrant parfaitement les doses (200 g par invité), le total à bon prix.

En pratique : pas de packaging particulier. Timing de la livraison : tranche horaire respectée (à décider par téléphone). Tarif : Formule raclette à partir de 28 euros pour 6 personnes www.tentationfromage.fr



New York Cocktail Box

Tombsés in love de New York, Antoine Garel et sa dulcinée Aurélie, font jouer leurs réseaux « bars » pour mettre au point une box à cocktails proposant chaque mois la recette créée ou revisitée d'un bartender de la Big Apple. Après quelques clics, vous recevez un kit clé en main (prévoir le shaker) avec doseur, sous-verres, spiritueux en miniatures, fruits, livret complet et tuto vidéo en bonus. Du haut de gamme – le Side Car du Dead Rabbit (l'un des meilleurs bars au monde) en test – et l'assurance de ne pas se planter.

En pratique : packaging cartonné et livrets ultra léchés. Timing de la livraison : sous 48 h. Tarifs : abonnement (sans engagement possible) à 29,90 €/mois. www.newyork-cocktail-box.com

Plateau d'huîtres

Mieux vaut être prévenu, les Bars à Huîtres envoient du très très lourd et livrent en voiture avec chauffeur en costard, des plateaux de fruits de mer gargantuesques. Servis sur glace, les plateaux « haute-couture » vont des formules 1 personne (à 39 €) aux spéciales huîtres pour deux (119 €), le reste passant du simple au double selon les fruits choisis (homard, crabe, langoustes...). Au test, pas de mauvaise surprise, fraîcheur et qualité des produits extrêmes et en bonus : les huîtres sont déjà ouvertes et vous avez droit à des batteries d'accompagnements : pain de seigle de chez Poillan, beurre d'Istigny, mayonnaise maison, pâté Lou Bascou du Cap Ferret, entre autres délices authentiques.

En pratique : pas de packaging, l'essentiel est dans le produit. Timing de la livraison : en fonction du trafic. Tarif : variant la formule choisie. www.lebarahuîtres.com



MON RESTAURANT LIBANAIS

« LIZA, qui a donné son nom à son restaurant, m'a fait découvrir le Liban et sa cuisine. Elle aussi est devenue une amie. Sa table est raffinée, gaie, éclectique, bien présentée ! Ses plats sont bons et esthétiques. Le goût est un sens très important pour moi, pour qui la cuisine est un art. Ce n'est pas un hasard si les chefs reçoivent eux aussi des étoiles ! »

14, rue de la Banque, 75002.
Tel. : 01 55 35 00 66.



Notebook/Paris guest



MA SECONDE MAISON

« C'EST LE PALAIS GARNIER. J'y ai appris la discipline et l'assiduité, indispensables à la maturité. L'Opéra est comme une famille, avec ses rapports si forts et si complexes. C'est une école de la vie. J'ai été un bon petit soldat. Maintenant, c'est différent. Pas toujours facile. Mais la difficulté, ça m'excite ! »

8, rue Scribe, 75009. Tel. : 01 71 25 24 23.

MON ATELIER FLORAL

« ARÔM réalise de gros bouquets champêtres, avec des hortensias notamment, qui évoluent avec le temps et que vous gardez une fois que les fleurs ont séché : des éclats de beauté permanente, alors qu'une fleur symbolise l'éphémère. J'aime cette contradiction. J'adore aussi offrir des bouquets aux jeunes filles qui n'ont pas l'habitude d'en recevoir. Cela émeut toujours. »

73, avenue Ledru-Rollin, 75012.
Tel. : 01 43 46 82 59.

MON PARIS CONNECTÉ

@natgeo
« Pour les images du « National Geographic ». Excepté dans la danse, je pense que la plus grande grâce que l'on puisse trouver sur notre planète est dans la nature. »

www.chainedespoir.org

« La Chaîne de l'Espoir, que je soutiens, offre un accès aux soins et à l'éducation, mais aussi des interventions chirurgicales – de grands praticiens – à des enfants défavorisés d'une trentaine de pays. J'ai toujours été engagée, c'est dans mon éducation, mon histoire de famille. »

@marieagnesgillot

« Je gère personnellement mon compte Instagram. Je regarde aussi beaucoup ceux des autres. Et je découvre que j'ai des followers aussi célèbres qu'inattendus – Boy George, par exemple ! »

GRAZIA

Les confidences de Christiane Taubira
A Paris, avec le PDG d'Apple
Plongée dans les archives du féminisme

OSCARS & CÉSARS
Comment les femmes prennent le pouvoir à Hollywood
Entretien avec Nicole Kidman
Les 10 nouveaux visages du cinéma français
JESSICA CHASTAIN
Rencontre exclusive à New York

SHOPPING
Bombers colorés, polos preppy, souliers pointus, montres rétro...
La sélection très pop de nos rédactrices

BEAUTÉ
Tout pour mes mains

LIFESTYLE
La génération qui réinvente le design

BOOSTEZ VOTRE LOOK!

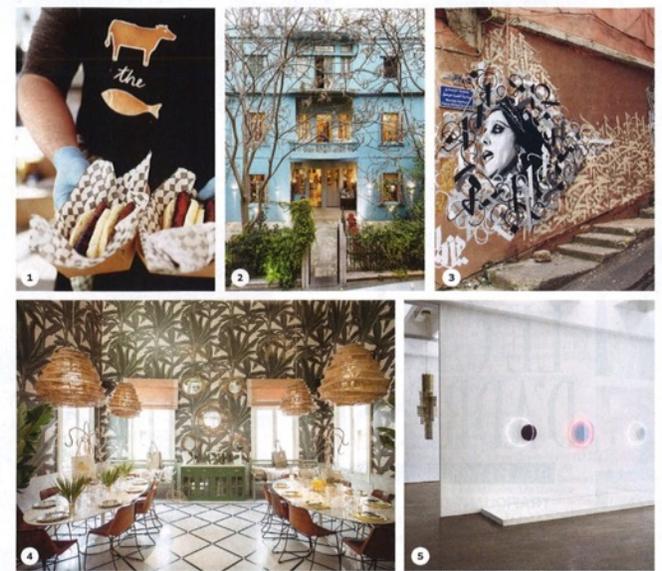
NOS 24 SILHOUETTES POUR UN PRINTEMPS ROMANTIQUE

LES ANNÉES DISCO REMETTENT DE L'HUMOUR ET DE LA JOIE DANS LA MODE

GRAZIA.FR
Semaine du 24 février au 2 mars 2017
DOM: 4,6 € - SAM: 4,6 € - RÉC: 2,30 € - CH: 3,80 € - CAN: 4,95 \$ CAN
D: 4,50 € - AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ÉRÉ: 3 € - JAP: 4,50 \$
GB: 5 € - CR: 3,50 € - TR: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 4,00 \$
TH: 5 \$ AÉL: 5 \$ REP: PORTUGAL: 3 € - TUN: 4 \$ ITA: 4,95 \$

L 19753 - 384 - F: 1,80 €

Week-end : escale gourmande à Beyrouth



- PLAISIRS ÉPICURIENS**
- 1 Meat the Fish**
Des poissons d'une fraîcheur absolue et des avocado toasts au crabe meilleurs qu'en Californie. Après Saifi Village, une deuxième adresse, avec vue sur la mer, a ouvert à la Fondation Aishti. Rue Moukhallassiya et Aishti by the Sea. Meatthefish.com
 - 2 Villa Clara**
A deux rues des divins sorbets du glacier Oslo, cette maison bleue des années 20, abritant sept chambres et un restaurant gourmet, procure de jolis frissons. Rue Kenchara. Villaclara.fr
 - 3 Yazan Halwani**
Tomber nez à nez avec le portrait de Fairouz à l'angle d'une rue de Gemmayzeh et poursuivre ce jeu de piste street art à Hamra pour découvrir d'autres œuvres de ce « calligrapheur » fan de IAM. Facebook.com/YazanOne
 - 4 Liza**
Un palais du XIX^e couvert des géniales impressions photo des immeubles en céramique des designers Mary-Lynn Massoud et Rasha Nawam — et au premier —, un repaire à mezzes subtils. Rue Doumani, Trabaud, Achrafieh. Lizabeirut.com
- PIED-À-TERRER**
- 5 Carwan Gallery**
L'ex-Quarantaine du port de Beyrouth se rêve en futur Meatpacking district. La preuve? La galerie Carwan, qui comissionne les designers libanais les plus pointus, vient d'ouvrir un espace immaculé au sein de D-Beirut, un bâtiment industriel des années 70 fraîchement réhabilité. Seaside Road, Burj Hammoud. Carwanguardallery.com
- PETITS SOUVENIRS**
- Orient 499**
Savons d'Alep au laurier, tuniques en percale, plats en laiton martelé: les Beyrouthins bobo-chic adorent. 499, rue Omar-Daouk, Mina El Hosn. Orient499.com
 - Over the Counter**
Le concept store a lancé OTC Edition, une collection mettant en orbite 20 designers libanais. De 60 à 300 €. 150, rue Abdel-Wahab al-Ingilzi. Over-thecounter.com
- BELLES DÉCOUVERTES**
- PRÊT-À-PARTIR**
Y aller: vols directs Paris-Beyrouth à partir de 477 € avec Air France.
A faire:
• Prendre un dernier verre à Centrale, dont le roof bar est un cylindre avec toit ouvrant signé Bernard Khoury, le bad (ou plutôt wonder) boy de l'architecture libanaise.
• Shopper en ligne la collection de jeunes designers locaux commissionnés par House of Today, sous la direction artistique de Nicolas Bellavance-Lecompte. Store.wallpaper.com

VITE AILLEURS

IF YOU'RE GOING TO...
Et si la destination prisée de 2017 était San Francisco? Célébrant les 50 ans du Summer of Love, SF devient la ville la plus hype avec une année ponctuée d'événements, d'expos et de performances live. Sftravel.com/summer-love-2017

VITE, UNE CHAMBRE
Une envie irrépressible d'oxygène? Abonnez-vous à Supertripper, qui propose des nuits d'hôtel en illimité à partir de 139 €/mois. Le vrai bon plan pour échapper à la routine. Supertripper.com

PARIS CALLING
Pourquoi se rendre à Londres en Eurostar? Simplement pour le nouveau salon Business Premier à Paris-Gare du Nord, qui permet de se détendre avant le voyage, de se connecter en sirotant un cocktail et de jeter un œil aux ouvrages d'art contemporain. Eurostar.com

SURCLASSE
Stop l'hiver! La compagnie hongkongaise Cathay Pacifique fait découvrir jusqu'au 15 mars sa classe Economy Premium à des prix ultra-attractifs. Et l'escalate à Hongkong est gratuite! Paris-Hanoi à partir de 1020 €. Cathayair.com

Par Justine Villain



INSPIRATIONS > GOURMANDISES

L'IDOLE DÉJEUNE

Loïc Prigent nous balade. L'œil acéré de la mode nous a guidés à travers son Paris amusant et amusé. Par Claire TOUZARD



Loïc Prigent raconte la mode comme personne, dans ses documentaires (*Signé Chanel, Le Jour d'avant*). Il est un révélateur, celui qui offre une seconde réalité aux espaces. Il éclaire les personnages secondaires, les fils un peu tordus du quotidien, les dessous drôles et névrosés. Dans son livre *J'adore la mode mais c'est tout ce que je déteste*, il livrait les phrases entendues auprès d'attachées de presse, de créateurs... Il a récidivé au Bon Marché, grand magasin culte où il s'est terré, à l'affût d'histoires, pour une installation (1). Les phrases récoltées (« C'est un manteau sublime dans lequel rien de grave ne peut l'arriver ») sont en or. C'est parce qu'il aime se fondre dans les lieux qu'on lui a demandé ses repères : où il mange, observe, choppe des phrases à la volée. Plongée dans le Paris du Breton éclairé. •

(1) Exposition « Entendu au Bon Marché », Bon Marché Rive Gauche, du 25 février au 2 avril.

Ses adresses parisiennes

- 1 Boire une grande bière.**
Dans un bar modeste, comme au Cox, dont j'aime l'ambiance très inclusive. La plus sympathique et virile terrasse de Paris. Le dimanche soir la musique est très bonne, c'est le meilleur endroit pour débriefer les affres et exploits du week-end.
15, rue des Archives, Paris 4^e.
- 2 Manger israélien et gras.**
Au MandP's Deli, ex « Merguez et Pastrami ». En termes d'apport calorique, c'est parfait. On y sert une nourriture familiale, idéale pour s'échapper de la diète de la Fashion Week, et de la mode tout court.
57, rue Rodier, Paris 9^e.
- 3 Ecouter les rumeurs.**
Les terrasses à 18 h de petits troquets parisiens sont des mines d'or. Tout le monde est dans le pub, dans la fiction, dans l'événementiel, ça fuse, ça jargonne, je m'amuse. J'aime particulièrement le Café aux Fourreurs.
54, rue d'Enghien, Paris 10^e.
- 4 Se faire un libanais.** Chez Liza, rue de la Banque, c'est parfait pour bruncher avec des camarades levantins, en mode traditionnel, pour l'apprécier à sa juste valeur et se régaler en respectant le protocole de la table familiale du pays.
14, rue de la Banque, Paris 2^e.

“A 18 h, les TERRASSES des petits cafés parisiens sont des MINES D'OR. Ça fuse, ça jargonne...”

PHOTOS: GABRIEL DE LA CHAPELLE / INSTAGRAM / DE MARCO FINARELLI, MUNDADORI D'ARAPANO, H. MASAKI



OÙ AVEC QUI ?

LA CALECHE
8, rue de Lille, 7^e
avec Karl Lagerfeld, c'est en face de chez lui!

LA PERLE
78, rue du Temple, 3^e
avec Simon Porte Jacquemus et mes amis de toujours.

LE CAFÉ KITSUNÉ
51, galerie de Montpensier, 1^{er}
avec ses propriétaires: Gildas (photo) et Romy Loaec.

La recette préférée LE KIG HA FARZ DE PLOUESCAT DANS LE FINISTÈRE NORD

Préparation: 1 h. Cuisson: 2 h
Pour le farz: 500 g de farine de blé noir • 3 œufs • 1 l de lait
• 1 beau morceau de beurre salé • Pour le pot-au-feu: 8 carottes
• 4 poireaux • 2 oignons • 1 chou • pommes de terre à volonté
• Sel de Guérande • Poivre • 1 jarret de porc • 700 g de lard frais.

Le Kig Ha Farz signifie « viande et farce ».
• Préparez le pot-au-feu: coupez les carottes, le chou, les poireaux, les oignons et les pommes de terre. Plongez le tout dans l'eau. Ajoutez du lard et un beau jarret de porc.
• Préparez le farz: mélangez la farine, les œufs, le beurre, puis ajoutez du lait jusqu'à ce que la consistance glisse doucement: ni trop épaisse, ni trop molle. Battez ce mélange avec une fourchette assez longtemps pour que cela soit homogène.
• Mouillez un petit sac en toile serrée. Faites-y couler le farz. Fermez-le avec une ficelle et placez-le dans le pot-au-feu. Laissez cuire le tout 2 h.
• A la fin de la cuisson, ôtez la ficelle du farz et « moustréz-le » (mot breton qui signifie faites-le rouler), pour qu'il s'émiette.
• Servez le farz à côté du pot-au-feu. (Merci à Anne Le Queré.)

CNEWS Matin Week-end
Tous les loisirs en Ile-de-France

Avec ses buffets copieux, sains et variés, Liza (2*) est le libanais le plus couru de la capitale.

LES MEILLEURES ADRESSES POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DU PROCHE-ORIENT P.12

MILLE ET UNE SAVEURS

BORN DISTINCT

Avec sa recette de bière aromatisée Tocalla (c'est la première bière libanaise), Desperados Black se distingue des autres bières de la gamme Desperados. Née distillerie, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

N° 2067 VENDREDI 5 MAI 2017 12 WWW.CNEWSMATIN.FR

LE PLUS CHIC

LIZA
Avec son décor lumineux, fait de motifs graphiques qui recouvrent rideaux, coussins et papiers peints, Liza est le restaurant libanais le plus branché de la capitale. A deux pas de la Bourse, cette enseigne fondée par le duo Liza et Ziad Asselby, s'est spécialisée dans les buffets à la fois copieux et healthy. Le samedi et le dimanche le brunch «XXL» fait de l'œil aux gourmands du week-end. Pour 38 euros par personne (20 euros pour les enfants), on se régale d'une sélection de plats traditionnels (houmous, taboulé, purée d'aubergines grillées), mais aussi de salades, casseroles d'œufs, plats du jour, fromages, desserts, et boissons à volonté (café, thé et jus de fruits frais). En semaine, les plateaux de cinq mezzes (24 euros) changent en fonction des saisons, et modernisent avec brio les classiques de la gastronomie libanaise. Le kebab de bœuf fait dans le secret-sabé avec une sauce basilic, pignon et miel, la salade mélo fromage de vache épicié, basilic frais, tomates cerise et côbettes. L'incontournable datte se savoure en crumble à peine sorti du four; avec de la glace amande.
Liza, 14, rue de la Banque (2*).

L'ORIENT ENCHANTE LE PALAIS

LES SUCCÈS du livre Jérusalem de Yotam Ottolenghi et Sami Tamimi (éditions Hachette) en atteste. La cuisine du Proche et du Moyen-Orient est plus que jamais une des tendances culinaires du moment. Boulettes de viande, houmous, caviar d'aubergines... ces mets fins et pleins de saveurs se dégustent dans des assortiments appelés mezzes. Cette cuisine qui fait la part belle aux herbes et aux légumes est résolument moderne. De plus en plus de tables parisiennes la mettent à l'honneur.

IBRIK
Le nouveau coffee-shop oriental du 9^e arrondissement, tire son nom d'un petit récipient en cuivre utilisé en Turquie. Plongé dans le sable brûlant du hawal, grand déma doré campé près du comptoir, il cuit doucement le café. Une atmosphère lumineuse et sereine règne dans cette petite enseigne, avec ses barquettes fleuries. Passionnée de café, la fondatrice Ecaterina Forson dit: «Cathy», à voulu créer un cocon hors du temps pour que «ses clients oublient leurs problèmes quotidiens». La cuisine d'inspiration levantine et méditerranéenne est composée de mezze, pita et caviar d'aubergine. Ces plats (9,50 euros la formule à emporter et 14 euros le menu à table) sont alignés par la chef palestinienne Ruba Khoury.
Ibrik, 43, rue La Fayette (9^e).

LE PLUS RÉCENT



Les recettes de Liza

GAMBAS À L'ARAK

« Vous pouvez aussi les flamber avec de l'auzo ou du pastis. »

Préparation : 1 h
Cuisson : 45 mn
Pour 6 personnes

400 g de gambas
2 cl d'arak
350 g d'oignons
700 g de fenouil
600 g de tomates
2 cl de jus de citron
150 g de tomates pelées
et concassées
220 g de gros boulgour
6 cl d'huile
peluches de fenouil
sel, poivre

1. **DÉCORTIQUEZ** les gambas en conservant la tête et la queue et en retirant le boyau noir.
2. **ÉPLUCHEZ** et émincez finement les oignons. Rincez le fenouil, retirez le cœur et émincez les feuilles.
3. **ENTAILLEZ** la peau des tomates, plongez-les 1 mn dans de l'eau bouillante, puis pelez-les et coupez-les en demi-quartiers.
4. **MÉLANGEZ** le jus de citron et les tomates concassées. Salez et poivrez.
5. **FAITES REVENIR** les oignons dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le fenouil, couvrez et faites cuire à l'étouffée 15 mn en remuant régulièrement. Ajoutez les quartiers de tomate sans les mélanger et poursuivez la cuisson à couvert 10 mn encore. Retirez le couvercle, mélangez le tout délicatement, puis incorporez les tomates concassées citronnées.
6. **METTEZ** l'huile dans une casserole et faites chauffer. Versez le boulgour, mouillez avec de l'eau et salez. Couvrez et faites cuire 10 mn.
7. **POELEZ** les gambas dans un peu d'huile, puis ramenez-les à l'arak.
8. **DRESSEZ** le boulgour et les légumes dans les assiettes, disposez les gambas autour, la queue vers le haut. Décorez de peluches de fenouil.

LES FICHES-CUISINE E L I E

Les recettes de Liza

HAYTALIÉ

« Un flan léger et frais, dont le parfum rappelle l'enfance. »

Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 mn
Pour 6 personnes

LE FLAN
1 l de lait entier
60 g de fécule de maïs
10 cl d'eau de fleur
d'orange
5 g de mastic (dans
les épiceries orientales)
1 pincée de sucre

LE COULIS
200 g de fruits rouges
400 g de sucre
jus de citron

POUR SERVIR
le zeste de 1 orange bio
miel

1. **PRÉPAREZ LE FLAN.** Filiez le mastic avec le sucre. Faites bouillir le lait dans une casserole en fouettant. Ajoutez la fécule de maïs préalablement diluée dans une demi-tasse de lait chaud et continuez à fouetter. Portez à ébullition, puis retirez du feu et incorporez l'eau de fleur d'orange et le mastic. Versez dans de petits ramequins. Réservez au frais.
2. **PRÉPAREZ LE COULIS.** Rincez les fruits rouges, puis mixez-les avec le sucre. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et filtrez. Réservez au frais.
3. **PARSEMEZ** les ramequins de zeste d'orange. Nappez de miel et de coulis de fruits rouges.



LIZA ASSELY, diplômée de l'école hôtelière de Lausanne, et son mari, Ziad Assily, ont ouvert deux restaurants Liza : le premier à Paris en 2005, le second à Beyrouth en 2013. Elle y propose une cuisine libanaise moderne et réconfortante. 14, rue de la Banque, Paris-2^e. Tél. : 01 55 35 00 66. restaurant@liza.com

Les recettes de Liza

BABA GHANNOUJ

« Cette purée d'aubergines grillées se déguste avec du pain libanais. »

Préparation : 30 mn
Cuisson : 1 h
Repos : 24 h
Pour 6 personnes

1 kg d'aubergines
20 g d'échalotes
1 botte de ciboulette
200 g de pâte
de sésame (tahini)
250 g de yaourt grec
6 cl de jus de citron
sel, poivre

1. **PRÉCHAUFFEZ** le four à 180 °C (th. 6). Rincez et coupez les aubergines en deux dans la longueur. Disposez-les sur une plaque et faites-les griller 1 h au four, en les retournant à mi-cuisson : elles doivent être à cœur.
2. **PELEZ** les aubergines et rincez-les en retirant les résidus grillés. Laissez égoutter, puis réservez 24 h au frais.
3. **ÉPLUCHEZ** les échalotes et hachez-les. Rincez, épongez et ciselez la ciboulette. Réservez-en quelques brins pour la décoration.
4. **MIXEZ** dans le bol d'un robot les aubergines avec la pâte de sésame, les échalotes, le yaourt, du sel et du poivre. Versez le jus de citron au fur et à mesure en continuant de mixer. Ajoutez la ciboulette et mélangez à nouveau jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.
5. **DRESSEZ** la purée d'aubergines dans six petites assiettes à l'aide d'un cercle, et décorez de ciboulette ciselée.

LES FICHES-CUISINE E L I E

Les recettes de Liza

KHAROUF MEHCHE

« Cet ogneau confit aux cinq épices est le plat signature du restaurant. »

Préparation : 30 mn
Cuisson : 2 h 50
Pour 6 personnes

1 épouave d'agneau
(coupée en morceaux)
500 g de riz basmati
3 oignons
1 carotte
10 cl de jus de tomate
1 cuil. à s. de poivre noir
1 cuil. à s. de
cardamome verte
1 cuil. à s. de cannelle
en poudre
clous de girofle
1 cuil. à s. de cumin
en poudre
30 g d'amandes
entières
30 g de pistaches
décorifiées non salées
30 g de pignons de pin
30 g de raisins secs
huile végétale neutre
sel

1. **COUPEZ** les oignons épluchés en quartiers. Coupez la carotte épluchée en bâtonnets. Versez 2 cuil. à s. d'huile dans une poêle, faites-y dorer les oignons et réservez. Faites suer les carottes dans la même huile et réservez.
2. **SAISISSEZ** l'agneau dans un faitout avec un filet d'huile sur feu vif en remuant. Ajoutez oignons et jus de tomate. Mouillez d'eau à hauteur et salez. Ajoutez les épices et couvrez. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter doucement 2 h 30.
3. **PLONGEZ** amandes et pistaches 5 mn dans une casserole d'eau bouillante. Rincez-les à l'eau froide. Retirez la peau. Coupez les amandes en deux dans la longueur.
4. **FAITES DORER** successivement dans un peu d'huile les pignons, les pistaches, les amandes et les raisins secs, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
5. **RETIREZ** l'agneau du faitout et filtrez le bouillon. Prélevez-en 50 cl pour la cuisson du riz et réservez la viande dans le bouillon restant.
6. **RINCEZ** et égouttez le riz. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte, ajoutez le riz, les bâtonnets de carotte, et remuez 3 mn. Ajoutez le bouillon, portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 10 mn sur feu doux.
7. **ÉCOUTTEZ** la viande. Servez avec le riz et les fruits secs.

ELIE 3728

Stylème Sergio De Siano,
Photos Nathalie Camet,
Marco Pizzarello

LES FICHES-CUISINE E L I E

MODE CULTURE BEAUTÉ SOCIÉTÉ IDÉES. ET GRATUIT

STYLIST

La
CUP



Quand
le peuple
choisit
ses propres
règles

N°180
01 JUIN 2017
STYLIST.FR

LIFESTYLE

En plein tournage de *Jurassic World 2*, Chris Pratt doit se plier à un régime alimentaire drastique pour garder ses tablettes de chocolat: des repas calibrés à la calorie près et des en-cas autorisés une fois par jour, aussi réjouissants qu'une rétrospective de Michael Haneke: smoothie, pomme et autres joyusetés à base de graines de chia... Pas franchement YOLO. Mais l'interprète de Star-Lord dans *Les Gardiens de la Galaxie* préfère en rire comme il le montre dans ses vidéos What's My Snack?, qu'il balance régulièrement sur son Instagram. Contrairement à Hollywood, *Stylist* ne souhaite pas vous mettre à la diète (avez-vous d'ailleurs déjà lu un article « régime » dans nos pages? Not in our name), mais si vous avez une petite faim qui se profile, voici trois « snack contents » selon vos envies, qui jouent les demi-portions tout en ayant de la gueule.

LA TOQUÉE DU GOÛTER
Vous êtes du genre à... vous lever tel un cadavre d'outre-tombe dès que sonnent 16h. Chez vous le goûter, c'est sacré mais il va falloir troquer cette meringue insipide pour quelque chose de plus upgradé.

LA PETITE MANGEUSE
Vous êtes du genre à... prêter votre brosse à dents à votre mec, voire prêter votre mec à vos ami(e)s? Vous n'avez donc aucun problème à faire tourner vos tapas. Votre générosité est sans limites (respect). Mais en réalité, vous comptez surtout sur les autres pour vous donner un coup de main quand il s'agit de finir votre assiette (petite joueuse).

BEACH HOUSE ANGLET La mer ça creuse (vous avez remarqué?). Ce pool bar/guinguette tombe donc à point nommé sur votre chemin, puisqu'ici on concocte des « grignotages à partager après la plage ». À la carte: sardinillas, poupe et son jus de persillade et ventrèche de thon maison. À déguster les pieds dans le sable ou autour de la piscine façon *The Grind* MTV.

À partir de 8 €. 26, avenue des Dauphins, 64600 Anglet, beachhouseanglet.com

LE BEL ORDINAIRE Ici, les petits plats (radis beurre, os à moelle, œuf mayo, pâté en croûte...) sont confectionnés à partir des produits vendus dans cette épicerie/cave en magasin; et la longue table centrale (elle est vraiment longue) permet de se passer les assiettes de main en main. Et de fourguer la vôtre easy.

À partir de 3,50 €. 54, rue de Paradis, Paris-10^e, lebelordinaire.com

LEZZ Dans ce restaurant libanais, on se partage des mezzés froids ou chauds (kebbé de bœuf sucré-salé, moussaka, salade chankliche...) ou spécialement végétariens. Vous avez le bouton du jean qui craque? Demandez un doggy bag, ça vous fera vos repas les soirs de semaine.

14, rue de la Banque, Paris-2^e, restaurant-liza.com

STONEY CLOVE BAKERY Ouverte depuis le mois d'avril, cette pâtisserie joue le quart d'heure américain, avec des gâteaux blindés en calories à consommer sur place ou sur le pouce, comme les brownies et cookies déclinés à l'ervi (jelly ou bacon caramélisé); le s'more, ce sandwich au chocolat et guimauve; ou encore le banana pudding. Le tout à prix très raisonnable (entre 3 et 6 €). Alors pourquoi se priver?

71, rue Greneta, Paris-2^e, stoneyclovebakery.com

MAISON ALEPH On pouvait déjà déguster les créations mêlant tradition du Moyen-Orient et techniques de la pâtisserie française de Myriam Sabet, originaire d'Alep, dans différentes adresses parisiennes (A. Noste, Shirvan...). Good news: ses « nids/cheveux d'ange » et baklavas à la mangue/jasmin et poire/chocolat noir-piment d'Espelette, ou vanille/bleu d'orange, on pourra s'en fournir à la fin juin dans sa première boutique dans le Marais.

À partir de 2,10 € la pâtisserie.
20, rue de la Verrerie, Paris-4^e.

DEPOT LEGAL La future cave à vin du chef pâtissier Christophe Adam proposera des petits plats à s'enfiler au petit déj et à midi, mais aussi des pâtisseries/desserts à engloutir à l'heure du goûter, sur place ou à emporter: tarte Tatin, profiteroles ou mousse au chocolat.

Ouverture prochainement au 2, rue Vivienne, Paris-2^e.

LA GRANDE BOUFFE
Vous êtes du genre à... grignoter à n'importe quelle heure de la journée? Voici où combler vos petites fringales avec du snacking servi en continu et toute la journée.

DURRA C'est le premier restaurant parisien de Marc Veyrat qui vient de s'installer au Palais des Congrès. Le chef vous sauvera à chaque fois que la faim vous tirera d'un spectacle trop long avec quelques en-cas servis à toute heure, comme la soupe du jour et le Croq rural.

À partir de 6 €. 2, place de la Pte Maillot et 78 bd Gouvion-St-Cyr, Paris-17^e, rural-paris.com

MAISON MAISON Le ventre qui gargouille en pleine promenade au parc Rives de Seine? Le container-buvette piloté par Adriana Segheta, ex-chef du restaurant Aux Deux Amis, balance des en-cas sucrés ou salés non-stop (cakes, bulots mayo...).

Face au 16, quai du Louvre, voie Georges-Pompidou, Paris-1^{er}.

EMKIPOP Envie de sucer? Voici des bâtonnets glacés 100% naturels (sans conservateurs ni colorants) qui se déclinent en 16 saveurs (mojito, black sésame... 3,90 €). On peut même créer son propre parfum et se faire livrer en triporteur chez soi quand on veut.

80 bd Vauban, Marseille-6^e, emkipop.fr

PLUS C'EST PETIT, PLUS C'EST MIMI
Et les Japonais en connaissent un rayon...

DES MINI-SUSHIS
Dans son restaurant à Tokyo, Hironori Ikeno propose en fin de repas, pour toute note dépassant les 5000 yens (40 euros), des sushis composés... d'un seul grain de riz.

DES MINI-USTENSILES DE CUISINE
Sur le site MiniatureShopAAA, on peut s'offrir des couteaux Yanagi rikiki (30 \$) ou une gazinière à l'échelle d'un Playmobil (149 \$). À quoi ça sert? À faire de la mini-cuisine (voir leur chaîne YouTube, Miniature Space).

DES HAMSTERS AU BAR
Le twittos Kawanabesatou a photographié des hamsters trop kawai dans un décor de Minipouss représentant un izakaya (bar à saké). Et ça plaît à plus de 77k personnes.

PHOTOS: REF. QUANTYEN, DR

STYLIST 39



El renacimiento de Beirut

En el medio de una de las zonas más conflictivas del mundo, Beirut atraviesa uno de sus mejores momentos, haciéndose fuerte como una de las ciudades más auténticamente cosmopolitas del planeta.

Texto y fotos por John Brunton

60

Café Younes es una cadena local fundada en 1955.

Mientras mi avión comienza a descender en el aeropuerto de Beirut, la ciudad parece estar lo suficientemente cerca como para tocarla. Una mezcla de modernos rascacielos, casitas destartaladas, altos minaretes y estilizadas torres de iglesias, flanqueada, por un lado, por las aguas azules del Mediterráneo y, por el otro, el verde de las montañas. De pronto estamos justo arriba de la Corniche, el famoso malecón de Beirut, y mi vecino de asiento, uno de los muchos inmigrantes libaneses del mundo, que vive en Venezuela, se inclina sobre mí para robarme un vistazo lleno de emoción del país que no ha visto en diez años. Ésta es una gran ciudad de contradicciones, pero ahora mismo Beirut está más viva que nunca y de regreso en el mapa internacional.

En el centro de la zona más conflictiva del Medio Oriente, llena de refugiados y sin presidente del 2014 al 2016, Líbano podría ser un desastre. Pero durante todo mi viaje me sentí más seguro que en mi casa en París. El aeropuerto está casi en el centro de la ciudad, y después de un frenético trayecto en el tráfico de diez minutos, me sumergí por completo en esta vibrante metrópoli de museos de arte moderno, diseñadores propositivos y galerías avant-garde, bares hipsters, modernos restaurantes, hoteles de superlujo y elegantes lodges boutique.

La primera noche tenía una cita para cenar en Liza, el restaurante de moda de Liza Souhayer, que básicamente es la reina de la cocina libanesa en París. En uno de los salones privados, rodeado de dramáticas piezas de un joven artista libanés que mostraban los edificios bombardeados de Beirut, Liza me explica cómo a pesar de su éxito en París no ha podido resistir ser parte del renacimiento de su ciudad natal. "No ha sido fácil abrir Liza en Beirut —recuerda—, pero hay una intensidad increíble al crear y tener éxito aquí, porque la vida es tan dura que la gente simplemente tiene que hacer que las cosas sucedan todo el tiempo". Como todos los beirutíes que uno conoce aquí, Liza tiene un optimismo y un entusiasmo increíble por su ciudad, y no tarda en ponerse a hacer planes para en-

señarme todo lo que hay que ver en la ciudad. Durante el día me promete un tour cultural, porque si Beirut está de nuevo en las noticias se debe a la apertura de una serie de museos y fundaciones de arte espectaculares. Pero hoy vamos a salir de noche, para vivir la famosa vida nocturna que empieza con cocteles al atardecer y suele terminar al amanecer.

Después de probar las especialidades libanesas de Liza —el mejor hummus que he probado jamás, un tradicional keppe crudo y un robo con tahine— seguimos a Badaro, el que alguna vez fue un tranquilo barrio residencial y hoy es el espacio de moda. El arbolado boulevard principal está lleno de delis, bares de sushi y tiendas de diseño, y hay una multitud sentada en Kissproof, cuya terraza se extiende en la banqueta. Por un momento pareciera más Berlín o Barcelona que Beirut, incluidos los personajes de barba que preparan mojitos detrás de la barra. Después hay que seguir al bohémio Mar Mikhael, la meca de la vida nocturna. Hace algunos años, en Mar Mikhael, sobre la calle Armenia, no había más que viejas refaccionarias en edificios que se caían de viejos. Hoy, cada local se ha convertido en un bar, un bistró o un club, extendiéndose por todo un laberinto de callecitas aledañas. Durante la noche, las calles se transforman en un interminable atasco de coches que tocan el claxon desesperados, intentando que alguno de los valet parking los atienda. Es el trabajo que hacen los refugiados sirios recién llegados.

Retro Internazionale parece un café milanés de los años sesenta, pero la lista de vinos incluye buenisimos merlot y cabernet sauvignon provenientes de los prósperos viñedos libaneses, y no importados de Chianti. En Central, el mixólogo, con el pelo recogido en una coleta, nos explica que aprendió el arte de la coctelería en un bar de moda de Londres, mientras una banda de blues empieza a tocar su set en Under Construction, cuya fachada, mitad remodelada, mitad en ruinas, podría ser una metáfora de toda la ciudad. En el amigable Locale descubrí que Beirut tiene incluso su propia fábrica de cerveza artesanal, Colonel Beer, cuyas ales artesanales incluyen una Black Irish Stout y una maltosa IPA. Pero mi lugar favorito es Anise.

Beirut



COLLECTION ÉTÉ 2017



L I Z A A S S E I L Y

Un peu de Beyrouth à Paris ? Oui, mais pas dans cet ordre-là ! Liza Asseily, Libanaise d'origine, ouvre Liza dans le quartier de la Bourse en 2005. Devant le succès fulgurant du restaurant, huit ans plus tard, elle s'offre la petite sœur... à Beyrouth ! Retour en terre connue, même accueil, mêmes mezzes, même chaleur. Moderne et digeste, la cuisine libanaise de Liza donne un bon coup de jeune à la tradition, autant dans les assiettes fraîches et légères que dans la déco chaleureuse et lumineuse, que l'on doit à des designers libanais. La salade fattouche en est l'incarnation même : persil, menthe, radis, sucrose, tomates cerise, pain libanais, concombre, huile d'olive... Pensez Liban !



B I L L I O N A I R E



THE FUTURE ISSUE BRAVE NEW WORLD

COVERSTORY • Airships — those magnificent flying machines are getting a makeover
TECH • James Dyson on tomorrow's AI home

INTERVIEW • Why Buzz Aldrin does not want to be remembered for "kicking up a bit of Moon dust"

PLANET • A visit to the Inuits of Greenland
FOOD • Chefs and scientists are making plant-based food sexy

FOOD

Lebanese cuisine is outwardly generous. For us, fighting against waste is a daily topic, and one of the reasons we started supporting Walid Maalouf's initiative with the Lebanese Food Bank. Its aim? To eradicate hunger in Lebanon by 2025 by collecting perfectly edible food to make it available to hungry or undernourished people. As a country, we have seen a great influx of Syrian refugees, who need to be fed on a daily basis.

For us sharing is cultural. Running a restaurant, for us, is a way to show our Lebanese art de vivre: living, sharing and eating together. While sitting together around the same table, we fight the impoverishment of food culture. Real food fosters deep connections with traditions, history, growers and geography. Nothing speaks more about substance and where we come from than food.

In Lebanon, there is always an extra portion — for a person in need, for a guest, a foreigner. Sharing is embedded in our culture: from the way food is served on sharing plates to the fact that it should always be accessible to all. Lebanon has been invaded so many times since the 13th century that we recognise the value of each and every culture that brought us something. And that is a model for the future.

Food should bring us together, no matter what.

Ziad and Liza Asselby, founders of Liza (in Paris and Beirut) Kamal Mouzawak, founder of Souk el-Tayeb



SOUK EL-TAYEB - BAKING
TRADITIONAL ZAKATJI MANOUCHE
(LEBANESE FLAT BREAD)

RE-PURPOSED FISH HEAD AND PORCELAIN
COMPOSE A STARTER: FLYING CAVIAR
MADE FROM ROE THAT WOULD HAVE BEEN
OTHERWISE DISCARDED BECAUSE NOT
AESTHETICALLY PERFECT.



slowly veggie!

#9
Juillet/Août 2017 - 4,95 €
www.slowlyveggie.fr

JELLO SHOTS
Mini-cocktails à croquer

BONS SPOTS
Marseille, une ville baignée de soleil

FAITES-VOUS PLAISIR!

BANC D'ESSAI
Les gaspachos tout faits, c'est parfait!

ALFALFA
Un concentré de vitalité 100% végétal

BIEN-ÊTRE
Manger cru, la nouvelle tendance

HEALTHY
LES BARRES DE CÉRÉALES MAISON, C'EST TROP BON!

Craquez pour nos sandwiches!

47 RECETTES SOLAIRES et vitaminées

UN ÉTÉ QUI CROUSTILLE!

M 01258 - F: 4,95 € - RD

Cuisine végétarienne, végane & joyeuse

veggie! VEGGIEPEDIA

PAUSE GOURMANDE
HEALTHY
VEGGIE

« L'Abattoir végétal », drôle de nom pour un spot végétarien? C'est un clin d'œil à l'ancienne boucherie-charcuterie de ce quartier du 18^e arr. de Paris, jadis installée en ces murs. Cette jolie adresse green a été transformée radicalement pour laisser place à un temple poético-végétal où mini-cactus, teintes pastel et luminosité ambiante règnent en maîtres. Une atmosphère parfaite pour se la couler douce avec un bon bouquin, tout en savourant l'un des bowls aussi coquets que parfumés proposés à la carte, ou pour une pause déjeuner saine 100% végane (formule velouté du jour, assiette complète et dessert du jour à 18 €). M. T. L'Abattoir végétal. Fermé le lundi.



Bastien et Ava Lagatta
savent allier nourriture saine et gourmandise!



SAVEURS ORIENTALES
SUR UN PLATEAU

Chez Liza, le rendez-vous des Parisiens amoureux de cuisine libanaise, la nouvelle carte est arrivée! Pour la première fois, le traditionnel plateau de Liza se décline en version végétarienne: houmous, salade fattouche, fatayer sbénikh (choussons aux épinards), mudardara (riz aux lentilles) et falafels. Le soir, c'est le menu tout mezzes qui passe en mode veggie avec 10 mezzes, chauds et froids, et une farandole de desserts. O. B. Plateau de Liza végétarien (servi le midi): 21 €. Menu dégustation tout mezzes végétarien (servi le soir): 38 € et 48 €.

SAIN ET MALIN
BIEN TAILLÉ

Vous craquez pour les petits rubans de légumes colorés? Oubliez les économes, les couteaux d'office ou les couteaux à julienne, le spiraliseur, sorte de taille-crayon géant, les surpasse tous. À vous les spaghettis de courgette ou les tagliatelles de carotte! Sylvie Gondron. Ultimate Spiralizer + 3 accessoires de découpe, Russell Hobbs. 59,99 €.



HOME-MADE
COSMÉT(H)IQUE

Les produits cosmétiques et ménagers que nous utilisons au quotidien contiennent des substances chimiques qui se révèlent dangereuses. Forte de ce constat, Marie-France Farré a appris à fabriquer lessive, déodorant, savon, gel, dentifrice et nettoyants en tout genre... Elle livre des recettes faciles et peu coûteuses qui permettent de se passer des produits du commerce. I. T. Labo Zéro Conso, Marie-France Farré, éd. Eyrolles, 128 p., 17,90 €.

télé Z

Grandes chaînes + TNT

0,50€

DU 15 AU 21 JUILLET

édition TNT

Sandrine Quétier

Recette, jeux, courrier des lecteurs, livres, cinéma...

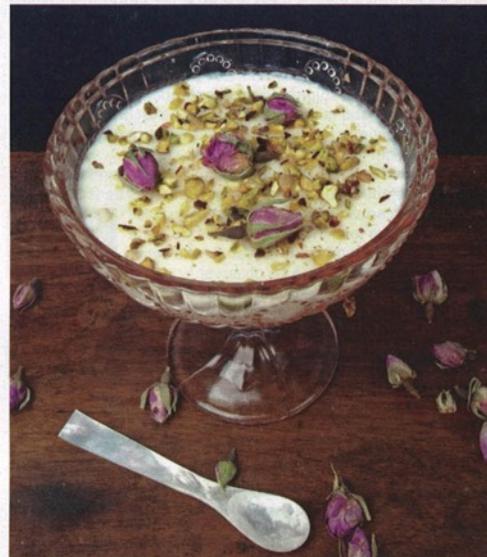
L 15713 - 1818 - F. 0,50 €

Z À TABLE !



Muhallabieh – Flan à l'eau de rose et à la fleur d'oranger

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 30 MIN.
50 cl de lait - 80 g de sucre semoule - 40 g de Maïzena® - 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger - 1 cuil. à café d'eau de rose - 45 g de pistaches concassées - Quelques boutons de roses séchées pour décorer



© Chloé Saada

L'astuce du chef

Comment réussir son houmous ? A la tête du premier restaurant libanais référencé dans *Le Guide Michelin*, **Liza et Ziad Asseily** nous donnent leurs conseils avisés : « pour obtenir une purée fine et légère, écosser les pois chiches et les laisser tremper toute une nuit avant de les cuire pendant 3 h dans une grande casserole d'eau. Un tout petit peu de bicarbonate de soude ajouté à l'eau de cuisson les rendra plus tendres. Le mixage se fera ensuite à chaud, pour obtenir le côté crémeux ». Concernant le tahiné - la crème de sésame - : « réduire sa dose pour garder le goût prononcé du pois chiche ». Restaurant Liza Paris, 14 rue de la Banque, 75002 Paris.

Un produit, une info

En arabe et en hébreu, **houmous** signifie pois chiche. Consommé depuis des siècles, il s'agit d'un plat typique de la cuisine arabe, juive, et levantine. Le record Guinness du plus grand plat de houmous du monde est détenu par le Liban avec une préparation de... 10 tonnes !

L'ustensile malin



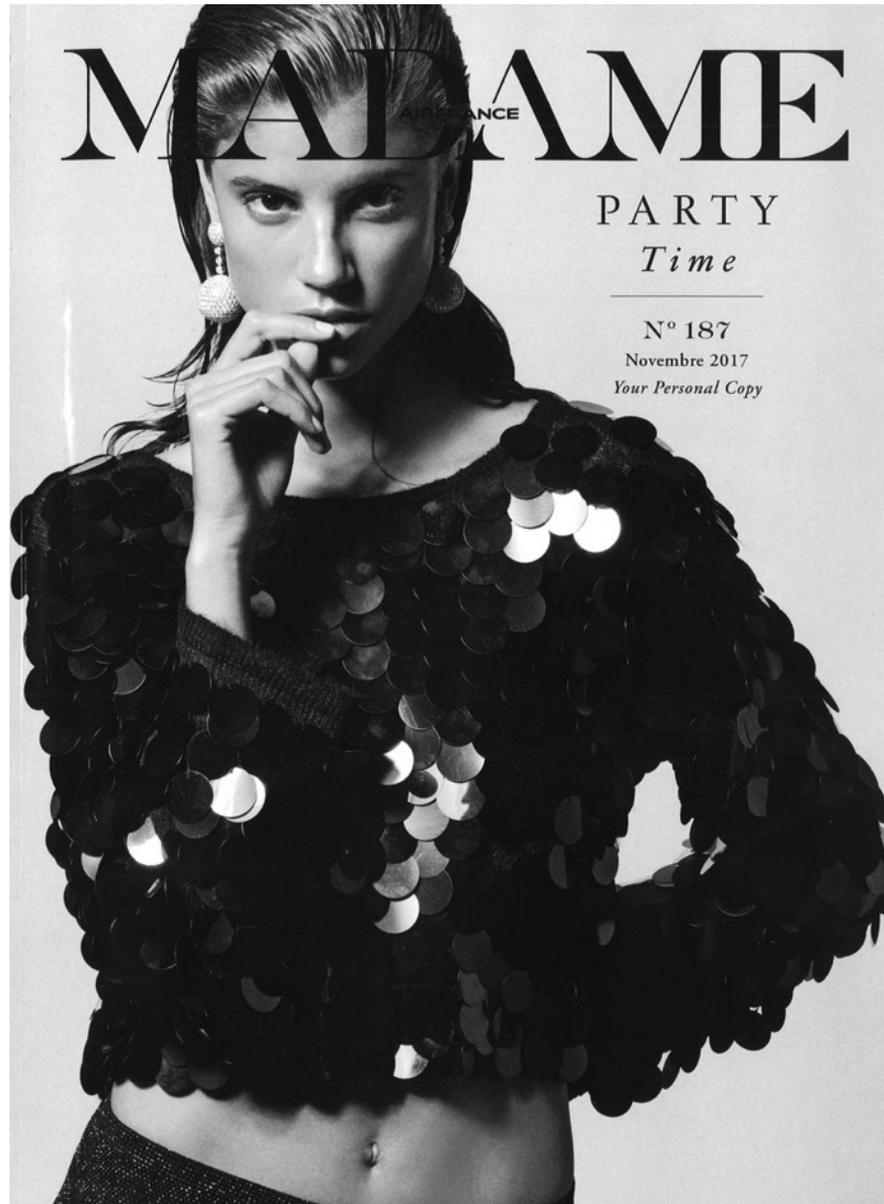
Le classique verre mesureur gagne en intelligence avec ce pichet doté d'une anse et d'un socle anti-dérapant et amovible. Son vrai plus : les liquides sont indiqués en plusieurs unités (ml, cl, dl et L), ce qui évite les conversions... et les ratés ! **Pichet mesureur, contenance 1L, 20 €, www.maginea.com**

Dans une casserole, faites tiédir le lait à feu doux, ajoutez le sucre et remuez jusqu'à dissolution de celui-ci. Éteignez le feu.
Dans un saladier, versez la Maïzena®, versez dessus un peu de lait sucré et mélangez vigoureusement. Ajoutez cette préparation au lait resté dans la casserole en mélangeant bien à l'aide d'un fouet.
Rallumez le feu et remuez sur feu doux jusqu'à ce que la crème bouillonne et épaississe. Hors du feu, ajoutez la fleur

d'oranger et l'eau de rose.
Versez cette préparation dans de petits ramequins. Parsemez de pistaches concassées et décorez avec quelques boutons de roses séchées. Vous pouvez le déguster chaud ou froid.



Extrait du livre **Salam-Shalom**, de Chloé Saada, éditions Hachette cuisine, 22,90 €



BEYROUTH *la solaire*

Bountiful Beirut

Le créateur de mode Rabih Kayrouz nous fait découvrir sa ville : foisonnante, généreuse, gourmande. Une folle vitalité existentielle.

Fashion designer Rabih Kayrouz shows us around his hometown, a diverse, sybaritic city brimming with vitality.

DÉAMBULER sur la Corniche, c'est d'abord s'offrir un bol d'air marin. On oublie les klaxons le temps d'une promenade revigorante. Ici se croisent des gens de tous âges, de toutes confessions et de toutes origines. Beyrouth, entre montagne et mer, se tourne vers un avenir qu'elle espère prometteur : partout les constructions nouvelles transforment la capitale. Des tours de verre aériennes poussent, ici et là, à côté du Beyrouth d'hier, historique, teinté de touches Art déco, avec ses îlots de maisons décrépies, ses nœuds de fils électriques suspendus au-dessus de la voirie, ses immeubles criblés d'impacts de balles, stigmates de la guerre civile qui a ravagé le pays entre 1975 et 1990.

Pour comprendre ce Beyrouth d'aujourd'hui, Rabih Kayrouz suggère de visiter le Musée national de Beyrouth, mémoire archéologique du pays. Inauguré en 1943 puis fermé dès 1975, il a rouvert l'année dernière dans son intégralité, après vingt ans de restauration – le musée se trouvait sur la ligne de démarcation, au cœur d'une zone de combat. Il recèle des trésors de l'humanité comme la plus grande collection au monde de sarcophages anthropoïdes phéniciens du VI^e au IV^e siècle avant J.-C., des momies de la vallée de Qadisha datant du XIII^e siècle... Dans le documentaire *Renais-sance*, le réalisateur Bahij Hojeij montre, dans une séquence émouvante, le démontage, en mars 1996, des coffrages de protection des œuvres, béton coulé dès le début du conflit et qui a permis la sauvegarde de ces trésors.

BALADE LIFESTYLE



Hier, aujourd'hui, demain. Beyrouth se déconstruit, se reconstruit avec une énergie incroyable, sans renier son passé. Maison Rabih Kayrouz s'est installée depuis plus de sept ans dans le quartier du port. Juste en face pousse le chantier de l'immeuble Stone Garden signé de l'architecte Lina Ghotmeh, un projet "s'exprimant dans un volume 'éventré' manifestant la violence de l'énergie", explique-t-elle. Celle dont Beyrouth se nourrit, dévorante parfois, vibrante toujours. En témoigne Saifi Village, un quartier qui accueille galeries, créateurs, designers. La fondation Starch, lancée par Rabih Kayrouz et Tala Hajjar, s'y est installée et soutient les jeunes créateurs dans leurs démarches. On peut voir leur travail dans les locaux de la fondation.

Dans la capitale, sortir rime avec grandes tables. Chez Liza Beirut, un restaurant chic lancé par le couple en vue Liza et Ziad Assely, qui a investi une splendeur >>



STROLLING THE CORNICHE, we meet people of all origins, ages and religions, savoring the tranquility and the fresh sea air. Nestled between the mountains and the Mediterranean, Beirut looks to the future. All over town, construction sites are transforming the urban space. Ethereal glass skyscrapers stand alongside historic buildings, their art deco façades pocked with bullet holes from the civil war that ravaged Lebanon from 1975 to 1990. To understand the soul of his city, Rabih Kayrouz suggests a visit to the National Museum. Opened in 1943, closed during the war and fully reopened last year after two decades of restoration, it houses the world's largest collection of Phoenician anthropomorphic sarcophagi, 13th-century mummies from Kadisha Valley...

Yesterday, today and tomorrow. Beirut is being renewed with an incredible pace, without forgetting its past. Kayrouz's fashion house, Maison Rabih Kayrouz, has taken up residence in the port district, just across from the site of the future Stone Garden tower, conceived by architect Lina Gholmei to materialize the city's tormented history with asymmetrical openings in the walls, "expressing the violence of the energy." The sometimes voracious, >



1. Le restaurant Liza Beirut occupe la partie haute d'une belle demeure du XIX^e siècle. La déco est signée Maria Ousseini. 2. Situé dans une maison datant de 1920, le boutique hotel Villa Clara a un charme fou: partout des œuvres d'art mais on y vient aussi pour la cuisine française du chef Olivier Gougeon. 3. Les savons Senteurs d'Orient sont fabriqués à la main par des artisans locaux. Ici la gamme de savons sophistiqués Ma'amoul. 4. La boutique de Rabih Kayrouz. Au premier plan, une table signée de l'atelier Yew Distinct Wood. 5. Le créateur Rabih Kayrouz. 6. Situé dans le village de montagne de Douma, Beit Douma est la maison d'hôtes de Kamal Mouzawak. Mobilier chiné, grandes tables et salons douillets, comme dans une maison de famille.



BALADE
LIFESTYLE

<< demeure d'Achrafieh, la clientèle apprécie la cuisine libanaise revisitée. Avec Villa Clara, boutique hotel au charme fou ouvert par Marie-Hélène Moawad et son mari, le chef Olivier Gougeon, les amateurs d'art et de cuisine française ont trouvé leur adresse.

Pour découvrir des produits de terroir bio, le marché des producteurs Souk el Tayeb se tient les samedis matin. C'est Kamal Mouzawak qui l'a lancé en 2004, avec le désir de soutenir le travail des fermiers qui viennent de tout le Liban. Aujourd'hui, ils sont plus de soixante, contre dix il y a treize ans. Beau succès mérité, basé sur l'échange et la rencontre. Rassembler, créer du lien social et solidaire, les valeurs humanistes portées par Kamal se retrouvent aussi dans ses maisons d'hôtes, tout particulièrement à Beit Douma, perchée dans la montagne, qui ressemble à une grande maison de famille. Dans son restaurant beyrouthin Tawlet, ouvert en 2009, il a souhaité une gastronomie du quotidien concoctée par une cuisinière qui vient, chaque jour, d'une région différente, chacune avec ses traditions et ses savoir-faire. Une "cuisine de maman, une cuisine de l'amour et du don", comme le dit Kamal. ■

FRANÇOISE HA VINH



7. Souk el Tayeb est le marché des producteurs et fermiers libanais, projet initié en 2004 par Kamal Mouzawak. 8. Tawlet, lieu de vie et projet de développement humain, social et territorial lancé en 2009 par Kamal Mouzawak. Ici les femmes cuisinent les plats traditionnels de leur village. 9. Le Musée national de Beyrouth avec des sarcophages extraordinaires, comme celui d'Athiram, roi phénicien de Byblon, datant du I^{er} millénaire avant J.-C.



ADRESSES

- # Y aller: vols AIR FRANCE Paris-Beyrouth, rens. 3654, airfrance.com
- # Oganior: OFFICE DU TOURISME DU LIBAN, 124, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e. destinationliban.gov.lb
- # Se loger: VILLA CLARA, rue Kenchazra, Achrafieh, Mar Mikhael, Beirut, villaclara.fr
- BEIT DOUMA, Douma Main Road, Douma, soukeltayeb.com/beit-douma-2/
- # Eau: MUSÉE NATIONAL DE BEYROUTH, Museum Street, Beirut, lecintrationmuseum.com
- # Shopping: MAISON RABIH KAYROUZ, Lebanon Street, Achrafieh, Beirut, maisonrabihkayrouz.com
- STARCH, Saifi Village, starchfoundation.org
- ARTISANS DU LIBAN ET D'ORIENT, Rafik Hariri Ave, Ain Mreсах, Sea Shore, Beirut
- YEW DISTINCT WOOD, yew.furniture
- PAPERUP BOOKSTORE & COFFEEHOP, Agopian Building, Pharaon Street, Beirut, paperupstore.com
- PLAN BEY, Mar Mikhael, Armenia Street, Gears building, Beirut, plan-bey.com
- BOKJA, Mikhallasviya Street, Saifi Village, Beirut, bokjadesign.com
- SENTEURS D'ORIENT, senteursorient.com
- # Café, pâtisseries, glaces, restaurants: TAWLET, 12, rue Naber, Armenia Street, Beirut, soukeltayeb.com
- LIZA BEIRUT, Doumani street, Trabaud, Achrafieh, Beirut, lizabeirut.com
- VILLA CLARA, rue Kenchazra, Achrafieh, Mar Mikhael, Beirut, villaclara.fr
- KEYROUZ BAKERY, Jor Al Basha Rd, Beirut, keyrouzbakery.com
- SALON DE THE BLUE HOUSE, Gemmayzeh, Beirut, khinonstreet.com
- SPORTING CLUB BEACH, Rasmech, Beirut
- GLACIER OSLO, rue Mar Mikhael, Beirut, osloicecream.com
- KALEI COFFEE, rue 5A, près rue Qobayat, Mar Mikhael, Beirut, kaleicoffee.com
- # Marché: SOUK EL TAYEB, marché de producteurs du Liban. Chaque samedi matin de 9 h à 14 h aux Beirut Souk, Tabloun Street, quartier downtown. Et le mercredi, de 12 h à 18 h, à Clemenceau at the Gefinor Centre, soukeltayeb.com
- # Spa: LESPACE AL-BUSTAN, AL BUSTAN HOTEL & SPA, Beit Mery, Beirut, hotelalbastan.com/lespace-spa
- # Architecture: LINA GHOLMEI, linagholmei.com
- # Lire: "DÉJEUNER LIBANAIS", Kamal Mouzawak, illustrations de Zeina Abirached, éd. Marabout.
- "LIZA, À LA LIBANAISE", Liza et Ziad Assouly, Ducasse Edition.
- "HISTOIRE DU LIBAN, DES ORIGINES À NOS JOURS", Xavier Baron, éd. Tallandier.

< always vibrant energy that drives projects like Saifi Village, home to galleries, design studios and—not incidentally—the Starch foundation, founded by Kayrouz and Tala Hajjar to support young Lebanese designers.

In Beirut, going out means fine dining. Perhaps at Villa Clara, a boutique hotel where chef Olivier Gougeon serves up first-rate French cuisine, or at Liza Beirut, a chic restaurant famous for its updated Lebanese fare. To encourage the development of organic food production, Kamal Mouzawak launched the Souk el Tayeb farmers' market in 2004. Held on Saturday mornings, it has now grown to more than 60 stands. Mouzawak upholds the same spirit of unity and sharing in his guesthouses, especially Beit Douma, a former family home high in the mountains. And in his restaurant Tawlet, serving home-style dishes prepared by a rotating roster of women cooks from different regions, each contributing her own traditions and know-how. A "cuisine of loving and giving" that nourishes the vitality of today's Beirut. ■

LE FIGARO magazine

VENDREDI 3 ET SAMEDI 4 NOVEMBRE 2017

DES DÉSERTS DU MAROC
AUX LACS GELÉS DE SIBÉRIE

MES CHEMINS DE LIBERTÉ

PAR SYLVAIN TESSON



SPÉCIAL HORLOGERIE
À L'HEURE DES COLLECTIONNEURS

DES FRISSONS ÉCOLOGIQUES DANS LA FORÊT DE CÈDRES

→ cèdres du Liban. Il s'y trouve quelques spécimens bimillénaires. Des monuments organiques, des concentrés de temporalité sur lesquels Lamartine a écrit des passages lyriques dans son *Voyage en Orient*. Le simple promeneur ne peut qu'être rempli d'une forme d'ivresse poétique ou de frisson écologique devant ces arbres plus vieux que nos plus vieilles civilisations, dont le garde forestier nous fait voir le périmètre en diminution : « le cèdre a une poussée lente et fragile, dont la croissance est de plus en plus menacée par le réchauffement climatique », nous apprend-il.

Mais il est d'autres itinéraires. Vers le nord, en sortant de Beyrouth, le littoral est souvent abîmé et trop construit mais, dès que la voiture bifurque vers l'intérieur, la Méditerranée disparaît pour laisser place aux maisons éparpillées dans la montagne. C'est le Liban des anachorètes chrétiens, qui se réfugiaient dans des grottes naturelles. On en trouve d'immenses, striées de stalactites, que l'on peut visiter à la sortie de Beyrouth, notamment celle de Jeita. Plus loin, on peut monter vers les cols dont le passage est impossible en hiver, à cause de l'enneigement. C'est dans la région de Batroun, à mi-montagne, qu'il faut faire escale dans la maison d'hôtes de Beit Douma. C'est une bâtisse d'architecture traditionnelle libanaise du XIX^e siècle, entourée d'un nouveau verger abondant, créé par les soins de son propriétaire Kamal Mouzawak. Elle a été décorée avec goût par son ami le créateur de mode Rabih Kayrouz. Installé à Paris depuis longtemps. L'ambiance est contemplative, la lumière baigne les carreaux de ciment anciens, les nappes syriennes et le plan de travail de la cuisine où sont disposés petits gâteaux à la fleur d'oranger mais aussi feuilles de menthe, jasmin, pois chiches, cannelle. Kamal Mouzawak est le créateur de la chaîne de restaurants El Tayeb dans plusieurs villes du Liban, notamment à Beyrouth. Cet homme dégingandé, les cheveux tirés en arrière, a un regard ironique et un tempérament d'idéaliste. Il a fait de la gastronomie son programme de paix. Issu d'une famille de fermiers, il a compris que, dans un Liban divisé, la cuisine aiderait à rapprocher les communautés. Il est à l'origine du programme Souk el Tayeb, qui englobe un marché de petits producteurs, des maisons d'hôtes et des restaurants où, chaque jour, défilent en cuisine des femmes sans formation particulière pour créer un menu racontant la région d'où elles viennent. Le souk de Beyrouth, le samedi, au cœur de la ville reconstruite, est un très grand succès de Kamal Mouzawak. Et, dans son restaurant bio, des cuisinières sunnites, chiïtes, maronites, arméniennes, grecques, orthodoxes, druzes, et melkites se succèdent aux fourneaux. « Et elles se parlent ! », s'enchantent Kamal Mouzawak. Pour notre régal. ■ CHARLES JAIGU

94 LE FIGARO MAGAZINE - 3 NOVEMBRE 2017



C A R N E T

UTILE

Office de tourisme du Liban (Destinationliban.com). Pour en savoir plus sur la destination, on peut consulter *Le Petit Futé*, actualisé récemment. Plus fouillé : *Le Liban contemporain* (La Découverte), excellente synthèse faite par Georges Corm, un maître sur ce sujet.

ORGANISER SON VOYAGE

Avec *Voyageurs du Monde*, (01.42.86.17.90 ; www.voyageursdumonde.fr). Seule agence haut de gamme à maintenir sa présence au Proche-Orient et au Maghreb. Elle propose un parcours sur mesure avec un suivi personnalisé. Itinéraires déclinables selon l'envie en termes de durée, d'étapes ou de budget. À partir de 2 700 € par personne pour un voyage de 10 jours qui permet de découvrir les différentes facettes du pays. Conciergerie francophone, assistance 24 h/24 et application « carnet de voyage » chargée de bonnes adresses sont incluses. À noter : l'agence suit les recommandations du ministère Français des Affaires étrangères qui, à ce jour, déconseille formellement de se rendre à Baalbek.

NOTRE SÉLECTION D'HÉBERGEMENTS

Les adresses présentées ici sont toutes membres du réseau de l'Hôtel libanais (Hotelibanaise.com), l'un des partenaires de *Voyageurs du Monde* sur place, qui, lui, propose Baalbek. Dans tous les cas de figure, il vaut mieux être avec un chauffeur guide tout au long du périple, et



LIBAN NET DE VOYAGE



démarrer une voiture confortable. A Beyrouth, Zanzoun est une maison immergée dans le quartier à la mode que vient d'ouvrir Sammy Ketz avec sa femme, Zeina Aboukheir. A partir de 100 € la nuit en chambre double avec petit déjeuner. Dans le Nord, escale très agréable à Beit Douma (00.961.6.620.702). Maison sur les hauteurs du village, confortable et avec de belles atmosphères. La cuisine, élaborée à partir d'un jardin bio créé il y a deux ans, est excellente. Environ 130 €. A Baalbek, le seul endroit possible est l'Ummeo, ou, parfois, quelques chambres au Palmira Hotel. Compter 92 €. Dans les montagnes du Chout, escale de luxe dans les bungalows de la famille Bouyouti (00.961.3.310.200). Chambres sobres, calmes, au confort impeccable. Magnifique piscine à débordement et très jolie vue sur la montagne boisée. Restauration et accueil excellents. 165 €. A Tyr, le Dar Alma (00.961.7.740.082), au bord de la

mer. Ou le tout nouveau Dar Camelia, plus haut de gamme. Une étape à ne pas manquer, avec un accueil très professionnel. Autour de 125 €.

BONNES TABLES

Chez Liza, le pendant beyrouthin du restaurant du même nom à Paris. Liza, la propriétaire, a très joliment aménagé une ancienne maison sur plusieurs étages, avec une décoration flamboyante et nostalgique. Excellente table. Tawlet (Soukeltayeb.com) fondé par Kamal Mouzawak, la première table éco, dans un ancien garage, au cœur d'un des quartiers très animés de la ville. Très belle ambiance, nourriture saine et bio. Emmanuel Macron, de passage au Liban pendant la campagne présidentielle, y avait fait une visite. Tawlet existe aussi dans plusieurs autres villes.

On découvre avec bonheur les terrasses du quartier plus résidentiel de Badaro, notamment Villa Badaro (1.385.155). On peut aussi dîner à La Centrale (3.915.925), une adresse très à la mode il y a dix ans dans le quartier de Saif. Le restaurant a été dessiné par Bernard Khoury, qui a également créé la discothèque à ciel ouvert la plus connue du Beyrouth des années 1990, BOIB. Plus classique, on peut prendre une assiette sur la terrasse du Four Seasons, avec sa vue panoramique sur le front de mer. Les bonnes tables en dehors de Beyrouth sont plus rares. Dans le nord, à Batroun, on trouve la pailotte Chez Maguy (3.439.147). Un charmant restaurant au bord de l'eau. Très bons fruits de mer,

notamment les calamars. A Tyr, essayer le Phénicien, restaurant de poisson très bien placé sur le port. Un peu cher.

BOIRE UN VERRE

Adresses inoublables. Dans le nouveau quartier de Beyrouth, on peut aller prendre un verre sur la terrasse ultraccontemporaine du Gray Hotel (Campbellgrayhotels.com/le-gray-beirut/).

SHOPPING

A Beyrouth. Bokja (1.975.576 ; www.bokjadesign.com), une très jolie boutique ouverte par deux Libanaises qui fabriquent des fauteuils et des canapés multicolores, mais aussi de magnifiques châles. Le Crillon, commandé de la Concorde à Paris, leur a permis une réinterprétation de la tapisserie des Gobelins. A Saïda.

Le souk couvert de cette ville côtière située au sud de Beyrouth est très authentique. On y trouve le tout nouveau musée du Saven qui propose à la vente un choix de savons artisanaux.

À VOIR, À FAIRE

A Beyrouth. Commencer par une promenade à la tombée du jour le long du belvédère. On recommande aussi le Musée national (Beirutnationalmuseum.com), assorti d'une visite guidée. C'est l'un des hauts lieux de la guerre civile. La collection a été sauvée par le dévouement des conservateurs qui l'ont entourée de sarcophages en béton. Ce musée, très réussi, donne une

idée de la variété des restes archéologiques au Liban. Tout près, on peut faire un tour du côté de la nouvelle collection de pierres rares réunies par un riche entrepreneur libanais.

On peut aussi visiter, rue de Damas, la « Maison jaune » dans laquelle ouvra bientôt un musée, sur fond de polémiques à cause de sa réhabilitation coûteuse et peu réussie. C'est un immeuble patricien criblé de balles et éventré, où se sont livrés les combats les plus intenses pendant la guerre civile. Il faut aussi se promener dans le nouveau quartier du centre, entièrement reconstruit sur le modèle des pays du Golfe. Il donne le ton du nouveau Beyrouth voulu par Rafic Hariri après 1992. Les Beyrouthins lui reprochent son manque de chaleur humaine, loin de l'anarchie méditerranéenne qui faisait le charme de la ville. De nombreux propriétaires ont été obligés de brader leurs maisons.

Mais il a le mérite d'exister. Et on y trouve d'excellentes adresses (voir plus haut, Bokja). A Byblos.

Située au nord de Beyrouth, la ville est malheureusement très touristique, mais les ruines médiévales méritent le détour. Il est en revanche recommandé, si on est amateur de spéléologie et de minéralogie de découvrir la gigantesque grotte de Jeita. On peut atteindre les deux galeries par un téléphérique panoramique ou en canot. Dans la région de la Bekaa, après Baalbek, visiter les vignobles de Ksara, créé dans les années 1920 par les jésuites. Les caves, naturelles, sont classées par l'Unesco.

N° 179 - DÉCEMBRE 2017 - JANVIER 2018

Cuisine et Vins DE FRANCE

www.cuisineetvinsdefrance.com

Le foie gras fait son cinéma en 10 recettes

Saint-jacques en vapeur d'épinards DE YANNICK ALLENO

Bûches de rêve NOTRE SÉLECTION

PLUS DE 75 RECETTES

Le Réveillonn extraordinaires
Des recettes savoureuses et originales

Huitres chaudes, kouloubiac express, foie gras poché au vin rouge, feuilleté de boudin noir, curry de langouste, panettone...

MAGIQUE CHAMPAGNE!
De l'apéritif à la table, nos 30 coups de cœur

UNE SEMAINE EN CUISINE
7 idées chics et faciles

MOELLEUX ET DODUS
Les gnocchis en 11 versions

M 01068 - 179 - F - 3,70 € - HD

NEWS GOURMANDES

LECTURES à croquer

Pour les Fêtes, quelle riche idée que d'offrir un beau livre à ceux que l'on aime. Découvrez notre sélection d'ouvrages gourmands, instructifs, généreux et insolites.

PAR SOPHIE MENUT

Truffe

HOMMAGE AU DIAMANT NOIR
Serge Desazars de Montgailhard partage sa passion pour ce champignon à la saveur incroyable. Lui-même trufficulteur, il balade ses lecteurs à travers l'histoire et les terroirs de la truffe. Il propose, pour la mettre en valeur, 26 recettes originales de grands chefs comme Yannick Alléno, qui a préséché l'ouvrage, et de grands classiques qui la font briller. Passionnant. Ode à la truffe, de Serge Desazars de Montgailhard, éd. Saffron, 32 € (208 p.).

JOURNÉE LIBANAISE

La cuisine libanaise est une cuisine de partage et de convivialité. Liza et Ziad, propriétaires du restaurant Liza, à Paris, revisitent les plats de leur pays de manière légère et réconfortante. Ils nous offrent des recettes pour tous les moments de la vie : petit déjeuner, dîner entre copains, repas de famille, dimanche au bord de la mer, apéritif et street food... illustrés par les photos qui leur correspondent. Man'ouch, zaatar, maamoul, falafels, meze, chawarma, jwawneh... des plats qui nous transportent en bord de Méditerranée. Liza, à la libanaise, Cuisine et art de vivre, Alain Ducasse Édition, 26,90 € (224 p.).

LA MEILLEURE FAÇON DE MANGER

JULIE TWISTE
LA CUISINE
La jolie Julie Andrieu nous livre son carnet de cuisine intime. Parce que, comme nous, elle a aussi ses recettes fétiches, elle a réuni dans cette petite bible 150 produits qu'elle aime : légumes, champignons, céréales, produits de la mer, volailles, viandes, œufs, produits laitiers, fruits, épicerie... Comme elle le dit elle-même, un livre pour secouer le garde-manger. La meilleure façon de manger, de Julie Andrieu, Alain Ducasse Édition, 26,90 € (150 p.).

TOUR DU MONDE VITICOLE

A l'aide d'infographies, apprenez tout ce qu'il faut savoir sur l'histoire d'un vignoble : cépages, appellations, production et surface. Ce livre remonte le temps pour retracer la fabuleuse histoire du vin. Du plus ancien pays à produire du vin au plus récent, Jules Gaubert-Turpin nous explique tout et, d'un coup, loin des guides œnologiques ampoulés, tout devient plus simple. La Carte des Vins s'il vous plaît, de Jules Gaubert-Turpin et Adrien Grant Smith Bianchi, éd. Marabout, 25 €, (180 p.).

LA CARTE des Vins s'il vous plaît

L'ATLAS DES VIGNOBLES DU MONDE
56 pays, 92 cultures, 8 000 ans d'histoire

20 CVF N° 179 - Décembre 2017 - Janvier 2018

RECETTE D'AILLEURS

GÉNÉROSITÉ libanaise

La cuisine du Moyen-Orient a plus d'un tour dans son sac. Et si elle nous a déjà séduits avec son incontournable houmous, le voyage continue avec cette recette végétarienne, savoureuse et colorée, dige des meilleurs meze.

Sfouf safrané et potiron confit

POUR 8 PERS. | PRÉPARATION 40 MIN | CUISSON 50 MIN
ASSEZ FACILE | ABORDABLE

- 400 g de potiron • 400 g de mascarpone • 40 cl de lait frais
- 200 g de mozzarella • 70 g de beurre clarifié • 1360 g de sucre
- 350 g de semoule fine • 125 g de farine • 10 cl d'eau de fleur d'oranger • 50 g de pistaches concassées • 10 g de sucre
- 4 g de levure chimique • 1/4 de cuil. à soupe de safran séché

1. Mélangez la farine, la semoule, le beurre, 350 g de sucre, la levure chimique, le safran et le lait, puis étalez cette pâte sur 4 cm d'épaisseur sur une plaque couverte de papier cuisson. Laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur. Préchauffez le four à 170 °C. 2. Lorsque la pâte est froide, enfournez pour 30 minutes puis laissez refroidir à température ambiante. 3. Pelez et épépinez le potiron, taillez la chair en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur, puis faites les confire avec 1 kg de sucre pendant 30 minutes à feu très doux. 4. Détaillez 16 cercles dans le sfouf refroidi à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et réservez. 5. Mixez la mozzarella, puis mélangez-la avec le mascarpone, l'eau de fleur d'oranger et 10 g de sucre. Laissez reposer 10 minutes au réfrigérateur. 6. Disposez 1 rond de sfouf par assiette et surmontez-le de crème. Déposez quelques tranches de potiron confit, puis pochez de nouveau de la crème par-dessus. Rafraîchissez avec un rond de sfouf. Décorez d'un peu de crème, d'un petit morceau de potiron confit et de pistaches concassées.

NOTRE BON ACCORD : un sauternes (Bordeaux).

42 CVF N° 179 - Décembre 2017 - Janvier 2018

FOODING

GUIDE 2018

800 RESTAURANTS DE GENRE / FRANCE & PARIS

with tips in English

NE SOYEZ PAS SI VIEUX JEU, MON AMI !
À LA BICHETTE D'OR...

... NOUS N'AURIONS JAMAIS PU SLURPER
CE LABNÉ GALOCHE-PAPILLES QUI ALLUME
UN FEU DE JOIE DANS NOS CŒURS!

CES CHEFS ÉTRANGERS...

... QUI
REBRANCHENT
LA CUISINE
FRANÇAISE

SUPPLÉMENTS

chambres de style
+ bars d'auteur
+ fritures de chef

sympathique foie gras de canard mi-cuit maison; puis super cabillaud poché dans une succulente eau de tomate, servi avec une tarte fine de légumes provençaux – ou audacieux tartare de veau et de langoustine, flanqué de spaghetti froids, en hommage au mentor Senderens. Tout cela avant un nirvanesque baba enrhumé minute à l'Eldorado 12 ans. A noter également, la belle proposition de pièces de bœuf grillées nickel au four à charbon (de 32 € pour un filet de bœuf à 95 € pour des pièces à partager). Pour la soif, carte des vins millimétrée: pinot noir d'Alsace Domaine Zusslin (13 € le verre), rasteau Domaine de Beauregard (9 €) ou côte-roumaine de Robert Sérol (8 € la bouteille). Cocktails opérés sous la direction de l'Experimental Group 14-15 €. Carte 36- 65 €. Y.G.

Everywhere you go these days seems to have bar stools and unfinished stone walls, so it's a treat to relax in comfort at this boutique hotel decorated by Dorothée Mellichon. Sip a clever cocktail and dine on brilliant brasserie dishes like bhajin tuna tartare with sweet chilies and herbs.

trio burrata crémeuse, roquette et tomates de Piennolo (12 €). En dessert, que des grands classiques: tiramisu amarettos et mascarpone ou panna cotta aux fruits. A boire: 4,50 € le verre de vin du mois – blanc toscano de Paolo e Lorenzo Marchionni ou rouge d'Ombrie ciliegliolo du Domaine Collacapratra. Pâtes 8-12 € (sans gluten + 2 €, gnocchi + 2 €, ravioli farcis + 3 €), desserts 3,50 €. Y.G.

Some Italophiles make you believe that every type of pasta has its appropriate sauce. Marco Rossi is more laissez-faire, so long as there's "sfizio," (pleasure) to be had! That's certainly the case here, with six types of pasta to choose from and amazing sauces like the Putanesca with anchovies, capers, almonds and lemon zest.

15, rue des Jénaieurs, 75002 Paris | ☎ +33 1 42 36 50 05
 @Sentier | non-stop 0h 11h dimanche → 22h 11h dimanche et lundi | fermé samedi

Et une cantine israélienne de plus, une! Ô picorer des petits plats briolés sur deux plaques de cuisson par Yaviv Berreby (ex-Kitchen Galerie Bis), dans un bric-à-brac mêlant nappes en papier, appliques indus* et comptoir pour trois paires de fesses. Avec, en ce dimanche de brunch: une consolante shakshouka à base de poivron poêlé, tomate, oignon, piment vert et herbes fraîches; une salade Salatim (composée façon Ottolenghi) avec carotte râpée, rondelles de concombre, radis mandoliné, chou rouge, curcuma et citron vert (un peu faible en assaisonnement); saumon fumé à l'aneth ou gourmandissime caviar d'aubergine et artichaut, boosté à l'estragon. En finale caressant, une délicieuse salade de fruits frais (pêche, orange, fraise...) dans un jus verveine-fleur d'orange.

A noter également, parmi les autres plats voyageurs et mélangés proposés à la carte: de bonnes schnitzels maison et une kiffante kofta de merlu, à accompagner de salades Salatim (15 €). Et pour arroser, du thé à la menthe sans sucre (2,50 €) ou du jus d'orange (3,50 €) en bouteille (dommage!). Formules midi 16 €, Salatim 6-12 €, plats du jour 15 €, brunch 21 €, sandwiches 9 €. GLP

An Israeli café with paper tablecloths, industrial lights and a tiny kitchen! Their brunch is particularly good, with comforting shakshouka followed by Ottolenghi-inspired salads and fruit finales.

16 et 22, rue Greneta, 75002 Paris | ☎ +33 1 42 36 65 72
 @R&F | 12h → 15h et 19h30 → 23h | fermé dimanche et lundi; ouvert lundi midi et mardi soir au n°22

Enseigne à deux étés (aux n° 16 et 22 de la rue Greneta). Rice & Fish fait dans le sushi signature et la grillade japonaise. Au 16, sous les lanternes en papier et origami suspendus, bien collé à ses voisins de table ou assis en (mini) terrasse, on boulotte tempura de légumes hyper légères, salade de crabe croustillant, détonante mais au thon épicié ou impeccables sushis au saumon juste snacké. Tandis qu'au 22, côté grill, on baguette poulet katsu, saumon teriyaki ou cochon de lait à l'hawaïenne sur de copieux bols de riz ou de nouilles sautées, avant de finir avec un mochi glacé ou un cheesecake au thé vert. Le tout en s'abreuvant à la pompe (6 € la pinte de Kirin ou Sapporo) ou au thé vert (2,50 €). Sushis et makis 6-10 € les six, carte 22-32 €. C.P.

At 16 rue Greneta, you'll find paper lanterns, a miniature terrace, incredibly light vegetable tempura and striking sushi. While at number 22 on the same street, chow down on grilled Japanese meats served over copious bowls of rice or sautéed noodles.

10, rue Mandar, 75002 Paris | ☎ +33 1 54 86 00 30 | @Sentier | 11h30 → 15h30 et 19h30 → 22h30 (sauf lundi) | fermé dimanche

Probable qu'un italoophile jusqu'au foodiste vont expliquer qu'à chaque pâte, sa sauce. Mais Marco Rossi (Rossi & Co), lui, s'en tamponne la coquille: peu importe le mix, pourvu qu'on ait le sfizio («petit plaisir» en italien). Seul dilettante, donc? Des produits du cru, comme la semoule artisanale de blé dur bio du Piémont, Phuille de Sorrente ou les tomates de Piennolo del Vesuvio (Campanie). Pour le reste, six options possibles (quadrati, mafaldine, spaghetti, casarecce, maccheroni ou gnocchi di patate) à déguster façon aglio, olio e peperoncino ou alla putanesca, avec des anchois de Cetara, des câpres, des amandes et un zeste de citron. Pas mal aussi le

38 et 48 € (soir), brunch 38 € (samedi et dimanche). L. de Liza: formules 10,90 à 12,90 € (midi), mezzés et sandwiches 4,50 à 7,60 €, desserts 4 €. C.P.

If you're in the mood for a taste of Beirut in Paris, head over to Liza! Dig into traditional Levantine specialties, from slow-cooked and gently spiced lamb to a divine rice and lentil salad called moudardara.

11, rue de Hamon, 75002 Paris | ☎ +33 1 42 66 15 11
 @Quatre Septembre | 12h → 14h30 et 19h → 22h15
 fermé dimanche | @entredrives.fr

Entre Bourse et Opéra niche ce troquet viet ou couleurs rouge (cerise) et noir, blindé d'habitués trop heureux de pouvoir se régaler, dans un quartier difficile, pour plus ou moins deux dizaines de balles... Exemple avec la formule à 25 € qui comprendait ce jour-là d'épatants banh chon (crêpes de riz farcies aux champignons et porc haché), une soupe pho super parfumée (ou un terrible bo lui – de tendres brochettes de bœuf parfumées à la citronnelle), et un mortel flan de soja au caramel et gingembre baptisé che dan hu. Pour rincer: caboua sua da (café glacé au lait concentré, 5,50 €), thé au jasmin (3 €), bière Saigon (6 € les 33 cl) ou pessac-léognan Château Ferran (39 € la bouteille). Entrées 8,50 €, plats 12,50 €, desserts 7 €, formules 16,50 € (midi) et 25 € (midi et soir). C.P.

This small Vietnamese bistro is always packed with regulars who come for inexpensive, delicious meals like banh chon crepes filled with mushrooms and ground pork, fragrant pho soups and delicious caramel ginger-soy flan.

14, rue de la Banque, 75002 Paris | ☎ +33 1 55 55 00 66
 @Bourse | 12h → 15h et 19h30 → 01h (sauf dimanche)
 @restaurantliza.com

Pour un trip Paris Beyrouth en classe affaires, direction la table de Liza Assembly. Qui embarque, dans son décor oriental chic (mosaïques nacrées, métal ouvragé, lanternes cuivrées), les chasseurs de spécialités levantines traditionnelles. Parmi lesquelles, outre l'agneau de cinq heures confit aux épices douces (cardamome, girofle, poivre noir, cumin, cannelle) servi avec riz basmati et mehandi de pistache et d'amande, se distinguent les mezzés mezon servis sur plateau d'étain: houmous octocutus; tendrissime chiche taouk (brochettes de poulet mariné) sur pommes de terre grenailles; mortelle moudardara (salade riz-lentilles), fallafel ultra parfumé; taboulé végétal au tor; et katayef pour finir en beauté, des petites crêpes fourrées à la crème de lait, parfumées à la fleur d'orange, une douce tuerie... A arroser de vins méditerranéens (blanc Château Kefraya à 7 € le verre; patrimoine Yi de Leccia, à 8 € la bouteille) ou de limonade maison à la fleur d'orange (12 € la carafe). Et pour un déj* sur le pouce, n'oubliez pas: taboulé et fallafel sont en vente libre au L. de Liza, la boulange d'à côté, où Georges fourre ses pains libanais des délices du resto! Mezzés 8-12 €, plats et grillades 24-27 €, formules 21-24 € (midi en semaine), menus

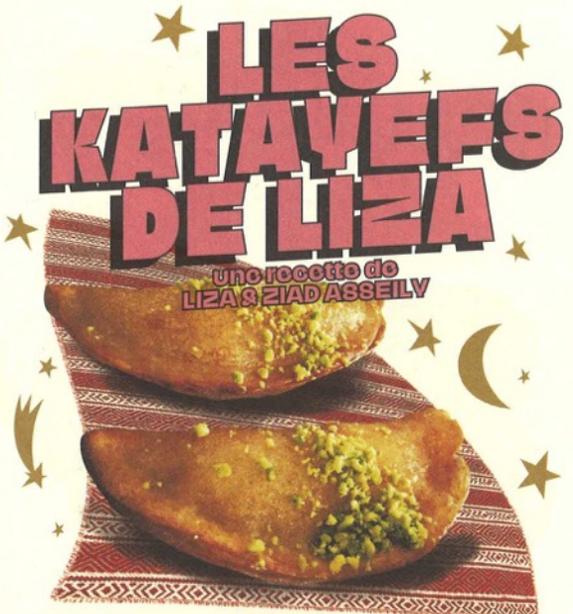
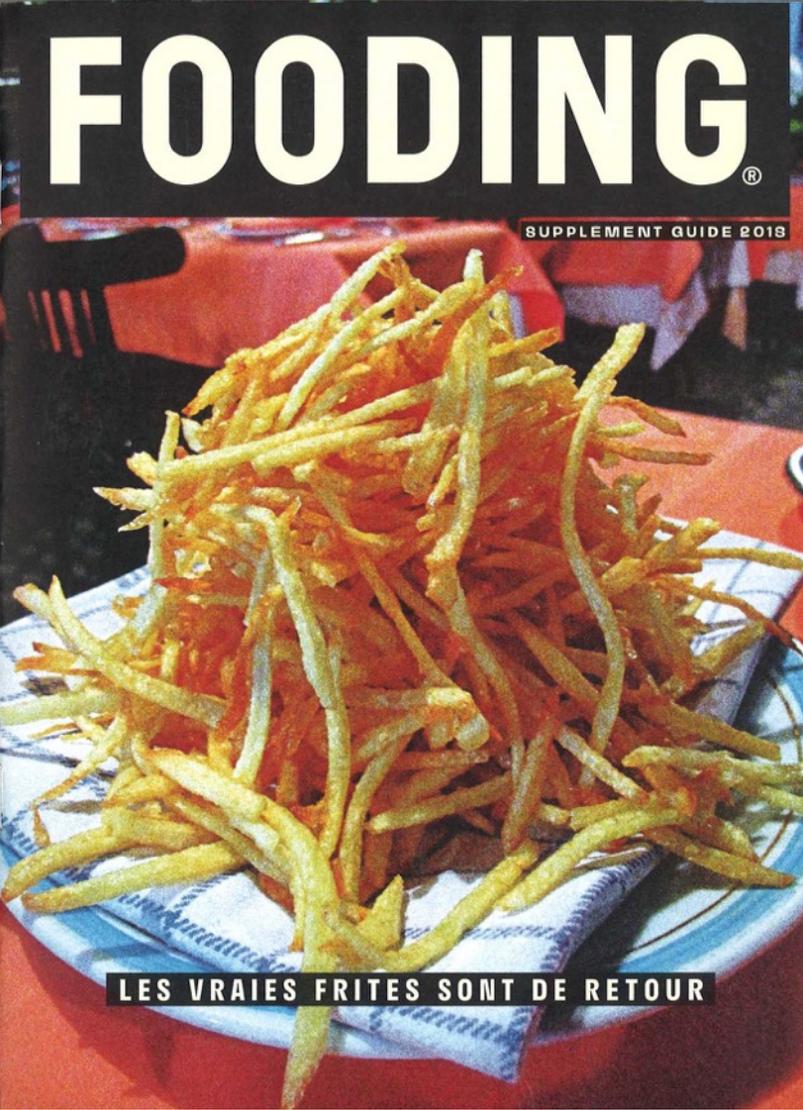
11, rue d'Alexandrie, 75002 Paris | ☎ +33 1 40 41 05 09
 @Sentier | 12h → 14h30 15h dimanche et 19h30 → 22h30 (sauf dimanche; 23h30 vendredi et samedi)
 @edgarhotel.com

Trustant une charmante placette égarée dans le dédale égyptien du Sentier (rues d'Alexandrie, du Nil, du Caire), la terrasse de l'hôtel Edgar ferait presque de l'ombre au resto cosy et classieux en version sixties modernisée (mobilier scandinave, murs bleu azur, carrelage géométrique, bar en bois clair, tabourets hauts en velours) dont elle n'est pourtant que la prolongation. Au programme, dehors comme dedans, de belles assiettes souvent iodées: couteaux à la plancha, vinaigrette d'herbes et beurre Bordier (12 €); huîtres Ronce de David Hervé (15 € les six); blanc de seiche impeccablement grillé sur une garniture de fenouil, carotte, courgette croquante (20 €); classique fish & chips mayonnaise et piquillos (17 €); faux filet de bœuf Tboxigts et frites maison (22 €); avant une délicate crème au chocolat tiède et poire crispy pralinée (9 €). A boire: pouilly-fumé Les Laloue (8 € le verre), saint-amour Pierre Vessigaud (7 €) ou côte-de-provence Château Grand-Bois (35 € la bouteille). Formule petit déjeuner 9-18 €, brunch 27 € (samedi et dimanche). Y.G.

The cozy hotel restaurant with a sexy 50s vibe has the ideal terrace on a charming little square. And the beautiful dishes only add to its charm: plancha-grilled razor clams with an herb vinaigrette and Bordier butter, fish & chips with piquillo pepper mayonnaise, burrata with sun-dried tomatoes...

14, rue de la Banque, 75002 Paris | ☎ +33 1 55 55 00 66
 @Bourse | 12h → 15h et 19h30 → 01h (sauf dimanche)
 @restaurantliza.com

Pour un trip Paris Beyrouth en classe affaires, direction la table de Liza Assembly. Qui embarque, dans son décor oriental chic (mosaïques nacrées, métal ouvragé, lanternes cuivrées), les chasseurs de spécialités levantines traditionnelles. Parmi lesquelles, outre l'agneau de cinq heures confit aux épices douces (cardamome, girofle, poivre noir, cumin, cannelle) servi avec riz basmati et mehandi de pistache et d'amande, se distinguent les mezzés mezon servis sur plateau d'étain: houmous octocutus; tendrissime chiche taouk (brochettes de poulet mariné) sur pommes de terre grenailles; mortelle moudardara (salade riz-lentilles), fallafel ultra parfumé; taboulé végétal au tor; et katayef pour finir en beauté, des petites crêpes fourrées à la crème de lait, parfumées à la fleur d'orange, une douce tuerie... A arroser de vins méditerranéens (blanc Château Kefraya à 7 € le verre; patrimoine Yi de Leccia, à 8 € la bouteille) ou de limonade maison à la fleur d'orange (12 € la carafe). Et pour un déj* sur le pouce, n'oubliez pas: taboulé et fallafel sont en vente libre au L. de Liza, la boulange d'à côté, où Georges fourre ses pains libanais des délices du resto! Mezzés 8-12 €, plats et grillades 24-27 €, formules 21-24 € (midi en semaine), menus



LES KATAYEFS DE LIZA
Une recette de LIZA & ZIAD ASSEILY

Ingredients pour 8 personnes
POUR LA FAROE DE OREME DE LAIT A LA FLEUR D'ORANGER (ASHTA) : 10 cl. à s. de fleur d'oranger • 100 g de lait en poudre • 10 g de sucre • 20 g de farine
POUR LA PÂTE À KATAYEF : 180 g de farine • 40 cl d'eau tiède • 15 g de levure chimique • 1 c. à s. de sucre
POUR LE DRESSAGE : Quelques pistaches concassées

- Recette**
- Pour l'ashta** Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire cuire à feu doux tout en remuant, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. • Retirer du feu et laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur.
 - Pour les katayefs** Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Puis, faire de petites crêpes en versant une louche de pâte à chaque fois dans une petite poêle à crêpe.
 - Cuire les crêpes sur un seul côté avec un peu d'huile.
 - Déposer une cuillère à soupe d'ashta au milieu de chaque crêpe, puis les refermer en forme de demi-cercle, en soudant bien les bords.
 - Les plonger dans un bain d'huile à 180 °C (friteuse ou casserole) jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.
 - Pour le dressage** Egoutter sur du papier absorbant pour enlever l'excès de graisse. Placer les katayefs dans des assiettes et parsemer d'éclats de pistaches.

Les katayefs sont des must de la pâtisserie levantine: Des crêpes farcies d'ashta, une crème de lait aromatisée de pistaches ou de noix. Pour cette recette, Liza ajoute une petite touche de douceur: la fleur d'oranger.



SI VOUS ÊTES ENCORE PLEIN D'AUDACE, trempez-les dans un sirop de sucre et parsemez-les de pistaches concassées... Un conseil pas super light mais c'est tellement meilleur! Sinon, pour un effet chaud-froid canon, servez avec un sorbet à la poire.

QUEL LAMBIC AVEC CETTE FRITURE?
Pour épouser les notes fruitées de ce plat, rien de mieux que de la cerise! L'acidité de la Mort Subite Kriek permet, en plus, d'apporter fraîcheur et complexité à ces crêpes frites.

Où a dit: non devrait d'abord chercher quoiqu'un avec qui boire et manger avant de chercher quoiqu'un chose à boire et à boire?
Epicure

OU SE FRITER?

<p>116 PAGES 2, rue Auguste-Vacquerie, 75116 Paris P. 7-31</p> <p>ABRI 92, rue du Faubourg-Poissonnière, 75010 Paris P. 5-28</p> <p>L'AVANT-COMPTOIR 3, carrefour de l'Odéon, 75006 Paris P. 7-28</p> <p>BEKSEJU VILLAGE 53, boulevard Saint-Marcel, 75013 Paris P. 6-22</p> <p>BISTROT PAUL BERT 18, rue Paul-Bert, 75011 Paris P. 7-29</p> <p>CLAMATO 80, rue de Charonne, 75011 Paris P. 6-12</p> <p>CLOVER GRILL 6, rue Bailleul, 75001 Paris P. 6-30</p>	<p>CLOWN BAR 114, rue Amelot, 75011 Paris P. 6-28</p> <p>DA GRAZIELLA 43, rue des Petites-Ecuries, 75010 Paris P. 5-16</p> <p>LE DAUPHIN 131, avenue Parmentier, 75011 Paris P. 6-18</p> <p>DERSOU 21, rue Saint-Nicolas, 75012 Paris P. 6-18</p> <p>FLEURS DE MAI 61, avenue de Choisy, 75013 Paris P. 7</p> <p>LE GRAND BAIN 14, rue Denoyez, 75020 Paris P. 7-20</p>	<p>HERO 289, rue Saint-Denis, 75010 Paris P. 6-23</p> <p>HOLYBELLY (HBS) 5, rue Lucien-Sampaix, 75010 Paris P. 6-32</p> <p>LIZA 14, rue de la Banque, 75002 Paris P. 27</p> <p>MOKONUTS 5, rue Saint-Bernard, 75011 Paris P. 26</p> <p>PECO PECO 47, rue Jean-Baptiste-Pigalle, 75009 Paris P. 7-10</p> <p>RESTAURANT PASSERINI 65, rue Traversière, 75012 Paris P. 7-8</p> <p>LE SERVAN 32, rue Saint-Maur, 75011 Paris P. 6-23</p>
--	---	---

DIMANCHE 12 NOVEMBRE 2017 N° 3696 2 € (e. 100 + Version Femina)

www.lejdd.fr

LA NOUVELLE VIE DE MARION MARÉCHAL-LE PEN
Page 10

Les pistes du gouvernement pour réformer le bac
Page 18

Plaisirs Pages 34 à 42
CINÉMA Pourquoi les affiches sont hideuses
MUSIQUE Le chagrin inspire Charlotte Gainsbourg
VIN Le nouveau Château Margaux, qui l'eût cru ?

Le Journal du Dimanche



Terrorisme: ceux qui menacent la France



ATTENTATS
Deux ans après le Bataclan, les inquiétudes policières

RADICALISATION
Les soldats invisibles du djihadisme

INTERVIEW
Collomb: « Nous sommes mieux armés qu'en 2015 »

ENQUÊTE
Révélations sur la cellule franco-suisse démantelée cette semaine

Pages 2 à 7

Hier, devant la cathédrale Notre-Dame de Paris. Eric DRISSONS / JDD

PEDRO ALMODOVAR ELENA BENARRROCH MIGUEL BOSÉ

CHAVELA VARGAS

UN DOCUMENTAIRE DE CATHERINE GUIND ET DARESHA KYI

AU CINÉMA LE 15 NOVEMBRE 2017

DIMANCHE 12 NOVEMBRE 2017

LE JOURNAL DU DIMANCHE

Grand Paris



Des plats vegans, sur place ou à emporter dans un cadre cosy.

LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE
Jah Jah (10*), Afro-vegan

7/10 Jah, c'est le dieu rastafari. Et Jah Jah, un temple afro-vegan. C'est la bonne planque du tandem du Tricycle, Coralie Jauchier et Imagi Comte. Le cadre: des tables, collées façon canteoche et aussi deux petits coins mini, cosy, salons pour les 100-150. Hortails au menu, des fruits et quelques légumes aux couleurs vert, jaune et rouge. Au centre, au pied de la fenêtre d'où l'on aperçoit des pans de cuisine, sont posés à même le sol des dizaines de cages bien garnies de légumes, haricots, patates douces, choux et autres bons légumes de saison. De quoi nourrir les appétits de lions affamés... mais vegans. On commence avec des rolls de bœuf avec à l'intérieur dans une choucroute petite sauce coxy/calabaïte (6 €), haricots plantain rôtis charnus (5 €) ou choux-fleurs panés sauce barbecue. Puis plongez dans des bowls de compot chauds (riz aux épices et à la mangue; blut de lentilles, épinards, patates douces; raita de concombre au cumin, avocat, chou et carotte) ou froids, à base de quinoa, fruits secs, amaranth rôtie, pois chiches... Ou encore bolera. Tout copieux. En dessert, carrot cake; mûches et framboises ou encore totes-chocolates sans gluten. Service tout doux, ambiance délicate. Le dimanche, bowls du jour et budou maison... vegan évidemment. Bon à savoir: Jah Jah propose ses petits plats à emporter. **Jah Jah, 11 rue des Petites-Écuries (75010), Paris. De 12h à 22h30 (17h dimanche et lundi). Tarifs: à la carte, 15 à 20 € moyen (à la, Tel.: 06 20 03 95 43 (pas de mens.).**

L'ADRESSE DU DIMANCHE
Liza (2*), libanais plaisir

7,5/10 Voilà Beyrouth à la mode parisienne. Le lieu est épicé et chic. Décor blanc, bois et or façon Mille et Une Nuits des temps modernes. Des plateaux qui vibrent sous des mains habiles pour un défilé de mezzés à tomber: hommous, purée d'aubergines grillées: falafel ou ikkat jebeni (feuilletés fêta, halloum, persil et menthe) à vous faire perdre votre latin. En ce moment, moussaka et kebés de bœuf sucré/salé. On continue? Oui! Avec des brochettes d'agneau haché, persil et oignons grillés. Bon dossier, différentes de baklavas. Bon à savoir: buffet brunch le samedi et le dimanche. L'on retrouve les mezzés stars mais aussi cassoulette d'œufs cuits au four et petits plats réconfort. **Liza, 34, rue de la Banque (2*), Paris. De 11h à 22h. Tarifs: menu midi de 21 à 24 €, midi 20-24 €, samedi et dimanche 20 € menu enfant). Tel.: 01 50 35 00 00.**



Les plats du Moyen-Orient dans l'assiette.

LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE
Daily Syrien II (10*), bistrot syrien

7/10 On connaissait le Daily rue du Faubourg-Saint-Denis, micro « take away » simplement loti d'une table d'hôtes pour manger sur le pouce et de plats à emporter. Ici, le restaurant prend ses aises. Un bar noir, de la brigue rouge, du carrelage et un mix de tables bistrot et marbre. Dans les assiettes, on retrouve les classiques de la cuisine servis dans des assiettes. Hommous qui tue, taboulé, moussaka, tendres falafels, kebés, chawarma (ou kebab) savoureux; salades de saison. Bref, que du bon qui fait du bien. Bon à savoir: les pressés peuvent toujours aller faire quelques emplettes à la maison merci. **Daily Syrien, 12, rue des Petites-Écuries (75010), Paris. De 11h à 22h. Tarifs: à la carte, entre 15 à 20 € environ (à la, Tel.: 01 42 23 23 00.**

Prochainement à Saint-Maur-des-Fossés

NOUVELLE RÉSIDENCE

REFLETS

GRAND LANCEMENT
LES 18 ET 19 NOVEMBRE

DES SERVICES EN PLUS
Domotique, décorateur intérieur* ou paysagiste* ou déménagement en douceur*

ESPACE DE VENTE SUR PLACE
19-21 avenue Louis Blanc à Saint-Maur-des-Fossés
Ouvert de 10h à 20h

REFLETS-STMAUR.FR

0 811 250 250 Service 0,06 € / min + prix appel

SOGEPROM

GRUPPO SOCIETÀ GENERALE

ELLE

PARIS
NOS BONS PLANS
BEAUTE

JULIA ROBERTS
50 ANS
TOUJOURS
AUSSI PRETTY

BLUFFANTS
LES DESSERTS
EXPRESS DE
CYRIL LIGNAC

REVOLUTION
COSMETO
LES PROBIOTIQUES
VONT SAUVER
NOTRE PEAU

MODE
BOMBA EN HIVER
COMMENT FAIRE
MONTER
LA TEMPERATURE
EN PULL
ET MANTEAU

BEAUTE
ALLURE, CONFIANCE
EN SOI ET JOLIES JAMBES
POURQUOI LA DANSE
EST SI TENTANTE

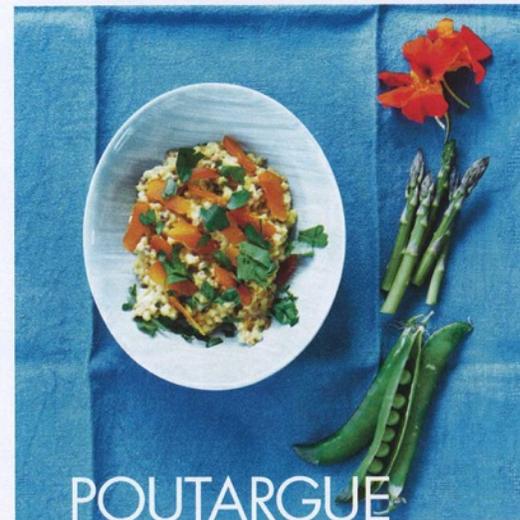
C'EST BIENTOT NOEL
CIBLES ET STYLES
NOTRE SELECTION
DE CADEAUX
DES 15 EUROS

M 01648 - 3752 - F: 2,30 €

elle.fr

HEBDOMADAIRE 17 NOVEMBRE 2017 FRANCE METROPOLITAINE 2,30 €

ELLE VIE PRIVÉE / FOOD



POUTARGUE POUR TOUS !

CE PRODUIT D'EXCEPTION EST LE NOUVEAU
SNOBISME DES FOODIES. ZOOM SUR UNE OBSESSION
DE TRÈS, TRÈS BON GOÛT. PAR ELODIE ROUGE

UN PRODUIT RARE

Poutargue ou boutargue en Provence, bottarga chez les Italiens, karasumi en japonais... Elle a mille noms, mais un seul goût : excellent ! Ce produit d'exception hyper riche en oméga-3 est consommé depuis l'Antiquité aux quatre coins de la planète. De quoi s'agit-il ? D'un produit 100 % naturel et artisanal : des œufs de mulot sauvage séchés et pressés. La poutargue se présente presque toujours enrobée dans une fine couche de cire alimentaire, pour une conservation optimale, à l'abri de toute oxydation. Elle est mise sous vide après cet enrobage.

UNE DÉGUSTATION BRUTE

Selon l'affinage, la couleur d'une poutargue varie du jaune orangé au brun ambré. Pour la savourer, deux options sont possibles. La première consiste à la trancher finement avec un couteau bien aiguisé, après avoir

ôté la cire (qui ne se mange jamais), comme on le fait avec la peau d'un saucisson. Seconde option, utiliser une râpe à parmesan – il faut pour cela choisir une poutargue bien sèche. Bonne nouvelle, elle peut se conserver jusqu'à six mois au frigo, dans une boîte hermétique.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

FAÇON CAVIAR DU SUD Souvent surnommé le « caviar de la Méditerranée », ce mets puissamment iodé se consomme parfaitement en fine tranche sur un blini, avec de la crème fraîche, et accompagné d'un shot non pas de vodka, mais de boukha. Option plus sage : déguster une poutargue affinée à ce fameux alcool de figue tunisienne.

Où commander ? Sur le site soboutargue.com, qui propose la livraison, en moins de 48 heures chrono, d'une poutargue made in France affinée à la boukha. Epatant !

EN MODE PASTA-CHIC En Italie, la bottarga s'accommode très bien de pasta. Pour 2 personnes, faites cuire 250 g de pâtes. Pendant ce temps, faites revenir à la poêle 2 gousses d'ail dans 2 c. à soupe d'huile d'olive, avant d'y ajouter 40 g de poutargue râpée. Déglacez avec 25 cl (une petite louche) d'eau de cuisson des pâtes. Ajoutez le zeste d'un demi-citron bio et les pâtes dans la poêle, puis à nouveau 40 g de poutargue râpée et 40 g de chapelure. Parsemez de persil et servez dans des assiettes creuses.

Où goûter ? Au Ristorante National, 243, rue Saint-Martin (Paris-3^e), hotelnational.paris

EN MEZZE LIBANAIS À PARTAGER Pour 12 personnes, découpez 400 g de poutargue en fines tranches, façon carpaccio, et disposez-les sur une assiette plate. Parsemez d'un bouquet d'origan frais et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Servez cette poutargue avec une coupelle contenant 20 g d'ail frais, 20 g de piment vert frais coupés en fines lamelles et de l'huile d'olive, et accompagnée de pain libanais. À déguster de préférence avec un bon vin blanc sec.

Où s'inspirer ? Dans « Liza, à la libanaise » (éd. Alain Ducasse), tout nouveau livre de recettes signé par Liza Asseli et son mari, Ziad.

EN RISOTTO DE LUXE Décalé et iodé. Pour 4 personnes, faites fondre 1 oignon ciselé, 1 noix de beurre et 500 g de riz carnaroli. Mélangez sur feu doux jusqu'à ce que le riz devienne translucide. Déglacez avec 12 cl de vin blanc et laissez réduire à sec. Mouillez de bouillon de volaille, à hauteur, laissez réduire à sec, puis mouillez à nouveau. Répétez cette opération jusqu'à ce que le riz soit al dente (25 mn environ). En même temps, faites revenir 5 artichauts poivrade nettoyés (foin et feuilles dures coupés) et 1 échalote émincée dans une poêle à feu moyen, pendant 5 mn. Ajoutez ensuite les artichauts au riz, puis 120 g de parmesan râpé. Dressez dans 4 assiettes creuses et saupoudrez de 40 g de poutargue râpée.

Où le déguster ? Chez Daroco, 6, rue Vivienne (Paris-2^e), www.daroco.fr

DOUBLE SNOBISME

Pour une entrée waouh, customisez une burrata, le fromage superstar, avec 10 à 20 g de poutargue râpée et un filet d'huile d'olive. Un duo lacteux iodé éblouissant.

17 NOVEMBRE 2017

GRÉGOIRE LAU



A Taste Of Lebanon

Among Beirut's many delicious specialities, meze makes a great introduction to the flourishing Lebanese food scene, says *Hannah Lewis*

Lebanese food is having a moment right now – perhaps more than a moment. For many years, foodie cities have enthusiastically embraced Lebanese cuisine. Meze-inspired restaurants are everywhere from New York to London and our appetite for this eastern Mediterranean fare shows no sign of waning. However, there remains no better place to sample it than the country of its origin. Make the most of a visit to Beirut and

discover the city's vibrant food scene. At the heart of the eastern Mediterranean, Lebanon has developed a cuisine that shares many characteristics typical of the region, of course with its own particular specialities. Meze, a selection of small plates designed to share, is the perfect introduction to Lebanese food. As well as familiar dishes such as tabbouleh, hummus and baba ganoush, look out for lesser-known ▶

Left: a tasty selection of meze dishes at Enab restaurant

58 | FEATURES



As well as international interest, there is also a resurgence among the Lebanese themselves

Lebanese specialties, such as *samke harra*, a dish of baked fish in a spicy tahini sauce that we love.

For anyone new to this cuisine, the abundance of dishes might seem overwhelming, so a venue like Tawlet, where the choice is made for guests, is a good place to start. 'Tawlet is a farmer's kitchen, a communal kitchen where every day a different home cook prepares dishes that represent their region, tradition and tastes,'

explains founder Kamal Mouzawak. Consequently, the menu changes daily, always taking advantage of fresh seasonal produce, and always offering various delicious dishes, including salads, vegetarian platters, and meat and fish options. Guests are invited to sample everything on offer, but Mouzawak's favourite is the classic tabbouleh, which he says is 'a fresh, bright and sparkling dish, just like its country.'

Lebanese cuisine is 'a

cuisine of sun, summer, fresh produce ... a little meat, a lot of vegetables ... healthy and fresh,' enthuses Mouzawak. As well as international interest, there has also been a resurgence at home, as the Lebanese re-engage with their own food. 'We are rediscovering traditions,' says Mouzawak. Restaurateurs are becoming more adventurous, whether by embracing home cooking and regional dishes, as at Tawlet, by combining classic meze with modern

PHOTOS: LEFT © MICHAEL BAKER / SHUTTERSTOCK; RIGHT © ROLAND BANG

Above (both): Tawlet restaurant

60 | FEATURES



fine dining, or by embracing elements from other cuisines.

Enab is one of the most stylish venues in town. The restaurant's pastel walls, quirky light fittings and mismatched furniture create a charming aesthetic indoors that's just the right side of kitsch. Outdoors, a colourful striped awning provides cover for diners, and joints of meat are roasted over an open fire. All manner of meze dishes can be sampled here, including vibrant salads and cold snacks such as hummus served with freshly baked flatbreads or stuffed

vine leaves. Warm dishes include *fattet battenjain*, a delicious aubergine casserole with yoghurt. Enab is an Instagrammer's dream; the clientele here is eclectic and every guest is guaranteed a warm welcome. It's a wonderful example of modern Beirut.

Liza is another excellent venue for modern Lebanese cuisine. The restaurant is housed in a historic building, the design of which is just as attractive as its food. Created by designer Maria Ousseimi, the interior combines elements of traditional 19th-

century Lebanese houses with idiosyncratic modern touches, such as a suspended flying elephant and bold printed wallpaper. 'Liza isn't only about the food,' says co-founder Liza Assaily. 'It's a lifestyle brand that has been created to merge Lebanese design, culture and cuisine all in one place.'

Assaily insists, however, that the design is secondary to the eating experience. 'The food remains our number one focus and priority,' she says. 'Our aim is to share Lebanese cuisine the way we love it: fresh, light and generous.'

Above (from top): two dishes served at Enab; the restaurant's stylish interior

SHOP | 61



This is a wonderful time to get a taste for Beirut

Lunch might include stuffed vine leaves with courgette and lamb chops, or sea bass with caramelised black rice. For dinner, the outstanding selection of meze includes a perfectly balanced tabbouleh and a divine hummus with pine nuts and lamb. Assaily's favourite is Liza's signature *kharouf bi khams bharrat* (lamb shank with spiced rice and

dried fruits), and she also recommends the halloumi with homemade tomato jam. 'We constantly work on creative adaptations of traditional dishes and we also work on collaborations with exceptional chefs,' she says.

Creative twists on traditional Lebanese dishes are not limited to Liza. 'The Lebanese food scene

has definitely evolved,' says Assaily. 'We see new adaptations and new techniques. We see new ideas inspired by other worldwide cuisines.' Across the city other restaurants and cafés are adopting similar approaches, making this a wonderful time to get a taste for Beirut. For Assaily, the current interest in Lebanese is largely thanks to meze. 'The trend of food sharing is picking up in the world,' she says. 'It brings people together and creates a lovely atmosphere.' Grab some friends and tuck in ●

PHOTOS © MARCO PINARELLI

Above (clockwise from bottom left): stuffed vine leaves with courgette and lamb chops; halloumi with homemade tomato jam, both dishes served at Liza; the restaurant's interior combines elements of modern and traditional Lebanese design



Palace Costes
Modes, arts et créations à Paris

JUNO TEMPLE
PIERRE NINEY
EVA BESTER
CARON ET BACHELOT
CHRISTOPHE ALEVEQUE
BIJOUX DE RÊVE
Irrésistibles Tentations
MODE VICE
VERSA
OLIVIER THEYSKENS
INDISPENSABLES CUISSARDES
PALACESCOPE
L'agenda liés parisien

Magazine cadeau
ENGLISH TEXTS

RESTOS & BARS
SAVEURS DU MONDE

BMK
COMME À BAMAKO

Installée dans le quartier Châteaud'Eau, cette coquette cantine-épicerie ne peut pas se manquer avec sa belle devanture bleue! À l'intérieur, une fresque colorée de Nelson Mandela et une ribambelle de coussins wax. Aux commandes, le solaire Fousseyni Djikine, d'origine malienne, qui propose un bel éventail de plats traditionnels africains, tous déclinés en version vegan. En guest : un mafé au bœuf «de maman», au goût réconfortant de cacahuètes grillées, accompagné de riz blanc, un yassa au poulet sauce oignons-olives-citron bien relevé, ou encore le thiéboudienne, le plat national sénégalais, fringant. Et pour la soif, des jus, comme le suave nectar de baobab ou l'addictif jus de bissap.

BMK, 14 rue de la Fidélité, Paris X.




The Cod House
COMME À TOKYO

Petit dernier du Groupe Black Code (Kinugawa, Yoko), le pimpant et haut en couleur **Cod House** mise sur la décontraction, avec une carte de cocktails signatures, des sakés divertissants et de fringantes tapas à la sauce nipponne. Le Japon se picore ici de façon désinvolte autour d'un verre et de petites assiettes finement maîtrisées révélant le goût des beaux produits. Ce jour-là, défilé de saveurs avec œufs spicy mayo, tarama à la truffe, salade tempura de crevettes, rolls californian saumon avocat, aubergines gratinées, poulet croustillant et black cod mariné au miso. Final en extase avec la gaufre au miel et sa glace au thé vert, déjà hissée au rend des «must eat»! Follement affriolant.

THE COD HOUSE, 1 rue de Condé, Paris VII. 01 42 49 35 59.





Le brunch de Liza
COMME À BEYROUTH

Voilà déjà dix ans que **Liza** et **Ziad Asselly** proposent à la carte de leur élégant restaurant le meilleur des saveurs libanaises avec ses mezzés gastronomiques et ses plats délicieusement épicés. Déjà conquis par cette adresse, c'était sans compter la somptuosité de son brunch du week-end. Une formule alléchante avec jus frais pressés et buffet gargantuesque à volonté : hommos (purée de pois chiches), baba ghanouj (purée d'aubergine), manakish zaatar (galettes libanaises parfumées au thym et au sésame) et shifa (agneau haché à la tomate) tout juste sortis du four, plateau de fromages et autres spécialités comme le moukhié (blanc de poulet, riz basmati et son ragoût de corète) et la cassolette d'œufs à partager (à la carte). Sans oublier les addictives douceurs : cake du jour, redoutables baklawas et délicat haytalié (flan de lait à la fleur d'oranger). Rien à dire, c'est divin.

LIZA, 14 rue de la Banque, Paris IF. 01 55 35 00 66.
Réservation indispensable pour le brunch.

Il Bacaro
COMME À VENISE

Adresse encore confidentielle située non loin de la place Voltaire, **Il Bacaro** met à l'honneur la gastronomie, parfois méconnue, du Frioul-Vénétie. Derrière les fourneaux, on retrouve la passionnée **Eleonora Zuliani**, architecte reconvertie passée par le Caffè dei Cioppi de Fabrizio Ferrara, qui déroule à sa carte quelques alléchantes spécialités. Son assortiment de cicchetti (tapas à la vénétienne) donne le ton : œufs à la sauce au thon et estragon, croquettes de ricotta et jambon de San Daniele, tartines de foie de volaille (à tomber). Et que dire des somptueux cjalsons, ces raviolis de pommes de terre maison sucrés-salés farcis aux poires, pommes et ricotta, qui à eux seuls méritent le détour. Desserts tout aussi gourmands (strudel de pommes, tarte au chocolat et poudre d'amande) et belle sélection de vins de région.

IL BACARO, 9 rue Auguste Laurent, Paris XI. 01 43 79 16 66.
Fermé samedi à midi, dimanche et lundi.



PALACE COSTES NOVEMBRE / DÉCEMBRE / 2017
104



SHOP | 57

A Taste Of Lebanon

Among Beirut's many delicious specialities, meze makes a great introduction to the flourishing Lebanese food scene, says *Hannah Lewis*

Lebanese food is having a moment right now – perhaps more than a moment. For many years, foodie cities have enthusiastically embraced Lebanese cuisine. Meze-inspired restaurants are everywhere from New York to London and our appetite for this eastern Mediterranean fare shows no sign of waning. However, there remains no better place to sample it than the country of its origin. Make the most of a visit to Beirut and discover the city's vibrant food scene.

At the heart of the eastern Mediterranean, Lebanon has developed a cuisine that shares many characteristics typical of the region, of course with its own particular specialities. Meze, a selection of small plates designed to share, is the perfect introduction to Lebanese food. As well as familiar dishes such as tabbouleh, hummus and baba ganoush, look out for lesser-known

Left: a tasty selection of meze dishes at Enab restaurant



58 | FEATURES



As well as international interest, there is also a resurgence among the Lebanese themselves

Lebanese specialities, such as *samke harra*, a dish of baked fish in a spicy tahini sauce that we love.

For anyone new to this cuisine, the abundance of dishes might seem overwhelming, so a venue like Tawlet, where the choice is made for guests, is a good place to start. 'Tawlet is a farmer's kitchen, a communal kitchen where every day a different home cook prepares dishes that represent their region, tradition and tastes,'

explains founder Kamal Mouzawak. Consequently, the menu changes daily, always taking advantage of fresh seasonal produce, and always offering various delicious dishes, including salads, vegetarian platters, and meat and fish options. Guests are invited to sample everything on offer, but Mouzawak's favourite is the classic tabbouleh, which he says is 'a fresh, bright and sparkling dish, just like its country.'

Lebanese cuisine is 'a

cuisine of sun, summer, fresh produce ... a little meat, a lot of vegetables ... healthy and fresh,' enthuses Mouzawak. As well as international interest, there has also been a resurgence at home, as the Lebanese re-engage with their own food. 'We are rediscovering traditions,' says Mouzawak. Restaurateurs are becoming more adventurous, whether by embracing home cooking and regional dishes, as at Tawlet, by combining classic meze with modern

PHOTOS: LEFT © SACCO/PRATI (RIGHT) © ROLAND MAG

Above (both): Tawlet restaurant

60 | FEATURES



fine dining, or by embracing elements from other cuisines.

Enab is one of the most stylish venues in town. The restaurant's pastel walls, quirky light fittings and mismatched furniture create a charming aesthetic indoors that's just the right side of kitsch. Outdoors, a colourful striped awning provides cover for diners, and joints of meat are roasted over an open fire. All manner of meze dishes can be sampled here, including vibrant salads and cold snacks such as hummus served with freshly baked flatbreads or stuffed

vine leaves. Warm dishes include *fattet battenjain*, a delicious aubergine casserole with yoghurt. Enab is an Instagrammer's dream; the clientele here is eclectic and every guest is guaranteed a warm welcome. It's a wonderful example of modern Beirut.

Liza is another excellent venue for modern Lebanese cuisine. The restaurant is housed in a historic building, the design of which is just as attractive as its food. Created by designer Maria Ousseimi, the interior combines elements of traditional 19th-

century Lebanese houses with idiosyncratic modern touches, such as a suspended flying elephant and bold printed wallpaper. 'Liza isn't only about the food,' says co-founder Liza Asscily. 'It's a lifestyle brand that has been created to merge Lebanese design, culture and cuisine all in one place.'

Asscily insists, however, that the design is secondary to the eating experience. 'The food remains our number one focus and priority,' she says. 'Our aim is to share Lebanese cuisine the way we love it: fresh, light and generous.'

Above (from top): two dishes served at Enab; the restaurant's stylish interior

SHOP | 61



This is a wonderful time to get a taste for Beirut

Lunch might include stuffed vine leaves with courgette and lamb chops, or sea bass with caramelised black rice. For dinner, the outstanding selection of meze includes a perfectly balanced tabbouleh and a divine hummus with pine nuts and lamb. Asscily's favourite is Liza's signature *kharouf bi khams bharrat* (lamb shank with spiced rice and

dried fruits), and she also recommends the halloumi with homemade tomato jam. 'We constantly work on creative adaptations of traditional dishes and we also work on collaborations with exceptional chefs,' she says.

Creative twists on traditional Lebanese dishes are not limited to Liza. 'The Lebanese food scene

has definitely evolved,' says Asscily. 'We see new adaptations and new techniques. We see new ideas inspired by other worldwide cuisines.' Across the city other restaurants and cafés are adopting similar approaches, making this a wonderful time to get a taste for Beirut. For Asscily, the current interest in Lebanese is largely thanks to meze. 'The trend of food sharing is picking up in the world,' she says. 'It brings people together and creates a lovely atmosphere.' Grab some friends and tuck in

PHOTOS: © MARCO PINARELLI

Above (clockwise from bottom left): stuffed vine leaves with courgette and lamb chops; halloumi with homemade tomato jam, both dishes served at Liza; the restaurant's interior combines elements of modern and traditional Lebanese design



SPÉCIAL CADEAUX

Smartphone • Galaxy Note 8 • **SAMSUNG, 1005 €**, www.samsung.com

Echarpe en cachemire, **COS, 59 €**, www.cosstores.com

Plateau en marbre et poignées métal, **ABSOLUMENT MAISON** aux Galeries Lafayette, **89,90 €**, www.galeriestlafayette.com

Vase en céramique • Klobé • **HABITAT, 34,90 €**, www.habitat.fr

Lampe • Hue Beyond • en métal et verre, **PHILIPS, 299,89 €**, www.lighting.philips.fr

Boîte plumier • Collection Club • en acier et cuir camel, **CHRISTOFLE, 190 €**, www.christofle.com

Minaudière en cuir à fermoir doré, **BOSS, 695 €**, 01-44-17-16-81

Livre • Liza à la libanaise • Liza et Ziad Assel, **ÉDITIONS DUCASSE, 26,90 €**, www.alaïn-ducasse.com

134 L'OBS/N°2767-16/11/2017

EDITION PARIS

RETOUR SUR LA CREATION D'UNE ALLURE MYTHIQUE

• L'HOMMAGE DES TOPS ET DES ARTISTES

• LES SECRETS D'UN DISCRET

AZZEDINE ALAÏA

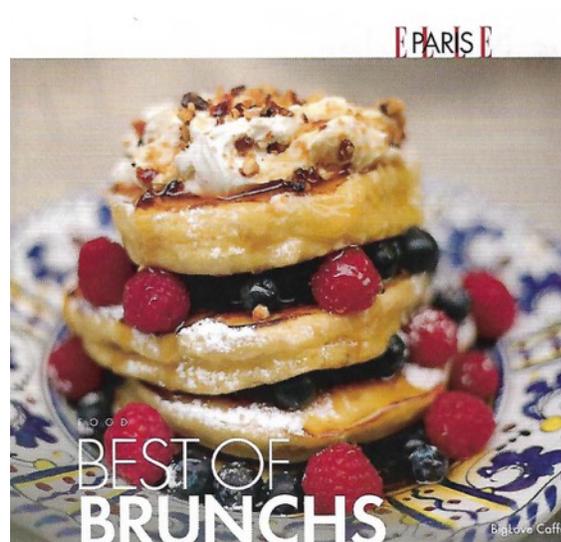
LE SCULPTEUR DES FEMMES

NOTRE ADIEU À UN GÉANT DE LA MODE

ELLE MACPHERSON PHOTOGRAPHÉE PAR GILLES BENSIMON EN 1986

M 01648 - 3753 - F: 2,30 €

HEBDOMADAIRE 24 NOVEMBRE 2017



LUXE, TRENDY OU BOHÈME ?
TOUTES NOS ADRESSES POUR ENCHANTER
LES WEEK-ENDS D'AUTOMNE. PAR JULIE GERBET

LE PLUS NO GLUTEN

BIGLOVE CAFFÈ Avec sa taille S et son décor dépayçant d'épicerie italienne, ce café est sans doute celui que l'on préfère du Big Mamma Group. Pour ne rien gâcher, le brunch y est délicieux, servi à toute heure et à la carte : œuf Benedict à la florentine, focaccia libanaise ou houmous et labneh, pizzas sans gluten ou salade d'agrumes au sirop de bergamote. Seule ombre au tableau ? La loooooongue file d'attente... 20-30 € environ. 30, rue Debelleyne (3^e). Tél. : 01 42 71 43 62.

LE PLUS TRADI

SENOBLE Avec cette boutique-salon de thé qui témoigne de tout son savoir-faire, la marque de produits laitiers au logo bleu-blanc-or offre un refuge raffiné aux bords sucrés. Le brunch du dimanche, somme toute traditionnel (boisson chaude, jus de fruits frais, viennoiserie et baguette, œufs brouillés-jambon blanc, muesli-fromage blanc) demeure un bon prétexte pour

(re)découvrir les créations de la maison, dont l'iconique île flottante (entremets mousse de lait, crèmeux vanille et cœur de caramel coulant). Brunch : 26 €. 11, rue des Petits-Champs (1^{er}). Tél. : 01 42 21 94 19.

LE PLUS ORIENTAL

LIZA Le séduisant restaurant Liza, entre de la cuisine libanaise contemporaine, dresse le week-end un buffet (38 € et 20 € par enfant) débordant de houmous, ragoût de fèves, purée d'aubergines grillées, bouchées d'agneau haché à la tomate, cassolette d'œufs, baklavas, jus de fruits frais et boissons chaudes à volonté. Le plus difficile ? Savoir dire stop ! 14, rue de la Banque (2^e). Tél. : 01 55 35 00 66.

LE PLUS LUXE

PARK HYATT VENDÔME

À son arrivée à la tête des cuisines du Park Hyatt Vendôme, le chef étoilé Jean-François Rouquette fut le premier à lancer l'idée d'un brunch dans



un grand hôtel parisien. Douze ans plus tard, il reste furieusement actuel avec son buffet d'esprit tour du monde (crevettes roses-saumon fumé, carpaccio de veau, focaccia maison...), son plat au choix et ses desserts alléchants. Cerise sur le gâteau : la coupette de champagne est comprise ! Formule : 94 €. 5, rue de la Paix (2^e). Tél. : 01 58 71 12 34.

LE PLUS HEALTHY

MARCELLE Aux Halles, une adresse qui cache toutes les cases du bon goût contemporain, tant sur les murs (miroirs en rotin, table d'hôtes en bois brut, chaises vintage dépareillées) que dans l'assiette. Carnaqué par Ophélie Barès (« Qui sera le prochain grand pâtissier ? »), le menu axé healthy n'en oublie pas pour autant d'être gourmand avec un brunch à composer soi-même (20-30 € environ) proposant brioche feuilletée, focaccia carottes, avocat et halloumi, salades green... 22, rue Montmartre (1^{er}). Tél. : 01 40 13 04 04.

LE PLUS REGRESSIF

BISOU CRÊPERIE Avec son écrin de bois clair et sa plaisante terrasse dans le passage des Panoramas, le cadre de cette nouvelle crêperie n'est pas pour nous déplaire, et on est fan de la carte de galettes, très rock ! On aime y passer une tête le dimanche à l'heure du brunch (28 €) régressif à souhait, avec galette pimpée d'œuf Benedict saumon ou bacon, boisson chaude, jus frais et montagne de crêpes à tartiner de confitures, chocolat... 62-64, passage des Panoramas (2^e). Tél. : 09 62 50 35 28.



24 NOVEMBRE 2017

NOUVEAU SYSTÈME B ENCORE PLUS D'IDÉES ET DE BONS PLANS

B I B A Janvier 2018

7 FAÇONS LOUFOQUES DE POSITIVER

Spécial mères célib, les nouvelles héroïnes
Enquête et témoignages
+ idées pratiques pour adoucir leur vie

DÉCO
Astuces pour un appart encore plus chaud (sans refaire l'isolation)

BEAUTÉ
Des coiffures sublimes (et faciles à faire)

PHÉNOMÈNE
Le burn-out amoureux sur les sites de rencontres

TEST
ÊTES-VOUS EN PAIX AVEC VOTRE CORPS ?

VÉCU
Au secours ! Je fête dix fois Noël

Osez dire stop !
Comment se libérer des diktats, de la charge mentale... et de nous-mêmes
Pour exister (vraiment)

L 16521 - 455 - F: 2,00 € - RD



CUISINE QUOI DE NEUF ?



Les recettes de Liza
De la confort food gastronomique et healthy, des traditions revisitées et tout le parfum envoiçant du Liban : Liza et Ziad Assely, fondateurs du restaurant Liza, à Paris, dévoilent avec générosité leurs recettes magiques pour se régaler à toute heure de la journée.
« LIZA, À LA LIBANAISE », DUCASSE ÉDITION, 26,90 €



Le carnet d'Hugo & Victor x Agnès b.

En accord avec les goûts gourmands de la créatrice, cette boîte frappée d'une injonction au plaisir contient quelques poignées de « coquines », confiseries à la nougatine au citron, enrobées de chocolat blanc également au citron. 15,90 €, HUGOVICTOR.COM



Le coffret-luminaire Cobalte

La vodka rémoise élaborée uniquement à partir de raisins champenois s'offre un étui en bois recyclé, qui est en fait une lampe à poser ou à accrocher. DESIGN HURLU, 69 € AU LAFAYETTE GOURMET, COBALTE.VODKA

Les macaronis à la truffe

Effet bluffant garanti avec cette version upgradée - à la truffe blanche d'été - du traditionnel gratin de pâtes. 3,95 € LES 2 PARTS (170 G), PICARD.FR

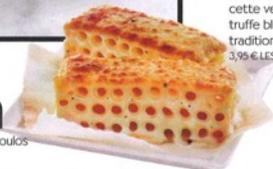


L'Or Noir de Confiture Parisienne

Dattes deglet noir de Tunisie, citron noir cuit (très) longtemps à basse température et charbon actif végétal composent cette confiture orientale, qui sublime foie gras, fromages, tagines, muffins, farces... 18,90 € LES 250 G, CONFITURE-PARISIENNE.COM

Tout new tout bon

Par Muriel Azarian et Liza Georgopoulos



Les pains craquants norvégiens

Ces pains à la farine d'avoine et aux graines torréfiées font de délicieuses tartines et toasts, mais s'utilisent aussi émiettés en base de recettes (à consulter sur sigalbakery.no/fr/inspirations/). 7 PRODUITS, DE 3,50 € À 4,20 €, CHEZ MONOPRIX, AUJAN, CARREFOUR, SIMPLY MARKET.



La coutellerie de Japanese Knife Company

Acier Aogami aux lames très tranchantes et au fil résistant, acier VG10 à forte densité ou acier Shirogami, manche en bois de santal rouge ou de Bubinga, mitre en bois dur laminé... On a trouvé ici les plus belles lames japonaises À PARTIR DE 97 € PÉCE, ADRESSES SUR JAPANESEKNIFECOMPANY.FR

Micro infos

Bluffants. Le saumon (d'élevage durable) à la cuisson flambée de Casino. Le thé Tsarevna de Kusmi Tea dans sa boîte métal or. Le caviar liquide de Petrossian. Les 3 œufs toqués (crabe-œufs de saumon/foie gras-truffe noire/caviar Baer) de Fauchon. Les perles de vin de Sauternes chez Franprix. La purée de marrons aux éclats de noisettes de Leader Price. La galette « 13 desserts » de Dominique Saïbron. La cuvée rosé Laurent-Perrier dans sa robe dorée en métal dentelé. Le buffet de Noël made in France à moins de 10 €/personne chez Intermarché. L'huile d'olive à la truffe en bouteille « Apothicaire » par Artisan de la Truffe x Château d'Estoublon.

www.magazine-avantages.fr N° 352 / JANVIER

avantages

2€ PRIX MINI

DERNIÈRE MINUTE
90 CADEAUX À PRIX DOUX

MÉDWINE DOUCE
Je stoppe ma creve!

35 recettes pour éblouir

MODE
NOS LOOKS CHICS À MOINS DE 100 €

Beauté chrono
20 astuces pour être au top

ATELIER CRÉATIF
J'ENCHANTE MA DÉCO

La fête au menu

APÉROS BLUFFANTS, CLASSIQUES GOURMANDS, DESSERTS CRAQUANTS...

ASTRO
LE GRAND HOROSCOPE 2018

M 06699 - 352 - F : 2,00 € - RD

PLANETE food
PAR FLAVIE DEGRAVE

Le Liban à pleines dents

UN VENT ORIENTAL ET MÉTISSÉ SOUFFLE SUR NOS ASSIETTES : DANS LA FOULÉE DU HOUMOUS, DÉCOUVRONS DE NOUVELLES SAVEURS. YALLA !

Le houmous superstar. Portée par la mode veggie et vegan, cette préparation à base de pois chiches réduits en purée est devenue tendance et hautement addictive, bien au-delà de son bassin d'origine proche-oriental. Très facile à réaliser à la maison (pois chiches égouttés + jus de citron + huile d'olive + 2 cuil. à s. de tahiné + 1 pointe d'ail et de cumin), il s'invite à toutes les occasions : en dips à l'apéro, en accompagnement de grillades...

Des nouveaux ingrédients. Dans la foulée, adoptons aussi d'autres saveurs phares du Pays du Cèdre, désormais facilement disponibles (en épicerie orientale, vente en ligne et même en GMS) : le *sumac* (épice rouge citronnée), le *zaatar* (mélange de sumac, thym et sésame), la *mélasse de grenade* (un condiment top pour changer du velours balsamique), le *freekeh* (boulgour vert), le *labneh* et le *halloumi* (yaourt et fromage)...

Une ode au métissage. A l'image des fameux mezza, assortiments chauds ou froids mais ultragénéreux, la cuisine libanaise se distingue par sa diversité et sa convivialité. Chef et « activiste culinaire », Kamal Mouzawak rassemble son pays divisé par la cuisine, avec des femmes de toute confession, ce dont témoigne son livre passionnant : *Manger libanaise* (320 p., 29 €, éd. Marabout). Salade fattouche, baba ganoush, kiftas, falafels : les recettes essentielles sont également à découvrir dans *Liza, à la libanaise* (224 p., 26,90 €, éd. Alain Ducasse), qui les met à notre portée et nous fait saliver.

46%*
d'entre nous associent la galette des rois au cidre, avant le champagne (24 %) ou les boissons chaudes (14 %). Jaunes ou roses (avec des pommes à chair rouge, chez Val de Rance), on fait péter les bulles !
*Etude 2015 pour l'Interprofession des Cidres de France.

La nouvelle appli
Trouver le bon resto, éternel dilemme
Pour changer des guides et des sites habituels, l'appli Marks propose de se fier aux food influencers (blogueurs le plus souvent) de chaque ville. Elle répertorie et géolocalise les bons plans trendy autour de nous à Paris, Lyon, Marseille... mais aussi Amsterdam ou Lisbonne. À suivre !
Gratuite sur l'App Store

Matriochkas féeriques
UNE AMBIANCE SLAVE BERCE NOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE
Evian et Kusmi s'associent pour un thé blanc de Noël dans une poupée russe dorée (2,50 € les 37 cl), tandis que le champagne Tsarine se niche dans une matriochka écarlate (Cuvée Brute Premium, 26 € les 75 cl). La magie super tsar se poursuit au dessert avec la bûche Kukla, signée Dalloyau (mangue-passion, meringue, guimauve et coque chocolat blanc, 120 € pour 8 pers).

30 AVANTAGES

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

SPÉCIAL CADEAUX TENDANCE 20 PAGES

Lifestyle

La galaxie Bensimon
Morrison + Hayón = Jiiibaba,
une collection mode pour homme
Rome, Paris, Londres, Munich :
4 intérieurs ultrachic

Design

Margaret Howell,
Ilse Crawford,
Faye Toogood,
Tina Seidenfaden Busck,
Kelly Wearstler,
le top 5 des créatrices
décoratrices stars!

Trips

Beyrouth : l'anti-Dubaï
Le Haut-Marais, quartier
le plus branché de Paris ?

M 01469 - 130 - F : 5,90 € - RD



LE PLUS LIFESTYLE DES MAGAZINES DE DÉCO

N°130 - Décembre 2017-Janvier 2018 - 5,90 € - www.ideat.fr



Portrait de la chanteuse Sabah sur la façade du Horseshoe Cafe par le street-artist Yazan Halwani.

Beyrouth : l'anti-Dubaï

Véritable travelling culturel et temporel, la capitale du Liban fait défiler sur un rythme trépidant bâtiments éventrés et nouveaux manifestes architecturaux, marchés bio et décharges sauvages, sobres kaftans et sacs à logos. On y parle indifféremment français, arabe ou anglais, mais la langue commune par excellence reste encore la cuisine libanaise, en perpétuelle réinvention elle aussi. Une énergie communicative.

Par Anne-France Berthelon / Photos Filippo Bamberghi pour IDEAT

ID-URBAN SPIRIT



« **B**eyrouth est en changement continu. Il se passe tout le temps quelque chose, comme si l'on voulait rattraper le temps perdu et faire le maximum avant de mourir le lendemain », affirme Kamal Mouzawak, qui a créé en 2004 le premier marché bio de producteurs en plein centre-ville : le Souk El-Tayeb. Son activisme culinaire – « make food, not war » –, doublé d'un talent entrepreneurial certain, l'a poussé à ouvrir en 2009 le restaurant Tawlet au fond d'une impasse, dans le quartier dorénavant branché de Mar Mikhael. Un succès ébouriffant qui s'est même invité en pop-up chez Merci, à Paris, et se décline également en version maison d'hôtes à Batroun, mais aussi dans la plaine de la Bekaa, sur la montagne du Chouf et au sud, à Saïda. 2015 a marqué un tournant (positif) avec la réouverture du musée Sarsouk après sept ans de travaux, l'inauguration de la fondation Aishti et l'installation de la galerie Marfa dans un ancien garage du port. Dans la foulée, la galerie de design Carwan, fondée en 2010 par Nicolas Bellavance-Lecompte et Pascale Wakim, a pris ses marques dans un ancien immeuble industriel de la Quarantaine, non loin de la galerie Sfeir-Semler, du Beirut Art Center ou des studios respectifs de Karen Chakerdjian et Youssif Tohme. C'est bien cela Beyrouth actuellement : pas encore Los Angeles, mais une énergie

communicative qui palpite et propulse joyeusement la scène artistique, design ou culinaire locale sur le radar international. D'ailleurs, House of Today, l'organisation à but non lucratif fondée par Chérine Magrabi Tayeb pour soutenir et accompagner les meilleurs designers émergents, est présente pour la première fois à Design Miami, début décembre, à travers la nouvelle plateforme d'exposition Design Curio dévoilant des pièces créées en exclusivité par Sayar & Garibeh et Khaled El Mays. De quoi paraphraser le titre de l'essai du couple d'architectes américains Robert Venturi et Denise Scott Brown *Learning from Las Vegas* en *Learning from Beirut*. Impossible en effet de résister au charme de cette ville chaotique et hérissée de grues, dont celles des nouveaux immeubles de Bernard Khoury qui redessinent la skyline, innervée par une hospitalité légendaire et dopée à la pensée critique. Les dix-sept confessions (maronites, sumites, druzes, chiites, grecs orthodoxes...) qui s'y côtoient, sans oublier les expat¹ et les réfugiés, sont le terreau de ce cosmopolitisme synonyme d'une liberté rare dans la région. Bien sûr, Beyrouth n'est pas une ville zen, puisqu'elle suffoque entre embouteillages monstres et klaxons incessants des « services », ces taxis collectifs bon marché boudés par les touristes qui leur préfèrent de loin Uber et son système de GPS embarqué. Mais, dans les uns comme

¹ Le Souk El-Tayeb, littéralement « le bon marché », fondé par Kamal Mouzawak, réunit une centaine de petits producteurs bio en plein centre-ville. ² À travers l'immeuble Dorud, Terraces, Hertzg & Meuron organise l'espace en terrasses et appartements duplex ou triplex, repensant le gratte-ciel en village vertical. ³ Dans le quartier de Mar Mikhael, l'hôtel-restaurant Villa Clara : le charme de cette maison libanaise des années 20 est décuplé par le goût de ses propriétaires qui font meubler avec quelques pépites vintage et y ont accroché des œuvres des artistes libanais les plus en vogue. ⁴ Dans le quartier de la Casernes Caillière, les céramistes Mary-Lynn Massoud (à gauche) et Dashed Navam devant leur travail commun.

ID-URBAN SPIRIT



dans les autres, il y a de fortes chances pour que le radio crachote des tubes français des années 60 et 70, qui l'on se prend parfois à fredonner sans s'en rendre compte. Car oui, Beyrouth, familière mais différente, distille aux yeux des Européens de délicieux flash-back rétro, à l'instar des sols en terrazzo ou en carreaux de ciment colorés, ces derniers étant de nouveaux fabricats à la main à l'identique par l'entreprise BlatChaya.

Bouillon de culture

Ville à la croisée de l'Orient et de l'Occident, longtemps insérée dans l'Empire ottoman avant de passer sous mandat français et d'accéder à l'indépendance en 1943, Beyrouth s'anime à se fondre dans les clichés qui la décrivent. Et parfois à les faire mentir. Si la ligne de démarcation sur laquelle se trouve le nouveau musée et centre culturel Beir Beirut sépare effectivement les quartiers est (déliés) et ouest (immuables) pendant la guerre civile (1975-1990), les causes de cette dernière semblent avoir été plus liées à la crise israélo-paléstinienne qu'à des crispations sectaires confessionnelles. L'appellation du Liban « Suisse du Moyen-Orient » est pour sa part certainement en phase avec le secret bancaire, toujours en vigueur ici, vu le nombre impressionnant de banques qui jouent un rôle pivot dans l'économie et sponsorisent

les événements culturels. En revanche, on aurait du mal à comparer la pureté de l'eau des lacs helvétiques avec celle de la Méditerranée qui borde les côtes libanaises, massivement polluée par les poubelles qui y sont déversées. Néanmoins, après son projet (non abouti) de revitalisation du fleuve de Beyrouth, l'architecte Adis Dada mène avec passion « des recherches autour de l'économie des déchets ». En attendant, on se ne baigne que dans des piscines, dont celle, délicieusement vintage, du Sporting Club, une véritable institution plébéienne socialiste trans-générationnelle, comme Beyrouth suit finalement si bien les faits. En fermant les yeux, on pourrait aisément être transporté dans le fameux hôtel d'or des Trente Glorieuses, quand la modernité libanaise s'inventait dans les cafés de Hamra, à l'ouest de la ville. Par exemple au Hoesheh, devenu aujourd'hui un établissement lamblab de l'enseigne internationale Costa, mais répertorié de bon gré à l'immeuble portuaire de la chaux et de terre Sakab, point par lequel son-artiste Yazan Habbaiti.

La Beyrouth post-guerre civile, sept fois détruite et sept fois reconstruite depuis l'Antiquité, selon la légende, ne pouvait donc qu'applaudir les palimpsestes architecturaux de Bernard Khoury tels que BOIS, une boîte de nuit façon bunker enterré sur l'emplacement d'un ancien camp de réfugiés de la Quarantaine. On le restaurant

M'Liban Foundation s'inscrit dans un complexe commercial de 70000 m² dessiné par David Adjaye. L'ambassadeur a pour objectif principal d'attirer une nouvelle énergie à la ville de Beyrouth à travers des événements en rapport avec la culture et l'art contemporain. Le magasin de vêtements de créateurs Sakab, à Saifi Village. M'Le restaurant. L'art est une activité galvoconcomitante et valable, où les grands classiques de la culture libanaise sont réinterprétés. Page de droite Forme d'affaires avec et sans intérêt personnel. Christine Pagnolle présente avec autant de charme que de détermination, le travail des jeunes designers libanais à travers la plateforme House of Today qu'elle a créée en 2012 et qui sera présente à Design Miami cette année. « est attirée »

ID-URBAN SPIRIT



Contrats, avec sa façade voilée par un grillage laissant visibles les arêtes de la gâcherie. Au même moment, Rafik Hariri, homme d'affaires millionnaire et premier ministre (assassiné en 2005) faisait bâtir rare de centrale-ville pour le reconstruire avec la Société libanaise de développement et de reconstruction (Solidere), dans une version néo-levantine contestée mais malgré tout saluée. Les nouveaux souks dessinés par le Pritzker Prize Rafal Mousou n'ont de souks que le nom puisqu'il s'agit d'un mall de luxe. Ils retrouvent cependant leur rôle d'agora le samedi matin, quand le Souk El Tayeb y dispense ses étals d'herbes, de fruits, de légumes et de produits sans étiquette que les créatifs comme la bourgeoisie d'Achrafieh viennent y faire leur marché et se régaler de man'ouché au zaatar (pain libanais aux thym) cuit sur place. Quelques rues plus loin, Herzog & de Meuron viennent de lever l'immeuble Beirut Terraces, élégant englobement de plateaux-terrasses « une réussite. Plus à l'ouest, dans le quartier de Verdun, ce sont les 50 000 m² certifiés LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) du nouveau centre commercial ABC – doté d'un jardin planté d'essences méditerranéennes – qui ont vu le jour fin juillet, en partenariat avec le groupe Behaa Rafik Hariri. Le secteur immobilier qui, selon des chiffres publiés par L'Orient-Le Jour est l'un des principaux

moteurs de l'économie libanaise, a peut-être 14,5 % du PIB en 2015. La spéculation est féroce, bien que tous les appartements neufs ne trouvent pas preneur, tant s'en faut. On ne compte plus, hélas ! le nombre de maisons communes qui sont pulvérisées sous les chenilles des bulldozers du jour au lendemain. C'est d'ailleurs en partie pour les sauvegarder que des restaurants contemporains mais singuliers, comme Lina ou CasaManca, s'y installent ou que les propriétaires choisissent de les transformer en maisons d'hôtes. Un phénomène qui devrait s'intensifier et durer, selon Orphée Hadadi, fondateur du site Internet L'Hôte libanais, qui recense la plupart d'entre elles. « L'Hôte libanais propose une autre manière d'être au voyage. La discrétion est des valeurs que nous cultivons soigneusement et qui sont constitutives de notre identité ; nous attachons par ailleurs de l'importance à ne pas créer trop rapidement. L'hôte est d'être une alternative à son format d'immobilier qui "meurt" en lieu et place d'un "plus" », explique-t-il. Soraya Khalidi, qui a repris l'an dernier la destinée de la boutique Artisans du Liban et d'Oriente à la disposition de sa mère, Nadia el-Khoury, aide de continuer à épauler l'artisanat régional, l'a fait également pour éviter que ce magnifique espace en bord de mer, au début de la Corniche, ne soit vendu et remplacé par un immeuble. Voilà !

M'Van-Dequien (Hôtel Gros), la skyline beyrouthaise s'agit non plus d'un centre historique. M'Zamary, une maison d'hôtes où l'architecture est pensée pour ses amis grâce à sa programmation, une collaboration de goût. M'Placé de la méditerranée, l'architecte Adis Dada (The City Club) a créé le projet – aujourd'hui à l'état de réalisation – de la Beirut House et explore l'économie des déchets, le rôle des fermes. Raya Tuani a fondé l'agence de conseil H&E for Brands. Page de droite L'art contemporain qui aide la maison d'hôtes Zaman offre plusieurs salons aux concepts très parfaitement accueillis, dont un, plus intime, à l'étage.

ID-URBAN SPIRIT

NOS MEILLEURES TABLES À BEYROUTH

La société libanaise est une mosaïque culturelle et la scène culinaire de Beyrouth en est le reflet. Véritable art de vivre, cette cuisine se livre aussi avec générosité dans de beaux ouvrages de restaurateurs, comme ceux (publiés cet automne) du Liza et de Tavlet.



Meat the Fish (2)
Si les tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

croûte, mais aussi joyeusement Light (crevette de gambas, carpaccio de bœuf), assis dans des fauteuils célèbres de poche collant à l'étage. Mais on y va aussi pour la carte française raffinée et contemporaine - tartare de thon, carpaccio de saumon, dorade en croûte de sel - à déguster dans le jardin ou dans le restaurant redécouvert en 2013 par le Maria Group. Tél. +961 995 925.

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.



Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

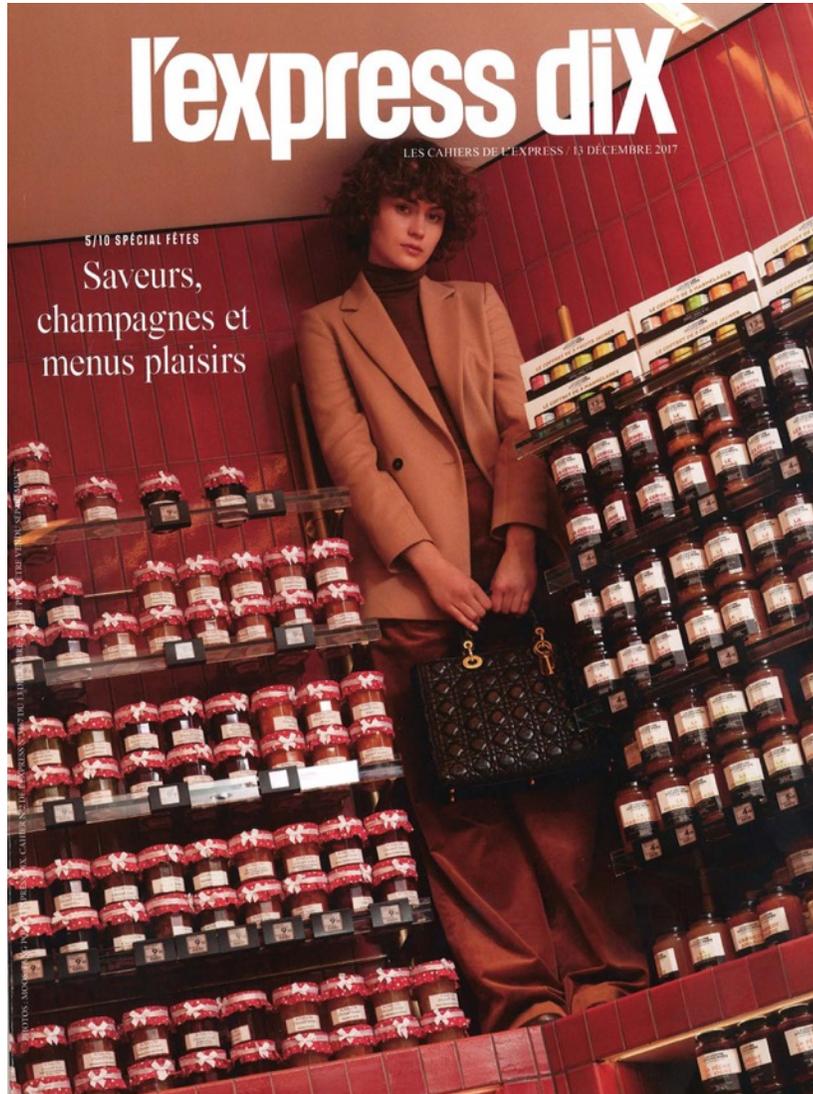
French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.

Healthy chic
Meat the Fish est LE rendez-vous healthy chic du quartier résidentiel de Saifi Village. Michèle Saye, Tél. +961 995 606.

French touch
Vila Clara (2)
Olivier Gougoux a été nommé à l'école Ferrandi et auprès de Guy Martin au Grand Véfour, avant de venir à Beyrouth pour régaler les hôtes de l'ambassade de France, puis ceux de Vila Clara, le boutique-hôtel-restaurant qu'il a ouvert avec sa femme Marie-Hélène. On y déguste, dans des dîners où se retrouve l'élégance, une cuisine française bistrot-gastronomique finis gras poêlé, tartare au

Meat the Fish (2)
Des tartares de poisson sont toujours de bon goût, ils deviennent de plus en plus sophistiqués. À Beyrouth, il n'y a rien de tel que Meat the Fish, tout en décalé par les 500 m² sous 7 mètres de plafond aménagé de façon extraordinaire par Marie-Claire, Catherine, et les frères économiques, réalisatrice et philosophe.



L'ÉPOQUE



Aida Garifullina, la tsarine

A 30 ans, la soprano russe est devenue la nouvelle perle de la scène lyrique internationale.

TEXTE: JÉRÉMIE ROUSSEAU

OPÉRA

Un hasard, vraiment ? Devenir chanteuse lyrique quand on s'appelle Aïda, comme l'héroïne de Verdi (*Aïda*), cela prédestine forcément un peu. Pourtant, la belle n'est ni éthiopienne ni italienne, elle a vu le jour il y a trente ans à Kazan, en Russie. « C'est ma mère, chef de choeur, qui a découvert ma voix lorsque j'étais enfant, raconte-t-elle ; à la maison, je chantais tout le temps. Elle a été mon premier professeur de musique. » S'enchaînent des cours privés de piano, de danse classique, du dessin aussi, et puis le conservatoire, dès 11 ans. L'année suivante, un petit concert dans la salle mythique du conservatoire de Moscou lui fait goûter à l'adrénaline de la scène. « J'ai cru en ma bonne étoile et j'ai continué ! » A 17 ans, Aïda quitte la Russie pour des études à Nuremberg, et découvre, émerveillée, Vienne où elle devient élève de l'Académie de musique et des arts du spectacle. Quelques rencontres majeures changent la donne, comme cette audition déstabilisante avec le tout-puissant Valéry Gergiev, devant qui elle esquisse un air de Gounod, que le maestro interrompt au

bout de deux phrases. « Mon Dieu, il n'aime pas ce que je fais », me suis-je dit aussitôt. » Au lieu de cela, Gergiev, lui demande si elle connaît les *Noëx de Figaro*. « Non, répond-elle, mais j'apprends vite. Une semaine plus tard, je recevais un coup de fil du Théâtre Mariinsky de Saint-Petersbourg et j'étais engagée. » Pourtant la consécration internationale survient, en 2013, lorsqu'elle remporte le premier prix du concours Operalia. Mitrillée un temps par les paparazzis durant sa relation avec le joueur de tennis et homme politique Marat Safin, Aïda mène une carrière exigeante, plongeant dans le grand répertoire, mais s'aventurant aussi vers des personnages plus rares, comme *La Fille de neige* de Rimski-Korsakov ; au printemps dernier, à l'Opéra Bastille, elle y rymonne par son magnétisme. Aujourd'hui, elle irradie dans *La Bohème* de Puccini, une version inspirée des films de science-fiction de *Solaris* jusqu'à 2001, *l'Odyssée de l'espace*. Plus qu'un opéra, un véritable sacre sidéral.
La Bohème, de Puccini à l'Opéra Bastille, mise en scène Claus Guth, direction Gustavo Dudamel. Jusqu'au 31 décembre.

LE LIBAN SE MET À TABLE

Reflet du multiculturalisme, le melting-pot culinaire libanais est à l'honneur à travers deux livres.

Dans le pays du Cèdre où cohabitent plus de 18 communautés religieuses, le chef Kamal Mouzawak à l'origine de *Tawlet* (tables d'hôtes communautaires) rassemble autour d'un principe fédérateur : la cuisine. Pari réussi pour ce food-activist qui signe *Manger libanais* où se mêlent recettes dans le style *Persepolis*, plats multicolores, portraits de cuisinières et splendides paysages méditerranéens. Ce désir de partage se retrouve aussi dans le livre de Liza et Ziad Assely, *Liza à la libanaise*. Amoureux depuis leurs 14 ans, ce couple de restaurateurs parti à la conquête de la capitale à coups de plats savoureux, fait vivre au lecteur une journée au pays du Levant, du petit-déjeuner au coucher en passant par la street-food. Un art de vivre made in Proche-Orient. **▲ E. L.**



Manger Libanais de Kamal Mouzawak, Marabout, 320 p., 29 €.
Photo: Jean-François / Agf



Liza à la libanaise de Liza et Ziad Assely, Ducasse, 224 p., 29,90 €.
Photo: Jean-François / Agf



Maisons
CÔTÉ SUD
www.colemaison.fr

N°169 — décembre 2017 janvier 2018

SOLEIL D'HIVER

APT, TERRE DE LUMIÈRE
DÉCO, INVITER L'IMAGINAIRE
ÉVASION À MARRAKECH
QUARTIER DU GUÉLIZ

M 02230 - 169 - F. 6,00 € - RD

FRANCE MÉTROPOLITAINE €8 / DOM €6,20 / BEL €6,50
CHL 17,5 / A €8,70 / AND €8 / CON 19,50 / O €8,90 / ESP €6,50
GR €6,50 / ITA €6,90 / LUX €6,50 / MAR 7,00 / NL €8,25 / PORT CONT €7
TOW 11,00F / CFP / TUN 8,400F / USA 8,10,50

LIVRE

AU PAYS DES MEZZÉS
Avril 2005: Liza et Ziad Assaily ouvrent à Paris le restaurant Liza, au 14 rue de la Banque. Un air de Liban dans la capitale ! Novembre 2013, ils lancent Liza à Beyrouth, au cœur d'une maison XIX^e siècle du quartier d'Acharafé. Les ponts sont jetés... Et leur vision d'un pays meurtri, traversé par la guerre, illuminé par un art du *lifestyle*, du luxe tranquille, du design et des traditions revisités. Il suffit de se laisser porter par cette gastronomie contemporaine pour vivre, entre ces pages, une journée à l'heure libanaise...

LIZA, À LA LIBANAISE
par Liza & Ziad Assaily, Ducasse édition, 224 pages, 26,90 €.

Les Matériaux Anciens
JEAN CHABAUD
Une tradition depuis 1964

50 ANS DE PASSION

Au cœur de votre projet

MATÉRIAUX ANCIENS, TAILLE DE PIERRE, RESTAURATION & RÉÉDITION
PARC D'EXPOSITION, ATELIER & SHOWROOM

APT - LUBERON
242 avenue de Roumanille - ZI des Bourguignons
84400 Apt +33(0)4 90 74 07 61
contact@chabaud-materiaux.com

ST RÉMY DE PROVENCE - ALPILLES
ZA La Praderie 13910 Maillane +33(0)4 90 90 76 14
maillane@chabaud-materiaux.com
www.chabaud-materiaux-anciens.com



QUELLE ÉPOQUE! **MISE EN SCÈNE**

BOISSON
LES SPOTS BRANCHÉS PLEBISCITENT LA CITRONNADE
Foin des sodas chimiques ! Les breuvages vendus dans les cantines à la mode misent sur la nature et la simplicité. Sans conservateurs, ni acides citriques, ni colorants, la citronnade Bella Lula bio en est une bonne illustration. Les amateurs la réaliseront eux-mêmes chez eux, en appliquant la recette orientale de la chef du restaurant Liza, détaillée dans son livre *Liza, à la libanaise* (Ducasse Edition, 26,90 €).
Vingt-quatre heures à l'avance, mélangez le zeste et le jus de quatre citrons jaunes bio avec 50 g de sucre blanc et 15 feuilles de menthe fraîche. Avant de servir, passez au chinois et ajoutez à ce liquide 1 l d'eau fraîche et une cuillère à soupe d'eau de fleur d'orange.
Citronnade, Bella Lula, à partir de 2,11 €, boutique-menoau.com

CITRON PRESSÉ
Préconisé par les gourous du "healthy" comme détox matinale, travaillé en ingrédient rare, le citron est aussi l'imprimé fétiche des marques branchées et fixe la couleur du moment. Démonstration. **PAR VANESSA HOUPERT**

MODE
LES BEAUX MECS GOÛTENT LE CITRONNIER VERT
C'est la créatrice Stella McCartney, en 2011, qui a donné le coup d'envoi de la tendance « salade de fruits » en l'imprimant sur un vestiaire féminin. Six ans plus tard, les hommes découvrent à leur tour la gaieté décorative des agrumes. Les chemises propres sur elles de la marque Coton Doux proposent des motifs de citronniers verts ou de mandariniers, comme pour booster le moral (et l'humour) pas toujours folichon de ces messieurs. Inutile de préciser qu'une telle chemise fantaisie s'accompagne de pièces plus sobres si l'on ne veut pas passer pour un homme-sandwich vantant les bienfaits d'un nouveau bar à smoothies...
Chemise citronnier ajustée ou cintrée, Coton Doux, 69 €, cotondoux.com

ACCESSOIRE
L'IPAD SE MET AU JUS
Pourquoi se cantonner au noir ou au gris pour habiller ses objets connectés ? Les housses de téléphone, d'ordinateur ou de tablette sont d'excellents supports pour exprimer votre bonne humeur. Entre les flamants roses, les feuilles de monstera et les ananas archivés et revus, on trouve (je vous le donne en mille)... des fruits jaunes bien juteux, comme sur cette pochette de la marque barcelonaise Wouf. Une façon un peu appuyée de signifier que votre disque dur en a dans le citron ?
Housse d'iPad, Wouf chez Fleux, 36,90 €, fleux.com



Vivre CÔTÉ PARIS

www.cotemaison.fr

N° 54 — décembre 2017 janvier 2018

À L'HEURE DE L'IMAGINAIRE

DÉCO EN TROIS THÉÂTRES DE VIE
EMMA DE CAUNES, LA BELLE DU BALAJO
BIJOUX ET ÉCLATS LUMINEUX



FRANCE METROPOLITAINES € / DOM 672 / BEL 67
CH 693 / A 69 / CAN 91900 / O 69 / ESP 67
GR 67 / IA 67 / LUX 67 / MA MAD 80 / NL 69
PORT 69167 / ROU 69 / UK 67 / USA 67

L'ŒIL DE PANAME



Artistes en résidence. Que révèle le titre de cette exposition? Donné par le commissaire Gaël Charbau, il pointe la communication non-verbale, c'est à dire les gestes et les postures, essentiels à la transmission des savoirs et des émotions. Les artisans et les artistes sont ces passeurs. Sculptures, peintures, tapisseries des artistes en résidence au sein des ateliers Hermès s'exposent au Palais de Tokyo jusqu'au 7 janvier 2018. V. B. fondationdentrepriseshermes.org
Tissu de Céline Gondol en résidence à la Holding Textile Hermès à Pierre-Bénite.



À l'heure libanaise. Un authentique petit-déjeuner oriental, des assiettes saines, épicées et ensoleillées au déjeuner, ou encore des mezzés pour le dîner, des hors-d'œuvre froids ou chauds, végétariens ou non... Mariés à la ville comme au travail, Liza et Ziad Aseily, les créateurs des restaurants Liza à Paris (14, rue de la Banque, 75002) et à Beyrouth, partagent, dans ce beau livre, les recettes qui ont fait leur renommée. J. R.
Liza à la libanaise de Liza et Ziad Aseily, 224 pages, 26,90€, Ducasse Édition.

Printemps saveurs et primeurs. À partir du 10 janvier prochain, le Printemps dédicera les 7^e et 8^e étages du Printemps de l'Homme, à la gastronomie 100% française. Épicerie fine, marchés et espaces de restauration, petits producteurs et grandes maisons constitueront une belle vitrine des produits de nos terroirs. Avec cerise sur ce beau gâteau, le ciel de Paris en ligne de mire. M. D. *Le Printemps du Goût, Printemps de l'Homme*. 64, boulevard Haussmann, 75009.



Tisser des liens, mais tisser aussi les prémices d'une belle association, née d'une visite de la manufacture Pinton. À la recherche d'une palette couleur, Lucas Pinton a fait appel à l'artiste Julien Colombier. La finalité de cette rencontre s'illustre par un tapis décliné en deux motifs aux couleurs franches, découpé et ciselé main. À noter également une véritable impression de relief. J. R. pinton1867.com
«Bleu Palmier», tapis en laine, design Julien Colombier, 165 x 250 cm, 7370€, Maison Pinton.

Hospitalitynews

Issue 115 | Dec 2017 - Jan 2018 hospitalitynewsmag.com

MIDDLE EAST

HEAVY KITCHEN EQUIPMENT
CATERING TO A CHANGING INDUSTRY
P.88

HOSPITALITY FORECAST 2018
P.60

WHEN HYGIENE EMBRACES TECHNOLOGY
P.52



MARKET UPDATE: MUMBAI & CYPRUS

ONWARDS & UPWARDS
VARIED FORTUNES FOR THE REGION'S TOURISM INDUSTRY
P.46

FOOD & BEVERAGE TRENDS
WHAT'S IN VOGUE?
P.66

PRICE WARS • HOSPITALITY EVENTS CALENDAR 2018 • FOOD DELIVERY APPS

MAYA BEKHAZI NOUN LAUNCHES THE FOOD STUDIO



Lebanese entrepreneur Maya Bekhazi Noun has launched The Food Studio, a new catering concept. She explained that she had been catering to friends and family, and for small events. "From then on, demand began increasing naturally and our clients' database expanded on its own," she said. In catering, she explained, the difference is that every event is a new project, requiring creativity and research, which she also enjoys. The Food Studio's areas of expertise are: discovery menus, where

tailor-made menus are created for each event; kids' birthdays with theme parties; and B2B, where solutions and back-up for other F&B retailers are provided. The concept also caters to small weddings upon special requests, food and alcohol pairing menus (single malts, wines and sake), in addition to catering to home dinners and live cooking. Bekhazi Noun, who is also general secretary of the Syndicate of Owners of Restaurants, Cafes, Nightclubs & Pastries in Lebanon, first ventured onto the F&B scene over 15 years ago. She has created, developed and operated a variety of concepts, including Shoofs UAE, Spin the Hen and Curli Q. She has worked as a consultant to internationally renowned companies such as the Sheraton in Jeddah and the Beirut Hospitality Company (BHC), a Solidere venture. During that time, she conceived, developed and managed new concepts, including Café M, Relais Foch and GRID Coffee, as well as a 1,200 m² central production kitchen and catering business.
food-gallery.com

BOOK REVIEWS

Manger Libanais by Kamal Mouzawak
Hop on a road-trip across Lebanon to discover the land, the people and their cuisine. From Beirut, passing by the South, the Chouf and the North, Manger Libanais brings you up close and personal with authentic Lebanese recipes, passed on from generation to generation, from mother to daughter. These ladies, all Tawlet Souk el Tayeb cooks, open their homes and invite you to dine at their table. Bring your appetite, an open heart and enjoy the ride!

Liza à la Libanaise - Ducasse Edition
by Ziad Assely and Liza Assely
Liza & Ziad Assely help you discover a contemporary gastronomy, which is comforting, healthy and far from clichéd. Because Lebanese cuisine is to be shared, Liza and Ziad, married in the city as at work, offer you a book in their image: a true way of life imbued with Lebanese culture, Parisian chic and greed. From breakfast to nighttime munchies, all occasions are seen as opportune for feasting, with friends, family or on the go.

Beirut Footsteps by Marie-Noëlle Fattal
When she noticed that many things she found beautiful, sad, funny or moving in Beirut were at risk of disappearing, Marie-Noëlle Fattal decided to create Beirut Footsteps using social media. This photography book features a selection of her Instagram posts where she shares her pictures of the city, "a city of confusion, contrasts, extremes...". It is also her own personal tribute to simply say: "Beirut, I love you."

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS REVAMPS ICONIC SWISS DISHES

Thomas Hollenstein, Mövenpick Hotels & Resorts' Europe F&B director, has reinvented a variety of traditional Swiss dishes, to combine Mövenpick's rich heritage and guests' modern palates. The result is a new array of 'Signature Dishes' that will become a permanent fixture on restaurant and in-room dining menus at every Mövenpick hotel and resort, globally. "We made the recipes for these dishes lighter and fresher, but at the same time, retained the ingredients and flavors that have made them so popular for decades," Hollenstein said. The four signature dishes are: Beef Tartare; Riz Casimir; Zürich-style Veal; and its famous Carrot Cake.
movenpick.com

17 ALSHAYA F&B OUTLETS TO OPEN IN BAHRAIN

Alshaya Trading Co. is bringing customers in Bahrain a choice of over 40 leading international brands at The Avenues - Bahrain, which opened its doors early November. The opening includes 15 new brands making their debut in the Kingdom of Bahrain. The mall's opening saw long-awaited debut of The Cheesecake Factory, organic Belgian restaurant Le Pain Quotidien, and American chocolatier Bridgewater Chocolate, the Naples-inspired Italian restaurant 400 Gradi, gourmet and speciality foods purveyor Dean & DeLuca, upmarket Japanese restaurant Katsuya by Starck, and family steakhouse Texas Roadhouse. Three further concepts will follow weeks later, including the American build-your-own pizza Blaze Fast-Fire's Pizza, and the Lebanese restaurant Babel.
alshaya.com

KASR FAKHREDDINE AT MEZE FESTIVAL IN TURKEY

Kasr Fakhreddine, a Lebanese restaurant that has been servicing guests for over 40 years, showcased its Lebanese 'mezze' at the first International Meze Festival which took place on Saturday, October 14, at the Akra Hotels in Antalya, Turkey. The restaurant showcased various dishes, including tabbouleh, humus, moutabbal and stuffed vine leaves. The festival brought together 25 different restaurants, each offering unique flavors of different 'mezze' from around the world.

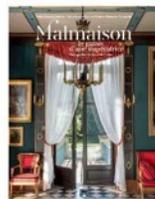
READ MORE ONLINE
HOSPITALITYNEWSMAG.COM

DEC 2017 - JAN 2018 | HOSPITALITY NEWS ME 17 ▶



culture.fr 127_C'est culturELLE 12/5/17 10:26 PM Page 1

ELLElivres

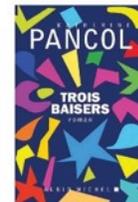


C'est la vie de château

Comment Malmaison devient Palais, comment cette demeure privée fut traitée en résidence officielle et quelle y fut la vie de Napoléon et Joséphine ? Des documents inédits et un superbe reportage-photo exclusif racontent une histoire méconnue. "Malmaison, le palais d'une impératrice" de Christophe Pincemin, Isabelle Tamière-Vétois et Guillaume de Laubier (photos), éd. des Falaises.

Petit prix, grand plaisir

Finaliste du prix Décembre 2016, le livre du journaliste et cinéaste expert és modes vient de sortir en poche avec un chapitre inédit sur la saison 2017. Une super idée de cadeau : clin d'œil truffé d'humour pour toutes les fashionistas, à commencer par les lectrices de ELLE Oriental. "J'adore la mode mais c'est tout ce que je déteste" de Loïc Prigent, éd. Points.



Pour madame

Joséphine, Hortense, Calypso et les autres héroïnes "pancoliques" des Yeux Jaunes des crocodiles, Muchachas, etc. – 47 personnages en tout – sont de retour. Intrigue et trahisons au programme. Le 7^e tome de la saga fera le bonheur des dames ! À noter la sortie simultanée des 3 premiers romans de Katherine Pancol en format poche, aux Points. "Trois baisers", éd. Albin Michel.

Saveurs & tentations

Oubliez ce que vous croyez connaître de la cuisine libanaise et laissez-vous guider par Liza et Ziad Assely à travers un monde mélangé de saveurs libanaises et de chic parisien. Tout l'art de vivre, recevoir et partager "à l'orientale" à travers les recettes de ce couple gourmet. "Liza & la Libanaise. Cuisine et art de vivre", Ducasse édition.



Pour monsieur

Vient de paraître avec une préface inédite de l'auteur sur la genèse du roman. Ou comment l'inspecteur Harry Bosch et son enquête la plus "personnelle" feront passer des nuits blanches à tous les coyotes qui s'ignorent. "Le dernier coyote" de Michael Connelly, éd. Calmann Lévy Noir.



Premier Noël

Il n'est jamais trop tôt pour les initier à la lecture. À un mois, Amir Charbel gazouille déjà en écoutant sa jolie maman lui raconter le Noël de Crocolou. Au dodo avant le cadeau : un livre à flaps ludique et scintillant ! "Crocolou fête Noël", ill. Ophélie Texier, éd. Actes Sud.



CADEAUX à lire

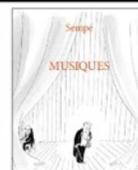


(Deux Rabhi) pour écolos en herbe

À offrir à un enfant dès 8-9 ans pour le sensibiliser au respect de l'homme et de la nature, deux livres engagés par le penseur-agriculteur pionnier du genre : "L'enfant du désert", un récit poétique édité par Plume de Carotte et "Demain entre tes mains". Par P. Rabhi, C. Dion et 32 illustrateurs de l'agence Costume Trois Pièces, éd. Actes Sud.

Amateur d'art

Tout, tout, tout, vous saurez tout sur l'artiste florentin Paolo di Dono, dit Uccello (1397-1475), peintre de la Renaissance qui a fait écho jusqu'aux cubistes et surréalistes. Par un historien spécialiste de la peinture d'Italie centrale du XIII^e au XV^e siècle. Un ouvrage aussi érudit qu'esthétique. "Paolo Uccello" de Mauro Minardi, éd. Imprimerie Nationale.



Humour & musique

Le cadeau idéal pour tous les papas et grand-pères musiciens chevronnés ou amateurs qui ne se prennent pas au sérieux : les confessions sous forme de dessins et de planches hilarantes d'un Sempé passionné de jazz et fêru de musique classique. "Musiques de Sempé", éd. Denoël.

PARUTIONS INTERNET

< TOUS LES DIAPORAMAS

Gala

10 brunchs irrésistibles pour le nouvel an

PARTAGER LE DIAPORAMA : [f](#) [t](#) [g+](#) [p](#)

12 photos



LIZA L'Orient dans votre assiette

Photo 11/12

Dans une rue tranquille du quartier de la Bourse, Liza offre le meilleur de la gastronomie libanaise dans un joli cadre design avec un buffet XL lors du brunch de réveillon dimanche 1^{er} janvier, avec les classiques mezzés mais aussi des spécialités réalisées pour l'occasion. Les desserts signatures de Liza sont toujours au rendez-vous, dont les baklawas, les salades de fruits frais, le cake au potiron confit, le Haytalié, flan de lait à la fleur d'oranger, et bien sur la knéfé au fromage. Menu à 50 € par personne (et 25 euros pour les enfants). Rens. : 01 55 35 00 60 et restaurant-liza.com

G R A Z I A

MODE BEAUTÉ NEWS CULTURE PEOPLE LIFESTYLE **FOOD** HOMMES DODO

Nos 6 restos préférés où dîner le 31 décembre à Paris

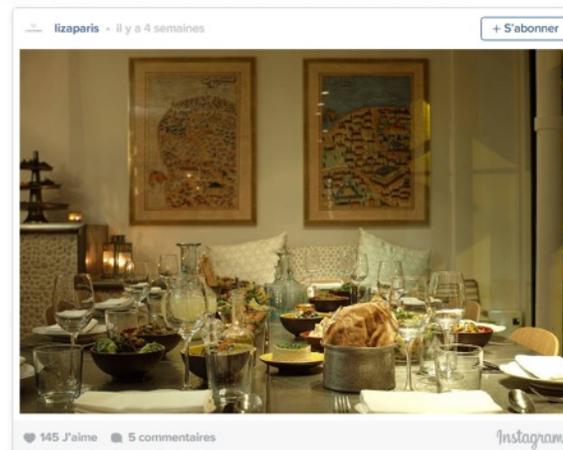
Si samedi, vous avez envie de vous faire un dîner entre amis avant de sortir festoyer pour la nouvelle année, voilà notre sélection de restos préférés ouverts ce soir-là à Paris.

Partagez sur Facebook  Partagez sur Twitter    

Parce qu'il est peu recommandé de faire la fête avec le ventre vide, voilà notre sélection de restos préférés où aller dîner avant de passer aux choses sérieuses. Pensez à réserver une table, ils seront sûrement pris d'assaut le jour J !

1) Liza

Liza est un restaurant libanais qui propose un incroyable buffet et des plats du jour, selon l'humeur du chef. L'ambiance y est conviviale et cosy et la déco orientale donne vraiment l'impression d'être en plein coeur de Beyrouth et non à Paris. Entre copines ou en famille, c'est l'endroit idéal pour commencer les festivités...





Les bonnes adresses parisiennes de Marie-Agnès Gillot

Par Marie-Angélique Ozanne | Le 06 février 2017



Intense et libre, la danseuse étoile nous confie ses lieux de prédilections dans la capitale.

À l'Opéra Garnier, la loge 61 occupée par Marie-Agnès Gillot est un joyeux bazar. Des tonnes de vêtements, une pile de collants Stella McCartney pour Adidas (« Elle me sponsorise ! »), son tutu or fétiche, le panier de sa chienne Blondie (« Une vraie blonde, regardez ses sourcils ! »), des toiles (un brin torturées), des ouvrages « *do it yourself* » (« J'adore broder, personnaliser, customiser... des accessoires »), une immense photo de Pina Bausch encore enveloppée de papier bulle. « Elle vient de m'être livrée par une personne qui travaille à l'Opéra, je reçois de plus en plus de témoignages de sympathie dans les couloirs. C'est souvent comme cela, vous dites aux gens que vous les aimez au moment où vous sentez qu'ils vont partir. » La danseuse, si singulière, virevolte dans la prestigieuse institution depuis vingt-sept ans. Engagée à 15 ans dans le corps de ballet, elle est la première de l'Opéra de Paris à être nommée étoile à l'issue d'une œuvre contemporaine, *Signes*, de Carolyn Carlson. Après avoir dansé pour les plus grands, elle devra faire ses adieux à la scène l'année prochaine, à 42 ans, comme l'exige cruellement le règlement. « J'y pense parce que les gens m'en parlent. » L'heure est à la grâce. Jusqu'au 23 février, elle retrouve Wayne McGregor et son ami Olafur Eliasson pour *Tree of Codes*, une œuvre lumineuse, aux troublants rayons. « Je suis attirée par l'énergie, pas par la beauté. » Une âme forte. De sa colonne vertébrale torturée semblent lui pousser des ailes. L'interprète unique et atypique nous happe dans ses envois !

Ma caverne d'Ali Baba

« C'est Liwan. Une maison libanaise irrésistible, où j'achète mes serviettes de toilette, fines et élégantes, et tant d'autres choses. Dès que je lui rends visite, je ressors les bras chargés. Mon appartement est plein de pièces signées Liwan. J'aime beaucoup leurs caftans et leurs djellabas, taillés dans des matières fabuleuses. Je les détourne - c'est une manie chez moi de détourner les choses. Peut-être parce que je sais tourner ! »
8, rue Saint-Sulpice, 75006. Tél. : 01 43 26 07 40.

Ma combi idéale

« Je la trouve chez Carolina Ritzler, qui est devenue une amie. Cette styliste m'a fascinée par le thème de sa marque : les combinaisons. J'adore ce vêtement masculin-féminin. J'en possède toute une collection. On est en pantalon, mais l'élégance de la coupe en fait une pièce couture beaucoup plus raffinée qu'une robe longue. Elle laisse la femme libre de tout mouvement. Carolina a créé des modèles étonnants en soie, en cuir, en jean... pour le jour et pour le soir. Elle m'en a même dédié un, noir avec une cape, qui s'appelle Marie-Agnès. »
251, rue Saint-Martin, 75003. Tél. : 01 44 54 67 75.

Mon thaï gastronomique



Marie-Agnès Gillot : « Pour moi, la cuisine est un art. »
Photo Rudy Waks

« Tu (prononcer Tiou) se trouve à deux pas de chez moi, dans le VII^e arrondissement. C'est mon resto de quartier préféré. Il sert une cuisine thaïlandaise raffinée, aux multiples parfums et saveurs. Chaque fois que je m'y rends, j'y croise Marion Cotillard ou Lenny Kravitz. Je vous conseille de goûter leur crabe : une merveille ! »
Le Tu, 49, quai d'Orsay, 75007. Tél. : 01 40 62 96 50.

Mon restaurant libanais

« Liza, qui a donné son nom à son restaurant, m'a fait découvrir le Liban et sa cuisine. Elle aussi est devenue une amie. Sa table est raffinée, gale, éclectique, bien présentée ! Ses plats sont bons et esthétiques. Le goût est un sens très important pour moi, pour qui la cuisine est un art. Ce n'est pas un hasard si les chefs reçoivent eux aussi des étoiles ! »
Liza Paris, 14, rue de la Banque, 75002. Tél. : 01 55 35 00 66.

Ma seconde maison

« C'est le palais Garnier. J'y ai appris la discipline et l'assiduité, indispensables à la maturité. L'Opéra est comme une famille, avec ses rapports si forts et si complexes. C'est une école de la vie. J'ai été un bon petit soldat. Maintenant, c'est différent. Pas toujours facile. Mais la difficulté, ça m'excite ! »
8, rue Scribe, 75009. Tél. : 01 71 25 24 23.

Mon atelier floral

« Arôm réalise de gros bouquets champêtres, avec des hortensias notamment, qui évoluent avec le temps et que vous gardez une fois que les fleurs ont séché : des éclats de beauté permanente, alors qu'une fleur symbolise l'éphémère. J'aime cette contradiction. J'adore aussi offrir des bouquets aux jeunes filles qui n'ont pas l'habitude d'en recevoir. Cela émeut toujours. »
Arôm Paris, 73, avenue Ledru-Rollin, 75012. Tél. : 01 43 46 82 59.

ANOUS PARIS

Le magazine urbain

Accueil / City-guide / Restos / Liza : le libanais livré chez vous



17 JANVIER 2017 / RESTOS

LIZA : LE LIBANAIS LIVRÉ CHEZ VOUS

[← RETOUR](#)

[+](#) Ajouter à ma wishlist | [f](#) [t](#) [p](#) [g](#)

Alexis Chenu
17/01/2017

Installée depuis 10 ans dans le quartier, Liza propose via Deliveroo ses plats signatures, tous servis sous carton et étiquetés des petits mots et conseils de dégustation de la patronne.

Le restaurant libanais de la rue de la Banque passe à la livraison. Installée depuis 10 ans dans le quartier, Liza propose via Deliveroo ses plats signatures – salade fattouche, hommos, baba ghanouj (purée d'aubergines), chiche taouk (brochettes de poulet mariné) ou kharouf mehché (agneau de cinq heures confit aux épices), tous servis sous carton et étiquetés des petits mots et conseils de dégustation de la patronne. Séparés les uns des autres, les plats chauds ou froids se dégustent avec leurs sauces (yaourt et menthe séchée, yaourt coriandre...) préparées par Liza, un léger passage au micro-ondes étant conseillé. Dégustation franchement gourmande et même impression de qualité qu'au restaurant.

En pratique : Packaging : peut mieux faire. Timing de la livraison : pile-poil. Tarif : 30 € par personne.
www.restaurant-liza.com

le Bonbon

ACTU

SORTIES

FOOD & DRINK

TENDANCES

LES TOPS

PARIS ▾

Restaurant libanais à Paris : les meilleures adresses !

Louise B | Cuisine du monde | 07/02/2017



© Stieglitz

Ça fait trop longtemps que le houmous libanais nous fait de l'œil. Alors c'est décidé : ce soir c'est pas chinois, mais c'est du kebbeh, du chawarma, du chich taouk. Soyons fous. Nous, on vous aide à trouver le bon restaurant libanais près de chez vous, et on vous laisse la tâche de choisir parmi tous leurs plats aux saveurs du soleil.

685
PARTAGES

Dans le Centre

[Le plus stylé](#)

Liza

Le Liza est sûrement le restaurant libanais le plus stylé de Paris. La fondatrice Liza Soughayar a voulu **recréer un petit bout de Beyrouth au cœur de Paris, et c'est réussi !** La mosaïque beige aux murs est assortie aux coussins des banquettes. On mange des produits frais, sains (moins gras que d'habitude en tout cas), voire végétariens, servis sur des grands plateaux gravés de pachydermes, oiseaux et poissons exotiques en tous genres. Toujours dans une ambiance sereine et ultra classe, **on déguste du vin libanais de qualité en écoutant du jazz oriental**. Vraiment, on se croirait être un habitant privilégié du pays du cèdre.



Liza

14, rue de la Banque - 2e

Métro Bourse

Tél. : 01 55 35 00 66

Top 10 des meilleurs restaurants libanais à Paris

Au Liban, le maître mot est convivialité, ce n'est pas trop notre fort à Paris mais pour y remédier, voici un top des meilleurs restaurants libanais de la capitale. A table, on partage tout, comme à la maison, allez donc grignoter quelques mezzés avec votre douce, vos potes ou même votre grand mère si ça vous dit ! Vous nous en direz des nouvelles.

1. Mezze de Beyrouth

Cuisine libanaise traditionnelle au coeur du 14ème arrondissement, la déco est modeste mais il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.

Adresse : 38 Rue de l'Ouest - 75014

Prix : Environ 20 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



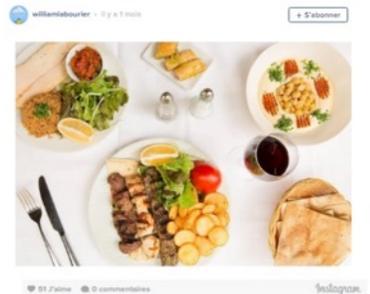
2. Saidoune

Un voyage au Liban ça vous dit ? Pas besoin de quitter Paris, c'est chez Saidoune que ça se passe, des mets concoctés dans les règles de l'art et pleins de saveurs avec une carte des vins typiques pour un repas parfait.

Adresse : 35 rue Legendre - 75017

Prix : Environ 23 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



3. Chez Marc

Le Chef lui même est libanais, très attaché à sa culture culinaire, il se fait un plaisir de la partager avec les clients de son restaurant. C'est pour la même raison que tout est fait maison à base de produits frais.

Adresse : 12 rue des Volontaires - 75015

Prix : Environ 25 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



4. Les Passagers de Beyrouth

Au programme : dîner aux chandelles et voyage à travers les différentes régions libanaises grâce aux savoureux mets que propose ce restaurant.

Adresse : 18 Passage de la Bonne Graine - 75011

Prix : Environ 20 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



5. Chez Charbel

Table libanaise typique et présente depuis 15 ans dans la capitale, des portions généreuses et des plats à emporter pour un plateau télé qui en jète.

Adresse : 165 avenue de Versailles - 75016

Prix : Environ 25 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



6. Mezze du Liban

Grande table parisienne de la cuisine gastronomique libanaise, des mets raffinés mais pas moins généreux et toujours les spécialités que l'on adore.

Adresse : 48 bis rue Saint-Maur - 75011

Prix : Environ 17 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



7. Le Petit Fakra

A ne pas confondre avec Fakra, ici, c'est le petit frère mais forcément, on y retrouve la chaleur, l'ambiance et les délicieuses recettes. Un buffet, une carte variée et de divine spécialité maison. A-t-on vraiment besoin d'en dire plus ?

Adresse : 77 rue Léon Frot - 75011

Prix : Environ 20 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



8. Roger de Beyrouth

Cuisine traditionnelle parfaitement maîtrisée au cœur du 5^{ème} arrondissement. Ce restaurant propose des plateaux de découverte pour les débutants et ça vaut le coup ! Allez donc rencontrer Roger, on ne vous donne pas cinq minutes pour vous sentir comme à la maison.

Adresse : 103 rue Monge - 75005

Prix : Environ 30 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



9. Loubnane

Le chef de ce restaurant est le digne successeur de la première table libanaise de France qui était tenue par son oncle. Autant vous dire que la cuisine y est fine et excise, on s'y croirait presque.

Adresse : 29 rue Galande - 75005

Prix : Environ 24 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



10. Liza

Mention spéciale pour la déco orientale moderne qui fait son effet à coup sûr. Le chef revisite la cuisine traditionnelle avec audace et s'adapte à toutes les envies.

Adresse : 14 rue de la Banque - 75002

Prix : Environ 45 € à la carte

[Réserver ce restaurant](#)



GRAZIA

36 heures à Beyrouth : nos meilleures adresses dans la capitale du Liban

Par Anne-France Berthelon - Le 02 mars 2017



Liza



Au milieu des grues qui redessinent sa skyline, la capitale du Liban joue la carte, créative et irrésistible, de la dolce vita levantine.

Plaisirs épicuriens

Meat the Fish

Des poissons d'une fraîcheur absolue et des avocado toasts au crabe meilleurs qu'en Californie. Après Saifi Village, une deuxième adresse, avec vue sur la mer, a ouvert à la Fondation Aishti.

Rue Moukhallassiya et Aishti by the Sea.

Tawlet

Après avoir créé le marché de producteurs Souk el Tayeb, Kamal Mouzawak invite chaque semaine des femmes de différentes régions à cuisiner leurs recettes traditionnelles. Taboulé ultra-vert, blettes au tahiné, ragoûts parfumés... Vegan et carnivores s'y retrouvent.

12, rue Naher.

Liza

Un palais du XIXe couvert des géniales impressions photo des immeubles en céramique des designers Mary-Lynn Massoud et Rasha Nawam — et au premier —, un repaire à mezza subtils.

Rue Doumani, Trabaud, Achrafieh.

Pied-à-terre

Villa Clara

A deux rues des divins sorbets du glacier Oslo, cette maison bleue des années 20, abritant sept chambres et un restaurant gourmet, procure de jolis frissons.

Rue Kenchara. Villaclara.fr

Belles découvertes

Yazan Halwani

Tomber nez à nez avec le portrait de Fairouz à l'angle d'une rue de Gemmayzeh et poursuivre ce jeu de piste street art à Hamra pour découvrir d'autres oeuvres de ce "calligrapheur" fan de IAM.

Carwan Gallery

L'ex-Quarantaine du port de Beyrouth se rêve en futur Meatpacking district. La preuve ? La galerie Carwan, qui commissionne les designers libanais les plus pointus, vient d'ouvrir un espace immaculé au sein de D-Beirut, un bâtiment industriel des années 70 fraîchement réhabilité.

Seaside Road, Burj Hammoud.

Petits souvenirs

Orient 499

Savons d'Alep au laurier, tuniques en percale, plats en laiton martelé : les Beyrouthins bobo-chic adorent.

499, rue Omar-Daouk, Mina El Hosn.

Over the Counter

Le concept store a lancé OTC Edition, une collection mettant en orbite 20 designers libanais. De 60 à 300 €.

150, rue Abdel-Wahab al-Ingilzi.

Prêt-à-Partir ?

Y aller : vols directs Paris-Beyrouth à partir de 427 € avec [Air France](#).

A faire :

- Prendre un dernier verre à Centrale, dont le roof bar est un cylindre avec toit ouvrant signé Bernard Khoury, le bad (ou plutôt wonder) boy de l'architecture libanaise.

- [Shopper en ligne](#) la collection de jeunes designers locaux commissionnés par House of Today, sous la direction artistique de Nicolas Bellavance-Lecompte.

Anne-France Berthelon SES DERNIERS ARTICLES



Salim Azzam présente sa collection Safar du 5 au 12 mars au restaurant Liza à Paris



Salim Azzam présente 'Safar'

Du 5 au 12 mars, le jeune designer libanais Salim Azzam pose ses valises au restaurant LIZA et dévoile Safar, une collection inédite autour du voyage.

Rabih Kayrouz, co-fondateur de Starch Foundation, ainsi que Liza et Ziad Assaily, ont donné carte blanche au créateur. Salim Azzam a imaginé une mini-collection reprenant l'ADN de toutes ses créations - les broderies et la montagne libanaise- avec en point d'orgue, l'idée du départ. Très attaché à ses racines, il développe des projets en lien avec la communauté locale et met des brodeuses de sa région à contribution.

« Rejoindre Starch Foundation m'a permis de donner vie à des histoires inspirées de coutumes régionales reproduites en dessins. Ces derniers sont ensuite brodés par des femmes originaires des villages du Mont-Liban sur les vêtements que j'imagine. » Salim Azzam

« Ziad et moi sommes fiers de permettre à ce jeune designer libanais de faire connaître son univers dans notre restaurant à Paris. Il est très talentueux et nous sommes très touchés par son engagement vis-à-vis des femmes de son village. » Liza Assaily



Salim Azzam est né en 1990. Il obtient une Licence en Arts Graphiques à l'Institut des Beaux-Arts - Université Libanaise à Beyrouth en 2011, puis un Master en Design et Communication à l'University of Alberta à Edmonton au Canada en 2014. L'année suivante, il est nommé directeur artistique de l'Agence Leo Burnett à Beyrouth. En 2016, il est sélectionné pour bénéficier du programme annuel de Starch Foundation.

Starch Foundation est une association à but non lucratif créée par Rabih Kayrouz et Tala Hajjar Skaff. Ils mettent en place un programme visant à soutenir chaque année quatre à six nouveaux designers libanais. En 2016, Salim Azzam était l'un des lauréats

iloubnan.info

Mode

Le designer Salim Azzam expose ses créations au restaurant LIZA à Paris

PARIS | iloubnan.info - Le 07 mars 2017 à 10h29



Du 5 au 12 mars, le jeune designer libanais Salim Azzam pose ses valises au restaurant LIZA dans le 2e arrondissement de Paris. Il y dévoile "Safar", une collection de vêtements inédite axée sur le voyage.

Le créateur Rabi Kayrouz, co-fondateur de Starch Foundation, ainsi que Liza et Ziad Asseily, ont donné carte blanche à Salim Azzam, qui a imaginé une mini-collection reprenant l'ADN de toutes ses créations (à savoir les broderies et la montagne libanaise) avec en point d'orgue, l'idée du départ et du voyage ("safar" en arabe). Très attaché à ses racines, il développe des projets en lien avec la communauté locale. Ses dessins, inspirés de coutumes régionales, sont ainsi brodés par des femmes originaires des villages du Mont-Liban sur les vêtements qu'il imagine. Pour lui, il est essentiel de mettre ainsi à contribution des brodeuses de sa région.



Salim Azzam est né en 1990. Il obtient une Licence en Arts Graphiques à l'Institut des Beaux-Arts - Université Libanaise à Beyrouth en 2011, puis un Master en Design et Communication à l'University of Alberta à Edmonton au Canada en 2014. L'année suivante, il est nommé directeur artistique de l'Agence Leo Burnett à Beyrouth. En 2016, il est sélectionné pour bénéficier du programme annuel de Starch Foundation.

Starch Foundation est une association à but non lucratif créée par Rabi Kayrouz et Tala Hajjar Skaff. Ils mettent en place un programme visant à soutenir chaque année quatre à six nouveaux designers libanais. En 2016, Salim Azzam était l'un des lauréats.



Crédit photo: © Tarek Moukaddem

"Ziad et moi sommes fiers de permettre à ce jeune designer libanais de faire connaître son univers dans notre restaurant à Paris. Il est très talentueux et nous sommes très touchés par son engagement vis-à-vis des femmes de son village..." dit Liza Asseily.

L'Orient
LE JOUR

LA SEIZE

Salim Azzam emmène son village en « Safar » à Paris



ECHAPPÉE BELLE

Z.Z. | OJ

07/03/2017

Rabih Kayrouz est le plus fervent supporter de son talent. Salim Azzam a, certes, du talent à revendre. Mais il a aussi du cœur, des valeurs (humaines) et un sourire à faire fondre des sommets de cynisme. À 26 ans tout ronds, le « graphiste et storyteller », comme il aime se présenter, a déjà trouvé sa voie : remettre au goût du jour ces traditions, cette nature, ce patrimoine libanais qui faisaient la douceur de vivre du pays avant la guerre. Les revivifier, les moderniser par la grâce de son dessin. Et contribuer à faire connaître et reconnaître, dans notre univers qui s'urbanise sauvagement de jour en jour, le travail et l'intelligence de l'ombre des habitants des petits villages de la montagne libanaise. À commencer par Bateh, son coin de paradis encore préservé aux confins du Chouf. Postés sur son fil Instagram, ses illustrations et photos ont séduit des milliers de followers, parmi lesquels le célèbre couturier libanais qui l'a pris sous son aile. Il l'a poussé à mettre en vêtements ses dessins, à les inclure à des chemises, des robes, des jupes, des vestes ou encore des pantalons serwals, en mille et un fils de couleur brodés par les mains expertes des femmes de Bateh et de ses environs. Une première collection très applaudie à Beyrouth, une seconde qui fera son petit effet au cours de la Fashion Week de Dubai l'an dernier, et voici la troisième que Salim Azzam présente, sous la férule de Rabih Kayrouz, dans le cadre de la Semaine de la mode de Paris, au restaurant Liza jusqu'au 12 mars.

Justement baptisée « Safar », cette collection-capsule est inspirée des lettres et des enregistrements sur cassette que Salim, sa maman, ses frères et sœurs envoyaient vers la fin des années 80 à leur père, parti travailler dans les pays arabes. « On entretenait ainsi le lien familial par la voix grâce à nos petites histoires du quotidien au village », confie le jeune designer. Ce sont ces petites histoires d'échange d'affection et de vie au rythme des saisons qui donnent le ton de cette troisième collection de pièces conçues, brodées et présentées avec ce talent qui jaillit du cœur. Celui de Salim, bien sûr, ainsi que ceux de la centaine de brodeuses du Chouf qu'il fait désormais travailler et qui ont mis toute leur dextérité à l'ouvrage pour envoyer à Paris leurs poétiques et chaleureuses salutations.

slowly
veggie!

Recettes végétariennes, végétales, végan, simples



Envie de bruncher ? Veggie a fait le tour de la capitale et a testé pour vous dix lieux où s'attabler avec appétit ! Découvrez sans tarder les bons plans green de la rédaction !

Les bons plans green de la capitale



Le plus solaire : Liza, autour des mezze !

Rendez-vous d'habités et de « découvreurs », le brunch de Liza déroule, sur un généreux buffet, ses saveurs libanaises : *babaghannouj*, *moudardara*, *fattouche*... En prime, jus d'orange et boissons chaudes à volonté. Joyeux et chaleureux, le moment fait du bien.



Top Brunch et Déjeuner Fête des mères 2017 à Paris

Publié le 25 avril 2017 Par Candice L.



Infos pratiques



Le... 28 mai 2017



Dimanche 28 mai 2017, c'est la fête des mères ! Pourquoi ne pas se faire un petit brunch sympa en famille ? Luxueux dans un hôtel, fleuri, familial... En voici quelques-uns pour leur faire plaisir le jour J...

Pour fêter comme il se doit les mamans et leur dire combien on les aime, voici quelques idées de brunch, dans de jolis cadres, qui devraient aussi bien ravir leurs yeux que leurs papilles...

Brunch au restaurant du Trianon Palace, La Véranda

Direction Versailles et le magnifique hôtel le Trianon Palace pour un brunch gastronomique au restaurant La Véranda.

Brunch au Peninsula

La fête des mères est l'occasion idéale d'aller découvrir le tout nouveau brunch de ce palace, que vous pourrez déguster sur la terrasse, si le temps le permet.

Vue panoramique et brunch au Terrass" Hotel

Et si pour fêter votre maman dignement vous lui mettiez Paris à ses pieds ! Le Terrass" Hotel vous attend au 7ème étage et vous propose de venir déguster un brunch avec une vue à couper le souffle dimanche 28 mai.

Bouquet de fleurs offert à l'Opéra de Paris

Pendant que les mamans déjeunent, les enfants leur composent un bouquet de fleurs à leur offrir à la fin du repas, en dégustant en dessert le "macacoeur", spécialement élaboré pour l'occasion.

Week end de fête des mères au Royal Monceau

Pour la Fête des mères, le Royal Monceau attend les mamans tout le week-end avec des moments de partage en famille; cours de yoga, atelier floral et brunch familiaux sauront ravir les mamans.

Brunch exotique chez Liza

Ce restaurant libanais vous attend pour un brunch qui vous promet un aller direct pour Beyrouth ! Les mamans repartiront d'ailleurs avec un petit souvenir...

Déjeuner et croisière sur un Bateau Mouche

On fait les touristes pour la fête des mères en s'offrant une croisière de presque 2h autour d'un déjeuner familial.

Et si les enfants sont petits, pensez aussi au [guide des restaurants pour enfants](#). Vous y trouverez des brunchs sympas avec animations pour enfants. De quoi se détendre complètement !

Sortir Paris

Journée du houmous

Nos six bonnes adresses pour manger du houmous à Paris



Estérelle Payany Publié le 13/05/2016. Mis à jour le 11/05/2017 à 10h14.



Le 13 mai, c'est le "hummus day" ! Cette fête créée en 2012 célèbre à travers le monde la purée de pois chiches à la crème de sésame, dite "tahini". Selon les familles et les régions, la recette s'agrément de d'huile d'olive, zaatar, sumac ou citron. Qu'il soit d'origine libanaise, israélienne ou palestinienne, le houmous est devenu un plat universel, symbole de paix. "Make hummus, not war !"

Yafo **TT**

96 rue d'Hauteville - 75010 Paris

M Poissonnière - Ligne 7

Tavline **TT**

25 rue du Roi de Sicile - 75004 Paris

M Saint-Paul - Ligne 1

Le houmous, on n'en fait pas d'habitude tout un plat, le limitant à une trempette d'apéritif. En lui dédiant son snack, Lotan, pâtissier professionnel d'origine israélienne, n'a qu'un objectif : y convertir les Parisiens au déjeuner ! En lit moelleux dans un grand bol, son onctueux houmous sert de toile de fond à des pois chiches rôtis aux épices, à du poulet grillé aux herbes ou à une salade de betterave aux noisettes, saupoudrés de sumac : des mélanges harmonieux à déguster avec une pita toute fraîche. Ses secrets ? En plus de l'huile de coude, des pois chiches du Sud-Est qu'il cuit lui-même et du tahini, purée de sésame fluide. C'est la qualité de ce dernier qui fait la différence : venu de Nazareth, c'est vraiment la crème de la crème. Jusqu'au dessert il y fait appel, utilisant la petite graine pour un délicieux sablé. Sésame, ouvre-toi !

[Lire la suite](#)

Des œufs simplement cassés sur un lit de légumes mijotés : difficile de faire plus simple que ce plat, dit aussi « tchoutchouka » en Tunisie. Répandu dans tout le Maghreb et dans la cuisine séfarade, on la mange plus chez soi qu'au resto... Et pourtant ici, dans ce restaurant israélien dont le nom signifie « épices », elle se paie même le luxe de nous en faire voir de deux couleurs. Car si la plus commune des shakshouka voit rouge avec de la tomate, du poivron et du piment, on peut aussi ici la découvrir toute verte, aux épinards et graines de grenade, rehaussée de dés de féta. Un régal tout simple, à faire précéder d'un petit assortiment de mezzés (patate douce au tahini, aubergine brûlée à la tomate, houmous inévitable) pour un repas ensoleillé idéal à déjeuner ou pour une soirée amicale.

[Lire la suite](#)

**Mokonuts** TTT

5 rue Saint-Bernard - 75011 Paris

Ⓜ - Ligne

J'entends déjà mon rédac'chef bien-aimé grogner : « encore un coffee shop ? » Ce n'est tout de même pas de ma faute si les bonnes tables s'échappent de plus en plus du carcan du restaurant à nappe blanche... Et ce n'est pas parce qu'on peut ici boire un bon café, déguster un sublime cookie ou même petit-déjeuner que nous sommes pour autant dans un coffee shop ! Difficile de mettre une étiquette sur ce lieu atypique de 20 couverts tout pile où le cuisinier Omar Koreitem (ex-Sergent Recruteur) et la pâtissière Moko Hirayama (ex-Yam Tcha) entremêlent leurs influences. Les entrées ont l'accent libanais, comme avec ce houmous délectable et onctueux, ce jour-là à base de haricots blanc. Relevé de saucisse piquante, de fèves fraîches et de sumac, on oublie vite sa fourchette pour y plonger les mini-pitas maison... Juste après, les cavatelli au poulpe — pâtes typiques des Pouilles — ont le goût du geste maîtrisé qui les a patiemment striées sur la planchette de bois, mais aussi du fenouil et du piment. Quant aux desserts, entre le cake au halwa et le feuilleté à la rhubarbe, ils sont simplement irrésistibles. Si j'avais un restaurant, j'aimerais sans doute qu'il ressemble à Mokonuts, pour en ressortir avec le sourire...

[Lire la suite](#)**Miznon** TT

22 rue des Ecoffes - 75004 Paris

Ⓜ Saint-Paul - Ligne 1

Bienvenue dans le plus « bazardeque » des buffets (« miznon » en hébreu) ! On fait la queue pour choisir sa pita : bœuf bourguignon, agneau mariné, sardines. Végétariens et carnivores cohabitent en paix : ledit « poisson doré » déborde de coriandre et de lamelles de merlu pané, et la pita aux pommes de terre et aioli déroute par sa richesse de saveurs. Pour les accompagner, légumes grillés obligatoires : patate douce caramélisée et chou-fleur rôti se picorent plongés dans le tahini (purée de sésame) ou l'huile d'olive au piment vert, dans un ravier en émail à remplir soi-même. Une ambiance effervescente, des prénoms du monde entier qui fusent, des voisins de table à qui l'on pique quelques haricots verts meilleurs que des frites. Allergiques à la convivialité, s'abstenir.

[Lire la suite](#)**Evi Evane Mezès** T

66 rue Mazarine - 75006 Paris

Ⓜ Mabillon - Ligne 10

Dans ce comptoir qui évite les clichés bleu et blanc de la Grèce, l'autre pays du mézéz, on picore le goût de la Méditerranée du bout des doigts. L'assortiment (pikilia) de tartinades permet de découvrir un très onctueux caviar d'aubergines, et surtout un tarama blanc crème, discrètement fumé, garanti fait maison. J'ai froncé le nez en voyant le supplément de 1 € demandé pour les pitas, mais ils sont si moelleux, arrosés d'un filet d'huile d'olive, qu'ils le valent amplement. Je choisis mon plat directement dans la vitrine, hésitant entre boulettes variées (courgette, viande...) et kritharaki (pâtes en forme de langues d'oiseaux). L'aubergine farcie, alliant les saveurs de la tomate et de la cannelle, sort gagnante. Tout peut s'emporter, et l'ouverture non-stop me donne des envies d'apéro à l'ouzo...

[Lire la suite](#)**Liza** T

14 rue de la Banque - 75002 Paris

Ⓜ Bourse - Ligne 3

Cette Liza tout de blanc vêtue a fait souffler un vent nouveau sur les restaurants libanais de la capitale. Un ton de modernité qu'on retrouve partout : dans la belle déco contemporaine où se mêlent luminaires ajourés, bois sculpté et panneaux nacrés ; dans la musique orientale branchée ; dans l'originale carte, conçue par Karim Haïdar, qui revisite la cuisine libanaise de tradition et change chaque jour. Je me lance avec le plateau de cinq mezze avec houmous (purée de pois chiches), kebbé nayeh (tartare d'agneau aux noix et au basilic), taboulé, topinambours (à l'huile d'olive, à l'ail et à l'estragon) et un agneau confit avec du riz aux cinq épices douces. "C'est du bonheur !" comme dit l'ami gourmand qui m'accompagne. Il a raison. Le taboulé, parfumé comme une belle Orientale, respire la fraîcheur ; les topinambours sont top de chez top ; le houmous est tendre et onctueux, le tartare d'agneau, délicieux, et l'agneau confit, une merveille. Ici, tout se joue dans les alliances, les assaisonnements et les cuissons, très réussis, qui donnent un air de jeunesse à cette cuisine millénaire. Ainsi ce beau et savoureux dessert de blé sucré à la fleur d'oranger, servi dans un verre, avec grenade, pignons de pin, amandes et pistaches fraîches. Bref, Liza est une belle Libanaise qui va vous faire découvrir un Moyen-Orient de rêve.

[Lire la suite](#)

LE FIGARO · fr
SCOPE

Restos à Paris | Cinéma | Musique | Expos | Théâtre | Lieux | Livres | Citations | Célèbre | +

LES MEILLEURES ADRESSES POUR MANGER DU HOUMOUS À PARIS

Alice Bosio | le 12 mai 2017

A l'occasion de la Journée internationale du houmous, le 13 mai, voici nos adresses favorites pour déguster la purée de pois chiches au tahini (crème de sésame) dans la capitale. Un savoureux voyage à travers Liban, Israël, Palestine, Grèce, Turquie ou encore Syrie.



01

Liza

Cuisine Libanaise

14, rue De la Banque - 75002 Paris



La rédaction

Vos avis

02

Yafo

Cuisine Méditerranéenne

96, rue d'hauteville - 75010 Paris



La rédaction

03

Merguez & Pastrami

Cuisine Marocaine, Nord Américaine

57, rue Rodier - 75009 Paris



La rédaction

Vos avis

04

Mokonuts

Cuisine Française, Orientale

5, rue Saint-Bernard - 75011 Paris



La rédaction

Vos avis

05

Miznon

Cuisine Méditerranéenne

22, rue des Ecoiffes - 75004 Paris



La rédaction

Vos avis

06

Tavline

Cuisine Orientale

25, rue du Roi de Sicile - 75004 Paris



La rédaction

07

Little Mana

Cuisine Européenne

72, rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris



La rédaction

08 **Evi Evane Mézès**
Cuisine Française, Grecque
10, rue Guisarde - 75006 Paris



La rédaction ♥♥♥♥♥

09 **Ibrik**
Cuisine Libanaise
43, rue Laffitte - 75009 Paris



10 **Le Daily Syrien II**
Cuisine Internationale
12, rue des Petites Ecuries - 75010 Paris



La rédaction

11 **SoumSoum**
Cuisine
15, rue des Ecouffles - 75004 Paris



12 **Etsi**
Cuisine Française
23-25, rue Eugène Carrière - 75018 Paris



13 **Chez Nagi**
Cuisine Libanaise
121, rue de l'Université - 75007 Paris



La rédaction ♥♥♥♥♥

Vos avis ♥♥♥♥♥

14 **Bistrot Mavrommatis**
Cuisine Grecque, Méditerranéenne
18, rue Duphot - 75001 Paris



15 **Avli**
Cuisine Espagnole, Grecque, Italienne
14, boulevard de Bonne Nouvelle - 75010 Paris



La rédaction ♥♥♥♥♥

f Le Fooding



Le Fooding

@LeFooding

Publications



Le Fooding

59 min · €

Nos houmous préférés

Cinq spots en or pour tremper sa pita

Le plus monomaniacque : bit.ly/plusmonomaniacque

Le plus végétarien : bit.ly/leplusvegi

Le plus bistrot : bit.ly/leplusbistrot

Le plus lèche-doigts : bit.ly/pluslechedoigts

Le plus classique : bit.ly/plusclassieux

Photo Instagram @hungryhippie_



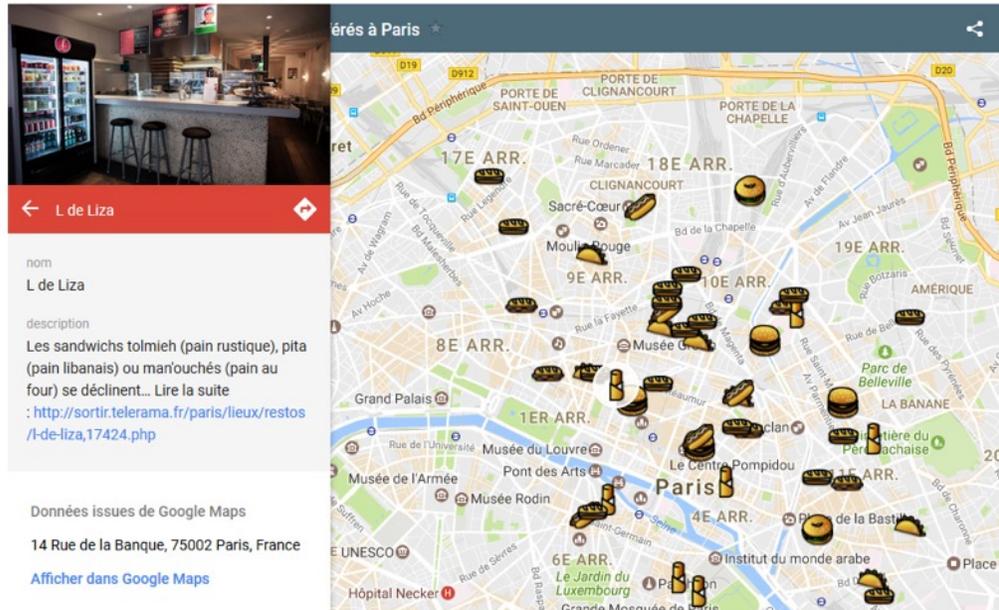
Sortir Paris

Top 50

Burger, kebab, jambon-beurre... La carte de nos 50 sandwichs préférés à Paris

 François Chevalier
  Estérelle Payany
 Publié le 31/05/2017.

Paris, capitale de la street food ? Ces dernières années, la rive droite s'est transformée en paradis du sandwich, de toutes origines : du classique hamburger au traditionnel jambon-beurre, en passant par le kebab, le bagel, le hot-dog, le banh-mi... Découvrez nos meilleures adresses pour manger sur le pouce !



ELLE
à table

Les légumes autrement · Liban · Faciles · Pas chères

Baba ghannouj libanais

Proposé par Elle



Baba ghannouj libanais - © Nathalie Carnet

6 PERSONNES

TRÈS FACILE

30 MIN.

+ 60 min. de cuisson

BON MARCHÉ



(1 VOTE)

INGRÉDIENTS

1 kg d'aubergines

20 g d'échalotes

1 botte de ciboulette

200 g de pâte de sésame (tahini)

250 g de yaourt grec

8 cl de jus de citron

sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Rincez et coupez les aubergines en deux dans la longueur. Disposez-les sur une plaque et faites-les griller 1 h au four, en les retournant à mi-cuisson : elles doivent être à cœur.
2. Pelez les aubergines et rincez-les en retirant les résidus grillés. Laissez égoutter, puis réservez 24 h au frais.
3. Epluchez les échalotes et hachez-les. Rincez, épongez et ciselez la ciboulette. Réservez-en quelques brins pour la décoration.
4. Mixez dans le bol d'un robot les aubergines avec la pâte de sésame, les échalotes, le yaourt, du sel et du poivre. Versez le jus de citron au fur et à mesure en continuant de mixer. Ajoutez la ciboulette et mélangez à nouveau jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.
5. Dressez la purée d'aubergines dans six petites assiettes à l'aide d'un cercle, et décorez de ciboulette ciselée.

L'ASTUCE



« Cette purée d'aubergines grillées se déguste avec du pain libanais. »

Liza Asseily, diplômée de l'école hôtelière de Lausanne, et son mari, Ziad asseily, ont ouvert deux restaurants Liza : le premier à Paris en 2005, le second à Beyrouth en 2013. Elle y propose une cuisine libanaise moderne et réconfortante.

14, rue de la Banque, Paris-2e. Tél. : 01 55 35 00 66. restaurant-liza.com

ELLE
à table

Poissons et fruits de mer · Liban · Faciles · Plats

Gambas à l'arak

Proposé par Elle



Gambas à l'arak - © Nathalie Carnet

6 PERSONNES

FACILE

60 MIN.

+ 45 min. de cuisson

BON MARCHÉ



(1 VOTE)

INGRÉDIENTS

400 g de gambas

2 cl d'arak

350 g d'oignons

700 g de fenouil

600 g de tomates

2 cl de jus de citron

150 g de tomates pelées et concassées

220 g de gros boulgour

6 cl d'huile

peluches de fenouil

sel, poivre

PRÉPARATION

1. Décortiquez les gambas en conservant la tête et la queue et en retirant le boyau noir.
2. Epluchez et émincez finement les oignons. Rincez le fenouil, retirez le cœur et émincez les feuilles.
3. Entaillez la peau des tomates, plongez-les 1 mn dans de l'eau bouillante, puis pelez-les et coupez-les en demi-quartiers.
4. Mélangez le jus de citron et les tomates concassées. Salez et poivrez.
5. Faites revenir les oignons dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le fenouil, couvrez et faites cuire à l'étouffée 15 mn en remuant régulièrement. Ajoutez les quartiers de tomate sans les mélanger et poursuivez la cuisson à couvert 10 mn encore. Retirez le couvercle, mélangez le tout délicatement, puis incorporez les tomates concassées citronnées.
6. Mettez l'huile dans une casserole et faites chauffer. Versez le boulgour, mouillez avec de l'eau et salez. Couvrez et faites cuire 10 mn.
7. Poêlez les gambas dans un peu d'huile, puis flambez-les à l'arak.
8. Dressez le boulgour et les légumes dans les assiettes, disposez les gambas autour, la queue vers le haut. Décorez de peluches de fenouil.

L'ASTUCE



« Vous pouvez aussi les flamber avec de l'ouzo ou du pastis. »

Liza Asseily, diplômée de l'école hôtelière de Lausanne, et son mari, Ziad asseily, ont ouvert deux restaurants Liza : le premier à Paris en 2005, le second à Beyrouth en 2013. Elle y propose une cuisine libanaise moderne et réconfortante.

14, rue de la Banque, Paris-2e. Tél. : 01 55 35 00 66. restaurant-liza.com

ELLE
à table

Flan · Liban · Faciles · Pas chères

Flan Haytalié

Proposé par Elle



Flan Haytalié - © Nathalie Carnet

6 PERSONNES

TRÈS FACILE

10 MIN.

+ 10 min. de cuisson

BON MARCHÉ



(1 VOTE)

INGRÉDIENTS

le flan

1 l de lait entier

60 g de fécule de maïs

10 cl d'eau de fleur d'oranger

5 g de mastic (dans les épicerie
orientales)

1 pincée de sucre

le coulis

200 g de fruits rouges

400 g de sucre

jus de citron

Pour servir

le zeste de 1 orange bio

miel

PRÉPARATION

- Préparez le flan. Pilez le mastic avec le sucre. Faites bouillir le lait dans une casserole en fouettant. Ajoutez la fécule de maïs préalablement diluée dans une demi-tasse de lait chaud et continuez à fouetter. Portez à ébullition, puis retirez du feu et incorporez l'eau de fleur d'oranger et le mastic. Versez dans de petits ramequins. Réservez au frais.
1. Préparez le coulis. Rincez les fruits rouges, puis mixez-les avec le sucre. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et filtrez. Réservez au frais.
 2. Parsemez les ramequins de zeste d'orange. Nappez de miel et de coulis de fruits rouges.

L'ASTUCE



« Un flan léger et frais, dont le parfum rappelle l'enfance. »

Liza Asseily, diplômée de l'école hôtelière de Lausanne, et son mari, Ziad asseily, ont ouvert deux restaurants Liza : le premier à Paris en 2005, le second à Beyrouth en 2013. Elle y propose une cuisine libanaise moderne et réconfortante.

14, rue de la Banque, Paris-2e. Tél. : 01 55 35 00 66. restaurant-liza.com

Elle
à table

Viande . Agneau . Viandes et de gibiers . Liban

Agneau confit Kharouf mehché

Proposé par Elle



Agneau confit Kharouf mehché - © Nathalie Carnet

INGRÉDIENTS

1 épaule d'agneau (coupée en morceaux)

500 g de riz basmati

3 oignons

1 carotte

10 cl de jus de tomate

1 cuillère(s) à soupe de poivre noir

1 cuillère(s) à soupe de cardamome verte

1 cuillère(s) à soupe de cannelle en poudre

clous de girofle

1 cuillère(s) à soupe de cumin en poudre

30 g d'amandes entières

30 g de pistaches décortiquées non salées

30 g de pignons de pin

30 g de raisins secs

huile végétale neutre

sel

6 PERSONNES

FACILE

30 MIN.

+ 170 min. de cuisson

ASSEZ CHER



(1 VOTE)

PRÉPARATION

- Coupez les oignons épluchés en quartiers. Coupez la carotte épluchée en bâtonnets. Versez 2 cuil. à s. d'huile dans une poêle, faites-y dorer les oignons et réservez. Faites suer les carottes dans la même huile et réservez.

Saisissez l'agneau dans un faitout avec un filet d'huile sur feu vif en remuant. Ajoutez oignons et jus de tomate. Mouillez d'eau à hauteur et salez. Ajoutez les épices et couvrez. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter doucement 2 h 30.
- Plongez amandes et pistaches 5 mn dans une casserole d'eau bouillante. Rincez-les à l'eau froide. Retirez la peau. Coupez les amandes en deux dans la longueur.
- Faites dorer successivement dans un peu d'huile les pignons, les pistaches, les amandes et les raisins secs, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- Retirez l'agneau du faitout et filtrez le bouillon. Prélevez-en 50 cl pour la cuisson du riz et réservez la viande dans le bouillon restant.
- Rincez et égouttez le riz. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte, ajoutez le riz, les bâtonnets de carotte, et remuez 3 mn. Ajoutez le bouillon, portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 10 mn sur feu doux.
- Egouttez la viande. Servez avec le riz et les fruits secs.

L'ASTUCE



« Cet agneau confit aux cinq épices est le plat signature du restaurant. »

Liza Asseily, diplômée de l'école hôtelière de Lausanne, et son mari, Ziad asseily, ont ouvert deux restaurants Liza : le premier à Paris en 2005, le second à Beyrouth en 2013. Elle y propose une cuisine libanaise moderne et réconfortante.

14, rue de la Banque, Paris-2e. Tél. : 01 55 35 00 66. restaurant-liza.com

YONDER

Voyages inspirés

MATHIEU BELAY, LE LUNDI 05 JUIN 2017

72 HEURES À...

72 HEURES À BEYROUTH: LES MEILLEURES ADRESSES DE LA CAPITALE LIBANAISE

Loin des clichés, nous vous proposons de découvrir Beyrouth à travers ses meilleures adresses. Hôtels de classe mondiale, gastronomie authentique, scène artistique bouillonnante, shopping exigeant sans oublier la célèbre "nightlife" beyrouthine, voici comment passer 72 heures de rêve dans la capitale libanaise..



Les articles sur Beyrouth – du moins ceux rédigés par des journalistes occidentaux – débutent souvent de la même manière. En soulignant les contrastes (les mosquées et les églises côte à côté, les voitures de luxe doublant les bus collectifs dégingués, les jeunes femmes, sacs Vuitton ou Chanel sous le bras, perchées sur douze centimètres de talons côtoyant leurs compatriotes voilées de la tête au pied) et la vitalité des Beyrouthins, supposée « croquer la vie à pleine dents, comme si chaque jour était le dernier » dans une ville encore marquée par les « stigmates de la guerre ». Il y a bien entendu du vrai mais dans tout cela mais, pour autant, résumer la capitale libanaise à cette somme de clichés nous semble très – trop - réducteur.

Pour vous convaincre de passer un long weekend à Beyrouth, nous avons regroupé ici ses meilleures adresses. Des lieux qui témoignent du dynamisme de la ville dans tous les domaines (art, gastronomie, shopping, divertissement...) et au fond d'une certaine normalité, malgré l'instabilité géopolitique de la région. Ceux qui recherchent en Beyrouth le frisson d'une destination « à risque » en seront pour leurs frais. Sûre, vivante, accueillante, ensoleillée, souvent animée ou parfois tranquille, Beyrouth est avant tout une métropole comme les autres. On espère que nos conseils et sélections d'adresses vous permettront d'y passer un excellent moment !

21h – Se régaler de *mezzes* modernes dans une maison beyrouthine traditionnelle

Testé et approuvé par YONDER – Coup de cœur de la rédaction

Liza, le nom est connu des Parisiens qui aiment manger libanais. Installé rue de la Banque, à deux pas de la Bourse, le restaurant réinterprète avec modernité les plats et saveurs traditionnels du pays au Cèdre. À Beyrouth, le duo **Liza** et **Ziad Asseily** a fait le choix de s'installer dans une splendide maison traditionnelle du quartier d'Achrafieh, redécouverte avec goût et audace par des artistes libanais (mention spéciale aux éclairages tamisés).

Dans l'assiette, on se régale du meilleur de la cuisine libanaise, simplement twistée d'un zest de modernité (plus légère, moins grasse) : *fattouche* (salade libanaise au pain grillé et au sumac) *moutabbal* (purée d'aubergine), *hommos bi tahine* (houmous avec sa crème de sésame), *kebbe nayye* (tartare d'agneau), *kharouf by khams भारत* (agneau confit avec son riz aux cinq épices...), *kafta* et autres viandes grillées. Le spot idéal pour un dîner chic et convivial entre amis.

Pratique : Liza (Metropolitan Club, Rue Doumani, Trabaud, Achrafieh).

Ouvert tous les jours de 12h à 15h30 (brunch le dimanche) et de 20h à 23h30.

Comptez 78,000 LBP (environ 45€) par tête pour le menu « dégustation » *Nazze/* qui permet de goûter une grande partie de la carte sans avoir. À partager évidemment.



FOOD&WINE

Beyond Falafel: The 6 New Israeli and Mediterranean Restaurants in Paris You Have to Try

By Lindsey Tramuta JUNE 29, 2017



Julien Beneteau

Despite the city's robust Middle Eastern and Maghrebin communities, their respective culinary traditions have largely been relegated to pockets of the *Marais* and the north-eastern section of the city—until now.

Award-winning Israeli chefs like Michael Solomonov and Alon Shaya may not have name recognition in Paris, but their cuisine—contemporary Israeli with flavors from North Africa, the Middle East, Greece and Turkey—is growing in popularity in the French capital. Finally. Despite the city's robust Middle Eastern and Maghrebin communities, their respective culinary traditions have largely been relegated to pockets of the *Marais* and the north-eastern section of the city and overly simplified (Falafel sandwiches! Couscous! Kebab!). Call it an extension of the *Ottolenghi* effect—all of his books have been translated into French—or an overall lightening of the plate, but there's recently been a noticeable shift toward more diversity in offerings.

The first step beyond falafel came with the arrival of the Parisian outpost of the Tel Aviv street food institution, *Miznon*. Eyal Shani's gourmet take on pita sandwiches, filled with ratatouille, kebab, or roasted cauliflower, landed in Paris in 2013 with a similarly vibrant atmosphere and a near-religious following right from the start. But it would take another three years before any semblance of a scene would find a foothold.

For Liza Assaily, owner of the contemporary Lebanese restaurant *Liza* in Beirut that first opened in Paris in 2006, there are practical reasons for the delay. "Lebanese and most Middle Eastern cuisines are actually quite labor intensive when it's done well—just think of all the herbs that need to be chopped for tabbouleh! I have two guys in the kitchen just to cut parsley," she said. "The problem isn't the cost of ingredients but the cost of labor. It's extremely expensive in a country like France."



Baltimore-Style Crab Cakes

Luc Dubanchet, founder of the food guide and culinary road show *Omnivore*, would argue that cultural considerations are a bigger factor in the movement's slow start. "Paris was quick to accept pizza, couscous and Asian cuisine into their daily lives, but has never recognized the gastronomic value in African, Indian and Mediterranean cooking. It's a lack of culture and awareness that stunted its development," he said, adding that what diners were willing to embrace was the legendary falafel on the rue des Rosiers, without looking further for much else.



Romain Yillot

Then, there's the issue of timing. It wasn't too long ago that Parisians were reluctant to consider foreign imports at all. "Parisian—and French people overall—have never really taken non-French cuisine seriously until recently," says Experimental Group co-founder Romee de Goriainoff, who is behind the new high-energy restaurant *Balagan* (which loosely translates to "chaotic,") helmed by Jerusalem's creative chef duo Assaf Granit and Uri Navon. "Diners today are more keen to discover outside influences. And when Israeli chefs go and open restaurants in London, it makes it that much easier to try it and understand the cuisine."

According to Sharon Heinrich, an Israeli pastry chef, tour guide and de facto ambassador to Israel in Paris, Granit's restaurant is the best representation of Israeli fare in the city. "It's hard to define our cooking because it's actually composed of hundreds of influences—Persian, Syrian, Lebanese, Greek," Heinrich said. "Balagan shows off the Israeli kitchen's amalgam of tastes." And they do so with a bon vivant spirit and touch of theatrics that make dining out in Tel Aviv and Jerusalem such an experience on and off the plate.



Studio L'Etiquette

From *Bonhomie*, a Mediterranean sharing plates restaurant and cocktail bar, to *Yafo*, a new hummus bar run by former *Ladurée* and *Prince de Galles* chef Lotan Lahmi, to *Tavline*, a *Marais* canteen that showcases the range of vegetables, spices and herbs in Moroccan-Israeli cooking, a new guard is redefining what it means to dine out in the city with a rich and complex repertoire of spice, flavor and technique. "We bring a few spices from Israel but all the other ingredients are sourced from local markets here. The quality is among the best in the world," said chef Granit.

Looking back on the last decade of her business, Liza's Assaily thinks she probably arrived on the scene too early for local tastes. "2016 to 2017 has been our best year yet, but that's because it's become cool to eat Lebanese, Israeli and Mediterranean food," she said with a smile. "But I'm happy about it! People are curious, that's what matters."

The good news is that affordable travel, wide-reaching press and social media coverage have had a positive impact on the Parisian palate. For how long—and to what extent—remains to be seen. Dubanchet insists we not forget that among the city's 22,000 restaurants, this style of cooking is still quite niche. "It's far less developed than in London or in many parts of the United States. I think we have to wait a few years before we can say Israeli and Mediterranean cooking are here to stay for the long-haul."

Where to eat:

- **Mokonuts**, 5 rue Saint-Bernard, 75011
- **Yafo**, 96 rue d'Hauteville, 75010
- **Bonhomie**, 22 rue d'Enghien, 75010
- **Balagan**, 9 rue d'Alger, 75001
- **Miznon**, 22 rue des Ecoiffes, 75004
- **Tavline**, 25 rue du Roi de Sicile, 75004



LEFOODING.COM

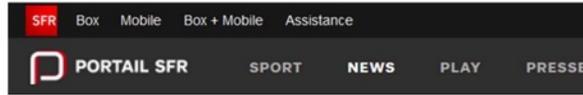
Ex : Chez Aline, Bordeaux (33000), néobistrot...

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#), [Bars](#)

LE GOÛT DE L'ÉPOQUE | RESTAURANTS | CHAMBRES | BARS | LIVRAISON | ÉVÉNEMENTS | MON FOODING **FR** EN

03 juillet 2017
Popopopup !

Du 13 au 15 juillet prochain, Omar Koreitem ([Mokonuts](#)) prendra les commandes des cuisines du Liza de Beyrouth, avant de proposer un menu au Liza de Paris dès la rentrée.



Le chef du Mokonuts Paris s'invite chez Liza Beyrouth

Posté le 6 juillet 2017 14:00 | Modifié le 6 juillet 2017 23:55 | CHARLINE BAKOWSKI/L'EXPRESS.FR

SFR NEWS | SFR NEWS | STYLE DE VIE | CUISINE



Le restaurant parisien d'Omar Koreitem remporte le fooding d'amour en cette année 2017 : un point d'honneur qui montre bien tout le talent de ce Chef libanais ! Il s'emparera des cuisines de Liza et Ziad Asseily du 13 au 15 juillet de 2017, dans leur restaurant à Beyrouth.

Pendant trois jours le Chef français d'origine libanaise prendra possession des cuisines du Liza Beyrouth. Loin de son restaurant Mokonuts Paris, il proposera un menu inédit, où chaque soir 45 convives auront la chance de le déguster...

Un Chef parisien de retour à ses origines

Né au Liban, Omar Koreitem a cependant vécu en France. Dès ses 18 ans, Omar part faire son bonhomme de chemin et s'envole pour New-York, où il va étudier et travailler pendant 9 ans. Il se forge ainsi ses propres expériences dans divers établissements et notamment des maisons étoilées de Londres, où il est parti rejoindre sa compagne japonaise Moko, mutée là-bas. Tous deux de retour en France, elle-même décide de quitter ses fonctions d'avocate pour se lancer dans la pâtisserie. C'est ainsi qu'ils ont décidé de mettre en place le projet de leur vie : créer le restaurant Mokonuts, au cœur du 11^e arrondissement de Paris. Leur passion et leur talent culinaire a notamment été félicité cette année, en remportant le fooding d'amour 2017.



Le Chef français d'origine libanaise Omar Koreitem.

Deborah C

La cuisine d'Omar offre ainsi un merveilleux mariage encore les saveurs de ses racines libanaises et celles qui l'ont vu grandir. Intégrer les cuisines du Liza Beyrouth le temps de quelques jours est un véritable honneur pour le Chef. Il aimerait ainsi montrer et prouver qu'il est possible de revisiter les produits libanais tout en préservant leurs saveurs locales. Il va ainsi magnifier les goûts, les textures, les odeurs et les multiples saveurs... pour proposer un menu inédit à la fois atypique et authentique. Tous les soirs à 20h30, du 13 au 15 juillet 2017, pour 120 dollars : 45 convives auront la chance de déguster les mets préparés pour l'occasion au cœur de la Money Room du restaurant.



Deborah Cohen



Ce n'est pas la première fois que le Liza Beyrouth ouvre ses portes, pour associer ses compétences à celle d'un autre Chef qui l'inspire. Entre cuisine et design, le but est toujours de mettre en avant la culture et la créativité libanaise. A la rentrée prochaine, c'est Liza Paris qui se lancera dans l'aventure. Le nouveau restaurant libanais parisien accueillera à son tour un Chef et proposera une expérience culinaire unique.



Art de Vivre

Omar Koreitem de Mokonuts investit le Liza Beyrouth

BEYROUTH | iloubnan.info - Le 11 juillet 2017 à 21:49

Partager



The Money Room, au Liza Beyrouth. Photo: Marco Pinarelli

Après presque deux années passées derrière ses fourneaux du 5 rue Saint-Bernard, Omar Koreitem se lance le défi de cuisiner dans son pays d'origine, le Liban, et plus précisément au Liza Beyrouth, à la recherche de saveurs locales.

Liza et Ziad Asselily ont en effet le plaisir de convier Omar Koreitem, le Chef français d'origine libanaise de Mokonuts, et coup de coeur du Fooding à Paris, dans leur restaurant au sein de la capitale libanaise.

Omar prendra ainsi possession des cuisines du Liza Beyrouth du 13 au 15 juillet prochain et proposera un menu inédit. Chaque soir, 45 convives pourront déguster en exclusivité le menu créé par le chef, dans la "Money Room" du restaurant.

Pour cet expatrié, cuisiner au Liza Beyrouth est une façon de réinterpréter à travers des goûts, des saveurs, des odeurs et des textures, son histoire personnelle. Dans son menu inédit, il réinterprétera à sa façon les produits locaux, et y appliquera même quelques techniques japonaises, inspirées des origines de sa femme.



Omar Koreitem est né en 1974 au Liban. Alors qu'il est âgé d'un an, ses parents déménagent en France, où il restera jusqu'à 18 ans. Il décide ensuite de s'envoler vers les Etats-Unis pour étudier les Sciences Politiques et travaillera pendant neuf ans à New York.

Avec Moko Hirayama, sa compagne, ils sont passionnés de cuisine. La passion ne date pas d'hier mais il décide de sauter le pas en 2005: il a alors 31 ans et quitte son travail, pour intégrer la brigade de Daniel Boulud. Il fait ensuite ses armes dans différents établissements. Il poursuit cet apprentissage dans des maisons étoilées à Londres, où Moko est mutée.

Deux ans plus tard, Moko et Omar décident d'opérer un "retour aux sources", et s'installent à Paris. C'est au tour de Moko de quitter ses fonctions d'avocate pour se consacrer à la pâtisserie.

Après plusieurs nouvelles expériences culinaires, le couple décide de se lancer dans le projet de sa vie : leur propre lieu dans le 11ème arrondissement : Mokonuts.

Mokonuts a remporté le Fooding d'amour en 2017.



Photo: Dine Agency

En ouvrant une nouvelle fois les portes de ses restaurants et en unissant ses compétences à un talent qui l'inspire, Liza met ainsi à l'honneur la créativité libanaise. Elle met en avant des talents créatifs libanais dans la gastronomie et de design. Elle prend plaisir à organiser, à Paris et à Beyrouth ces collaborations qui lui tiennent à coeur.

A la rentrée, ce sera au tour de Liza Paris d'accueillir cette expérience culinaire unique.



Talented Chef Omar Koreitem in the Kitchen of Liza Beirut

Other 5 mins ago



Exclusively for three nights from July 13th to 15th, 45 privileged diners will sample an exclusive menu created by the Chef from the Parisian restaurant Mokonuts Event! Liza and Ziad Asseily have the pleasure of inviting Omar Koreitem, the French- Lebanese Mokonuts chef and Fooding Paris favourite, to Liza Beirut. For this special occasion, Chef Omar will takeover the restaurant kitchen, offering an original & unique menu. Every evening from July 13th to 15th, 45 guests will savour the exclusive menu created by Chef Omar in the Money Room of Liza Beirut. "This experience is a true return to my roots," describes the Lebanese-born chef who was raised in France. During these three evenings, Chef Omar will reinterpret local produce using his signature techniques, which are inspired by his various travel experiences & his wife's Japanese heritage. Liza Paris will also host this unique culinary experience upon the Chef's return to France. Menu at 120\$ per person Dinner served at 8.30 pm Liza Beirut Metropolitan Club Doumani Street Trabaud – Achrafieh – Beirut T +961 1 208 108

L'ORIENT
LE JOUR

Jeudi 13 juillet 2017 | Le Commerce du Levant | Boutique

LA DERNIÈRE

Omar Koreitem, de la mairie de New York à la restauration parisienne

PAPILLES

Patricia KHODER | OLJ

13/07/2017

Il a quitté le Liban pour la France en 1975, aux prémices de la guerre, alors qu'il était encore un nourrisson. À 18 ans, il s'envole pour New York, y réside 14 ans puis met le cap sur Londres, avant de retrouver ses premières amours, Paris, et son nouvel amour, la cuisine. C'est là, dans le 11^e arrondissement, qu'il a installé un « gastro-coffee shop » avec son épouse japonaise Moko Hirayama, qu'ils ont baptisé Mokonuts. Omar Koreitem sera au Liban les 13, 14 et 15 juillet, derrière les fourneaux du restaurant Liza. Rien ne prédestinait ce chef, naturellement très inspiré, à la cuisine. Diplômé en sciences politiques, il démarre une carrière administrative à la mairie de la Big Apple quand il décide de sauter le pas et de prendre des cours de cuisine le soir. Il se lance d'une manière plus professionnelle en effectuant un stage chez Daniel Boulud, l'un des chefs les plus importants de New York, et plus précisément au Daniel, situé à l'Upper East Side de Manhattan.

« J'avais 31 ans et mon chef de partie 23 ans. Je passais le plus clair de mon temps à éplucher les légumes. Mais j'avais tellement envie d'apprendre et de me lancer dans cette nouvelle carrière que j'ai tenu le coup et que j'ai pu progresser », confie-t-il.

Pour Omar Koreitem qui privilégie la cuisine méditerranéenne, ses épices, ses ingrédients, ses produits et ses arômes ensoleillés, « la cuisine et le goût de la bonne chère nous vient naturellement quand on est libanais », dit-il. Il se souvient de son père, tous les dimanches en France, qui s'affairait à concocter un plat libanais, mouloukhiyé, kebbé bel sayniyé ou autre.

Son mets national préféré ? La man'ouché, tout simplement. « Nulle part au monde je n'ai trouvé un goût semblable à celle du Liban », dit-il. C'est d'ailleurs l'un des premiers aliments qu'il mange quand il met les pieds dans son pays natal. Aujourd'hui, le chef d'origine libanaise y effectue plusieurs séjours par an. Absent durant toute la guerre, c'est dans les années quatre-vingt-dix qu'il revient une première fois. Il se souvient surtout de la reconstruction. D'un Beyrouth complètement détruit mais qui commençait à revivre. Il revient surtout pour remplir ses valises d'herbes et d'épices. Et vite retrouver Mokonuts, le couronnement d'un courageux changement de carrière.

Car après New York, où il a rencontré son épouse avocate - elle aussi fera un virage de 360 degrés et deviendra pâtissière -, il part à Londres. Dans la capitale anglaise comme à Paris, il se perfectionne aux côtés du chef Antonin Bonnet, qui officiait à l'époque au Greenhouse à Londres avant d'intégrer les cuisines du Sergent Recruteur sur l'Île Saint-Louis. L'établissement décroche une étoile quelques mois après son ouverture. Plus de 10 ans à apprendre chez les autres, l'envie lui prend enfin de voler de ses propres ailes. De proposer une cuisine plus spontanée, plus libre aussi. Ainsi, en 2015, Omar Koreitem et son épouse Moko Hirayama ouvrent Mokonuts dans le quartier Saint-Bernard. Le bistrot branché dont toute la presse française fait les éloges.

Moko Hirayama s'occupe de la pâtisserie, lui du reste. Il offre des plats et des sandwiches aux parfums du Liban et de la Méditerranée. Il aime les goûts citronnés, propose de la labné et ajoute du zaatar, du sumac, de la mélasse de grenadine et de la tahnî à la plupart de ses préparations. Le couple mise sur les produits du terroir, bons et frais. Mokonuts a été récompensé par le premier trophée Gault & Millau Pop 2017. « Au premier abord, c'est un énième coffee shop à la mode, repaire de jolis mangeurs en Stan Smith, qui sert du slash et des cookies entre quatre murs carrelés... Pourtant, ce qui se joue sur les tables du Mokonuts sort immédiatement des radars : une cuisine entre Liban, Occident et Japon, au métissage original et heureux », a affirmé le célèbre guide.

Avec ses plats, Omar Koreitem veut partager les saveurs qui l'ont marqué, comme autant d'émotions et de souvenirs de son enfance. Depuis un peu moins de deux ans à Paris, ses recettes connaissent un franc succès.



tasteandflavors

S'abonner

tasteandflavors Don't miss Chef Omar Koreitem from @mokonutsbakery Paris, as he brings his signature techniques to @lizabeirut tonight until the 15th of July!

#selectedby #tasteandflavors #lebanese #cuisine #beirut #restaurant #lizaxmokonuts #lizabeirut #lizarestaurant #lizaevent #mokonutsparis @chateaumarsyas

carolineketchjian 🤗👍👍👍👍



84 J'aime

IL Y A 25 MINUTES

Ajouter un commentaire...





Liza Beyrouth : palais gourmand



Fattouche, kebbit laktine ou taboulé ? C'est tout le Liban, de la montagne du Nord à la plaine de Beeka en passant par les bords de la Méditerranée qui se retrouve dans l'assiette de Liza Beyrouth. Twistés d'une touche de modernité, plus légers et moins gras que les recettes traditionnelles, les plats de Liza ravissent les papilles des gourmets.



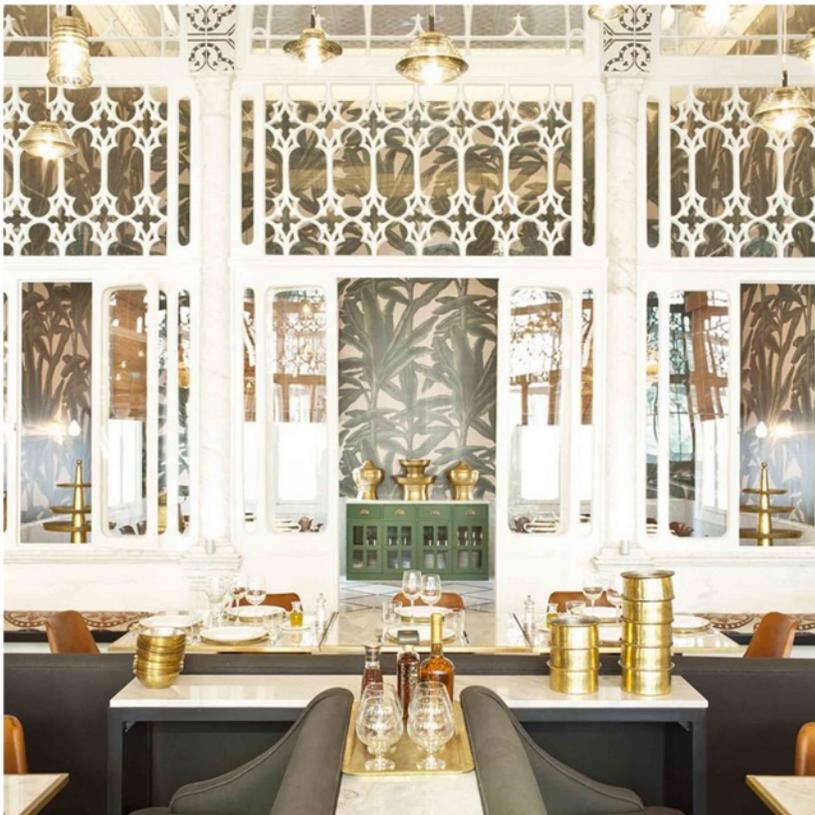
Une adresse incontournable

Si vous allez au Liban, Liza Beyrouth est une de ces adresses à ne pas rater. Au pays du cèdre, Liza et Ziad Asseily ont ouvert leur table dans une bâtisse du XIXème siècle au coeur du quartier d'Achrafieh. Dans la culture libanaise, un repas ça se partage. Présentés dans de grands plateaux en cuivre, les plats et autres assortiments de mezzés offrent une pause chic et conviviale entre amis.



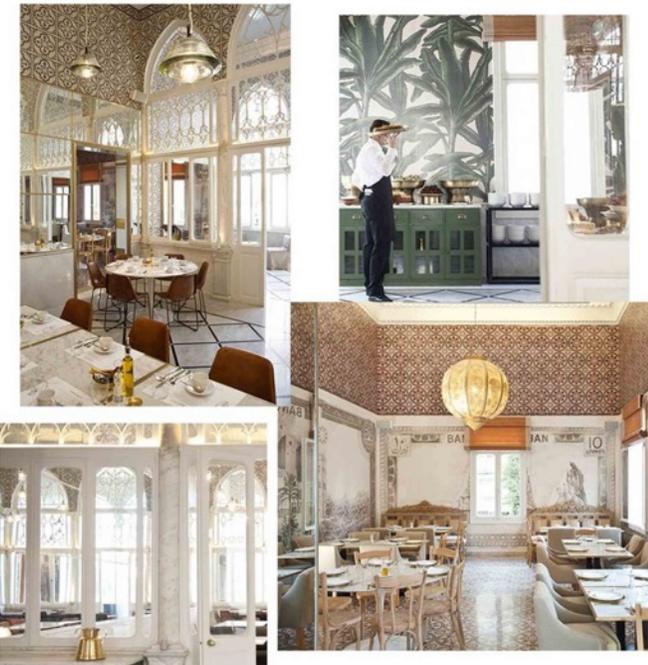
De Paris au Liban

Avant de s'installer dans leur pays d'origine, au Liban, Liza et son mari ont lancé l'aventure à Paris. Les brunchs sont à tomber par terre, au point que leur adresse du quartier de la Bourse ne désemplit pas.



Inspiration déco

Liza le concède : "Le décor est au moins aussi important que la cuisine". Pour un résultat maîtrisé, classique mais original, elle a confié la scénographie des lieux à Maria Ouisseimi tandis que les papiers peints de l'italienne Idanira Gazzoni ont apposé leur touche végétale.



Si des suspensions en osier côtoient des lampes métallisées délicatement ajourées, le motif phare de la déco reste le moucharabieh. Du sol au plafond, il transforme le Liza Beyrouth en un féerique palais des mille et une nuits.

Crédits photos © Marco Pinarelli

f
Westwing Maison & Décoration
Q

WESTWING

J'aime
S'abonner
Partager
⋮

Westwing Maison & Décoration ✓

@westwing.fr

Accueil

À propos

Photos

INSTAGRAM

PINTEREST

Vidéos

Publications

Évènements

YOUTUBE

Communauté

Créer une Page

Westwing Maison & Décoration

a ajouté 4 photos.

Hier, à 08:05 · 🌐

Si vous allez au Liban, le restaurant Liza Beyrouth est une de ces adresses à ne pas rater ! Pour Liza, "Le décor est au moins aussi important que la cuisine" et c'est pour cela que l'on s'en est inspiré dans notre #VenteDuJour Venez voir 📍 <http://westwing.me/universdelizabeyrouth>

📷 by Marco Pinarelli







J'aime
Commenter
Partager

👍👎👤 71
Meilleurs commentaires *

SCOPEMPIRE
 YOUR MIDDLE EAST URBAN DESTINATION

Added on July 23, 2017 a healthy breakfast , Beirut , Breakfast , brunch , Food , Foodie , Lebanon , Pancakes , travel

Food & Dining

7 Brunch Spots in Lebanon That'll Make You Drool

Written by *Scoop Team*

by *Rana Awadalla*

Shake up your week by exploring the most exciting new brunches in and around Lebanon, whether at a brand new restaurant or an old one that is upping their brunch game. From fluffy pancakes to Spanish omelettes we've compiled a list of epic brunch spots in Lebanon for them late risers.

Liza



Via Zomato



Via Marco Pinarelli

Restaurateur Liza Asselly is now offering her upscale Middle Eastern cuisine in the city that inspired it. Her new outpost, called Liza Beirut, is set in the Lebanese capital's stylish Achrafieh neighborhood, where it occupies the second floor of a 19th-century palace. Devised by designer Maria Ousseimi, the decor of the light-filled 5,400-square-foot space provides the same local zest as the food.

WE SAID THIS: Now you know where to go when you're craving some yummy brunch in Lebanon.



Liza



© Marco Pinarelli



© Marco Pinarelli

À deux pas de la Bourse, Liza est un petit coin du Beyrouth contemporain.

Les samedi et dimanche, les amateurs de cuisine libanaise se donnent rendez-vous pour déguster les incontournables mezzés et autres « plats du dimanche » typiques qui ornent le buffet XXL. Boissons chaudes à volonté, jus de fruits frais et gourmandises sucrées accompagnent ce moment pour lequel il est préférable de réserver !

Côté décoration, le lieu s'affranchit des clichés en mixant style oriental et occidental. Ainsi, les matériaux précieux et ornementaux agrémentent le mobilier épuré et contemporain.

LES INFOS PRATIQUES

Adresse :
14, rue de la Banque 75002 Paris

Station de Métro :
M° BOURSE

Prix Moyen :

Telephone :
01 55 35 00 66

Horaires :
TOUS LES JOURS SAUF DIMANCHE
SOIR.
DE MIDI À 15H30 SAMEDI ET
DIMANCHE.

design addicts
platform
 more to love from around the web

Friday, 11 August 2017 By Priscilla Elasi

Magical Beirut



Liza Beirut is a jaw dropping restaurant created by Liza Assely located in the stylish suburb of Achrafieh in East Beirut. The interiors were designed by self-taught Mana Ousseini. The restaurant, named after it's owner and the city that inspired it is a sprawling 500 sqm interior housed on the first floor of a historical venue that is the Metropolitan Club, the former residence of some of Lebanon's most prominent families.

The interior is inspired by the floors of the 19th-century palace with a subtle mix of modern furnishings and lighting by Tom Dixon. The walls are covered with Arjumanand wallpapers, resulting in the creation of 4 distinctive themes – there are huge lush banana leaves to give the restaurant an exotic presence, large money notes inspired by the country's former currency, and skyscrapers which form a chic backdrop for the contemporary furniture.

Bright with lofty ceilings, natural light floods into the space through windows that line the front of the restaurant whilst bespoke lighting created by architect Jan Van Lierde casts a soft hue come night time. Historical references like the polished brass tableware, decorative objects and corner bar by Karim Chaya in the Main room, are laced with contemporary design features like the carved wood furniture by Orient 499.

While remaining soothing due to the harmonious combination of colours, prints and materials, the restaurant is a celebration of Lebanese history and culture. This has to be one of the most beautiful restaurants that oozes soul and character. It has a feminine luxe edge which creates an amazing atmosphere that anyone would love to eat in.

Follow [Priscilla Elasi](#) on Instagram



Liza Beirut/Liza Assely



Liza Beirut/Liza Assely



Liza Beirut/Liza Assely



Liza Beirut/Liza Assely



Liza Beirut/Liza Assely



Liza Beirut, Liza Assefy



Liza Beirut, Liza Assefy



Liza Beirut, Liza Assefy



Liza Beirut, Liza Assefy



Liza Beirut, Liza Assefy



Liza Beirut, Liza Assefy

le Bonbon

6 spots pour les accros du houmous

Coline Food & Drink | 29/09/2017



Ah le houmous ! Depuis quelques mois, cette pâte de pois chiche a vu sa cote monter en flèche dans la capitale, et il y a de quoi : riche en vitamines, bourrée d'antioxydants et anti-dépresseur... On ne compte plus la liste de ses vertus ! Pour te guider dans ta quête du houmous parfait, voici une petite sélection des meilleures adresses de Paris.

L'incontournable

Considéré par certains comme le **meilleur houmous** de Paris, Liza fait tourner les têtes avec ses délices **libanais** depuis maintenant bientôt dix ans. Mezzés chauds et froids à partager, **grillades**, et succulent brunch à volonté les week-ends, voici une adresse incontournable pour tous les accros de saveurs méditerranéennes !



Liza

Ouvert tous les jours sauf dimanche soir
Brunchs samedis et dimanches de 12h à 15h30
14, rue de la Banque - 2e

189 J'aime 0 commentaires
Voici comment commencer la semaine correctement 🍴 #libanais #lebonbon #liza #lizarparis #paris #restaurant #mezzes #fooding
3 Nov



Les brunchs buffet à volonté originaux

Publié le 3 octobre 2017 Par Julie M.

Vous rêvez d'un **brunch original avec buffet à volonté** ? Découvrez notre sélection de **brunchs décalés** : jazz-brunch, brunch StandUp, brunch libanais, brunch sportif ou brunch au milieu des **puces de Saint Ouen** !



Le Liza

Liza, le restaurant qui vous offre un billet aller pour Beyrouth en proposant des "mezzés réinventés, le gras en moins, préparés avec beaucoup d'amour, de temps et de bons produits frais" fête ses 10 ans et demi Pour l'occasion, il vous donne rendez-vous tous les samedis et dimanches son **brunch buffet XXL** exotique. Copieux et savoureux !

Adresse : Le Liza, 14 rue de la banque, 2e arrondissement

Tarif : 38€

version femina



Moutabbal el'as, purée de topinambour à l'estragon

Commenter Partager J'aime 0 Tweeter G+

Par Liza et Ziad Asseily - © Rina Nurra 17 octobre 2017

Type de plat : Entrée

Pour : 12 personnes

Difficulté : Facile

Prix : Bon Marché

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 30 mn

IMPRIMER

Ingrédients :

- ▶ Topinambours :
- ▶ 2 kg de topinambours 5 g d'estragon
- ▶ 100 g de jus de citron jaune
- ▶ 100 g de tahine : graines de sésame broyées jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- ▶ Sel
- ▶ Poivre
- ▶ Dressage et finitions : Quelques feuilles d'estragon ciselées
- ▶ 1 filet d'huile d'olive

Préparation :

Topinambours :

Pelez les topinambours et faites-les bouillir dans une grande casserole d'eau pendant 30 min. Retirez du feu et égouttez dans une passoire. Lavez et séchez l'estragon. Coupez les topinambours en morceaux puis réduisez-les en purée à l'aide d'un robot-coupe ou d'un mixeur avec le jus de citron et le tahine. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez l'estragon et mixez.

Dressage et finitions :

Disposez le mélange dans un bol en creusant un puits au centre à l'aide d'une fourchette. Déposez les feuilles d'estragon au centre, versez un filet d'huile d'olive et servez.

Une recette extraite de *Liza, à la libanaise*, de Liza et Ziad Asseily, parution le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition, 26,90 €



version femina



Daoud bacha bel berghol, boulettes d'agneau, blé et mélasse de grenade

Commenter Partager J'aime 9 Tweeter G+

Par Liza et Ziad Asseily - © Rina Nurra 18 octobre 2017

Type de plat : Plat **Pays :** Recettes libanaises
Difficulté : Moyenne **Pour :** 8 personnes
Temps de préparation : 45 mn **Prix :** Moyen
Temps de cuisson : 93 mn
Temps de repos : 120 mn

Ingrédients :

- ▶ Viande :
- ▶ 500 g de gigot d'agneau (voir *)
- ▶ 500 g d'aiguillettes de rumsteck
- ▶ 150 g de noix 150 g d'oignons
- ▶ 20 g de sel fin
- ▶ 5 g de poivre moulu Compotée d'oignon :
- ▶ 5 oignons
- ▶ Huile d'arachide
- ▶ 50 g de noix
- ▶ 20 cl d'eau
- ▶ Blé-vermicelles : 300 g de boulgour
- ▶ 50 g de vermicelles
- ▶ 60 cl de fond blanc de volaille
- ▶ Dressage et finitions :
- ▶ Mélasse de grenade Graines de grenade
- ▶ Sel
- ▶ Poivre

Une recette extraite de *Liza, à la libanaise*, de Liza et Ziad Asseily, parution le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition, 26,90 €



Préparation :

Viande :

Hachez l'agneau et le rumsteck à l'aide d'un hachoir ou d'un mixeur. Concassez les noix. Pelez et hachez les oignons. Assaisonnez les viandes, mélangez tous les ingrédients et passez une seconde fois au mixeur. Formez des boulettes de 30 g dans le creux de la main en les faisant rouler sur le plan de travail. Réservez au congélateur pendant 2 h pour homogénéiser la pâte.

Compotée d'oignon :

Pelez et ciselez les oignons. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'arachide. Concassez les noix et ajoutez-les dans la casserole avec un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux pendant 1 h jusqu'à l'obtention d'une compotée d'oignon.

Blé-vermicelles :

Faites cuire le boulgour et les vermicelles dans une grande casserole d'eau avec le fond blanc pendant 10 min.

Dressage et finitions :

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Sortez les boulettes du congélateur et laissez-les décongeler. Enfourez pour 8 min puis réservez au chaud. Égouttez le boulgour et les vermicelles. Assaisonnez la compotée d'oignon de mélasse de grenade, de sel et de poivre puis incorporez-y les boulettes et laissez mijoter pendant 15 min. Servez les boulettes sur le boulgour aux vermicelles dans les assiettes et parsemez de graines de grenade.

*Gigot d'agneau

3 kg de gigot d'agneau
 Le gigot d'agneau est constitué de cinq morceaux d'ensemble qui doivent être utilisés sans peau et parés pièce par pièce. Vous devez tenir compte de la présentation : préférez de belles pièces pour les taillages en brunoise. Réservez les pièces du gigot les moins présentables pour le hachoir, ici pour le kafta, et les plus belles pour des taillages au couteau.

Pour un tartare, il est préférable de goûter les chairs de l'agneau pour cibler son choix en fonction de son goût : il y aura toujours à l'intérieur d'un même gigot des différences de goût et de couleur. La chair peut être bien rouge à légèrement rose et son goût connaît les mêmes variantes. Le filet très blanc a un goût plus prononcé. Ces variantes peuvent atténuer ou accentuer le goût d'un plat lors de la cuisson.

Quelques étapes indispensables à la préparation du gigot

Dénervé le gigot : raclez les nerfs avec un couteau. Le haut du gigot, tout comme l'épaule entière, est plus nerveux et très complexe à dénervé dans son ensemble. Pour limiter le temps de préparation, retirez au mieux le haut des nerfs, la partie la plus dure. Pour les préparations au hachoir, il peut rester quelques résidus de nerfs s'ils sont très fins. Réservez les morceaux comme le filet, qui demeurent entiers (car composés de peu de nerfs) pour les tartares type kafta nayyé ou kebbé nayyé ou d'autres plats comme le hommos bi lahme ou makloube...

Dégraissez le gigot : il est préférable de retirer l'ensemble du gras dans le gigot. Toutefois, dans le cas de morceaux d'agneau sautés le plus souvent taillés en brunoise, un peu de graisse d'agneau mêlée aux chairs nourrit la viande lors de la cuisson. Le hommos bi lahme est un bon exemple de cette préparation. Traditionnellement, c'est ainsi que sont servis ces types de plats au Liban : avec le gras naturel de cuisson, qui rehausse le goût des plats et se mêle divinement à la texture du hommos bi tahine, par exemple.

Remarque

Traditionnellement, plusieurs types de viande de base entrent dans la composition du kafta, différant selon les régions ou selon les prix : collier, épaule... Le gigot est une valeur sûre, mais votre kafta sera tout aussi bonne avec de l'épaule d'agneau, certaines parures de la selle (bien nettoyées) ou du carré d'agneau, qui sont des parties nobles. Ces dernières doivent suivre le même protocole : pas de peau, peu de gras et une chair qui doit être appétissante. Vous pouvez également demander à votre boucher de préparer la viande pour vous.

version femina



Sfouf, gâteau de semoule safrané et potiron confit

Commenter Partager J'aime 19 Tweeter G+

Par Liza et Ziad Asseily - © Rina Nurra 18 octobre 2017

Type de plat : Dessert **Pays :** Recettes libanaises
Difficulté : Moyenne **Pour :** 8 personnes
Temps de préparation : 10 mn **Prix :** Moyen
Temps de cuisson : 60 mn
Temps de repos : 10 mn

Ingrédients :

- ▶ Pâte à sfouf :
 - ▶ 125 g de farine
 - ▶ 350 g de semoule fine
 - ▶ 70 g de beurre clarifié
 - ▶ 350 g de sucre
 - ▶ 4 g de levure chimique
 - ▶ 1 de c. à s. de safran séché
 - ▶ 400 g de lait frais
- ▶ Potiron confit :
 - ▶ 400 g de potiron 1 kg de sucre
- ▶ Crème de lait :
 - ▶ 200 g de mozzarella 400 g de mascarpone
 - ▶ 10 cl d'eau de fleur d'oranger (voir *)
 - ▶ 10 g de sucre
- ▶ Dressage et finitions : 50 g de pistaches concassées

Préparation :

Pâte à sfouf :

Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Mélangez la farine et la semoule, le beurre, le sucre, la levure chimique, le safran et le lait puis étalez cette pâte sur 4 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez-la refroidir complètement au réfrigérateur. Lorsqu'elle est froide, enfournez pour 30 min. puis laissez refroidir à température ambiante. Détaillez-y 16 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et réservez.

Potiron confit :

Pendant ce temps, pelez et épépinez le potiron, détaillez la chair en tranches de 2-3 cm d'épaisseur puis faites-les bouillir avec le sucre pendant 30 min à feu très doux.

Crème de lait :

À l'aide d'un robot-coupe, mixez la mozzarella puis mélangez-la avec le mascarpone, l'eau de fleur d'oranger et le sucre. Laissez reposer 10 min au réfrigérateur.

Dressage et finitions :

Disposez un rond de sfouf par assiette et surmontez-le de crème. Déposez quelques tranches de potiron confit puis pochez de nouveau de la crème par-dessus. Refermez avec un rond de sfouf. Décorez d'un peu de crème, d'un petit morceau de potiron et de pistaches concassées.

*Fleur d'oranger : Liquide aux intenses arômes de fleur d'orangers. Il est fait par le recueillement de la vapeur due à l'ébullition de fleurs d'oranger dans de l'eau. Dans la cuisine moyen-orientale, la fleur d'oranger est utilisée aussi bien pour les préparations salées que sucrées.

Une recette extraite de *Liza, à la libanaise*, de Liza et Ziad Asseily, parution le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition, 26,90 €



version
feminaHindbè, poêlée
d'épinards, oignons
croustillants et citron
vert[Commenter](#) [Partager](#) [J'aime 1](#) [Twitter](#) [G+](#)

Par Liza et Ziad Asselly - © Rina Nurra 20 octobre 2017

Type de plat : Plat**Pour :** 12 personnes**Difficulté :** Facile**Prix :** Moyen**Temps de préparation :** 20 mn**Temps de cuisson :** 25 mn**Temps de repos :** 120 mn

Ingrédients :

- ▶ 3 kg d'épinards
- ▶ 1 l d'huile végétale
- ▶ 1 kg d'oignons
- ▶ 3 bottes d'oseille
- ▶ Sel
- ▶ Dressage et finitions :
- ▶ 4 citrons verts

Préparation :

Faites chauffer de l'huile à 180 °C dans une poêle. Pelez et émincez finement les oignons. Faites-en frire 700 g dans l'huile pendant 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Réservez sur du papier absorbant. Rincez les épinards. Faites-les blanchir en les plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante puis dans de l'eau glacée pour arrêter leur cuisson et préserver leur couleur. Égouttez-les en les pressant entre vos mains.

Lavez et ciselez l'oseille. Faites revenir le reste des oignons à la poêle avec un peu d'huile. Lorsqu'ils deviennent translucides, ajoutez les épinards et faites revenir le tout pendant 10 min. Ajoutez l'oseille puis laissez cuire encore 10 min. Débarrassez sur du papier absorbant et salez immédiatement. Laissez refroidir dans une passoire pour ôter l'excès d'huile pendant 2 h.

Dressage et finitions : Levez les segments de citron. Dressez les épinards dans les assiettes à l'aide d'un cercle de 8 cm de diamètre. Disposez 4 segments de citron par-dessus dans chaque assiette puis surmontez-les d'une poignée d'oignons frits.

Astuce : Pour que les oignons restent bien croustillants, faites-les frire par poignées et non tous en même temps.

Une recette extraite de *Liza, à la libanaise*, de Liza et Ziad Asselly, parution le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition, 26,90 €



version femina



Limonade, citronnade à la fleur d'oranger

Commenter Partager J'aime 19 Tweeter G+

Par Liza et Ziad Assaily - © Rina Nurra 20 octobre 2017

Type de plat : Boisson

Pays : Recettes libanaises

Difficulté : Facile

Prix : Bon Marché

Ingrédients :

- ▶ Pour environ 1,5 l de limonade :
- ▶ 4 citrons jaunes bio (a minima non traités)
- ▶ 50 g de sucre blanc
- ▶ Au moins 15 feuilles de menthe fraîche
- ▶ 1 l d'eau
- ▶ 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

La limonade bien fraîche rythme la journée des Libanais, qui en consomment à toute heure pour se rafraîchir et s'hydrater tout en se faisant plaisir ! Il faut dire qu'il serait dommage de ne pas profiter de la richesse agricole du pays en production d'agrumes en tout genre... et en fleur d'oranger, qui figure également dans la recette du Liza. Ces saveurs se mêlent merveilleusement dans la limonade ou citronnade « à la libanaise ». Un pur régal dont voici le secret. À préparer 24 h à l'avance pour que les arômes infusent.

Prélevez le zeste des citrons à l'aide d'une râpe, puis pressez-le pour récupérer le jus. Mettez-le dans un pichet avec le sucre et la menthe. Juste avant de servir, passez la limonade au chinois pour ne récupérer que le liquide. Transvasez dans une bouteille, ajoutez l'eau et l'eau de fleur d'oranger puis mélangez. Servez bien frais.

Une recette extraite de *Liza, à la libanaise*, de Liza et Ziad Assaily, parution le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition, 26,90 €



version femina

Accueil / Cuisine / Recettes de chefs / Les délicieuses recettes libanaises de Liza et Ziad Asseily



Les délicieuses recettes libanaises de Liza et Ziad Asseily

Commenter Partager J'aime 0 Tweeter G+

Saine et généreuse. C'est ainsi que l'on pourrait définir la cuisine de Liza et Ziad Asseily, à la tête du restaurant **Liza**, rue de la Banque, à Paris. Dans leur sublime ouvrage*, le couple nous plonge au cœur de la **gastronomie libanaise** et nous dévoile ses meilleures recettes. *Sahten** !

*Liza, à la libanaise (Ducasse Edition)

*Bon appétit, en arabe libanais !

©Rina Nurra

Par C.B.

Les recettes libanaises du restaurant Liza, à Paris



J'aime 0



Hindbé, poêlée d'épinards, oignons croustillants et citron vert

> Voir la recette

Liza s'épanche !

Posted By: Elisabeth Scotti | Journaliste et Auteure on 23 octobre 2017 à 13:42 No Comments

Shares 0
 Tweet
 Shares 0
 Shares 1
 Shares 1

LIVRE | Le restaurant libanais Liza dévoile enfin ses recettes ! Contemporain et réconfortant ce livre se situe bien loin de certains clichés. [Découverte]



Tout fait envie dans ce livre aux recettes parfaitement écrites, à distance du jargon habituel des livres de chefs ! © Rina Nurra

Douze ans... il y a douze ans, déjà, que Liza et son mari Ziad ont ouvert à Paris, dans le quartier de la Bourse, leur restaurant *Liza*. Et depuis cette douzaine d'années, on s'y délecte libanais, évidemment, mais un libanais repensé, moderne et joyeux, à l'image de Liza elle-même. Le 26 octobre prochain paraît enfin *Liza, à la libanaise* (Ducasse Editions) comme une fenêtre sur une cuisine dont l'image évoque un certain art de vivre.

Cuisine réjouissante

Vous ignorez tout du sumac et du zaatar ? Vous avez des doutes sur le boulgour, le frikeh, le tabneh ou encore le halloumi ? Plus pour longtemps ! Vous apprendrez par la même occasion à réaliser les recettes de base, dont la fameuse crème à l'ail ou la sauce tarator... sans négliger pour autant la fattouche, LA salade libanaise -où l'on retrouve le fameux sumac !-, irrésistible de fraîcheur ; Le tabboulé, le VRAI, bourré de persil et acidulé de citron ou encore le hommos bi tahiné, sublime purée de pois-chiches au sésame. Vous découvrirez avec délice les moins connus kebbé melkié, exquises boulettes d'agneau aux pignons, à plonger dans une sauce délicieusement rose à la betterave ou les kebbé helwé, boulettes de bœuf et boulgour farcies aux oignons, raisins et pignons, agrémentées de ce qui ressemble (à s'y méprendre) à un pistou adouci d'une pointe de miel.



Déclinant ainsi avec bonheur la tradition libanaise, les recettes imaginées par Liza, telle la salatit ardichawké, la salade d'artichauts aux petits pois, très citronnée ou les kreidess bel arak, les crevettes à l'arak, fenouil, tomates, boulgour et jolie pointe anisée de l'arak, mettent en appétit. Tout fait envie dans ce livre aux recettes parfaitement écrites, à distance du jargon habituel des livres de chefs souvent impossible à traduire pour le commun des mortels. Des recettes extrêmement faciles à réaliser.

Liza, à Paris comme à Beyrouth

Et Liza, logiquement, existe aussi à Beyrouth : vous le découvrirez au travers du travail de la photographe Rina Nurra. Images du restaurant, bien sûr, mais aussi de Beyrouth, de ses habitants, de sa cuisine de rue aussi bien que de ses dîners sophistiqués. A noter : le carnet d'adresses beyrouthines, qui risque fort de vous donner envie d'aller faire un tour au Liban, histoire d'y goûter sa cuisine in situ...

Liza et Ziad Assaily, auteur(e)s de 'Liza, à la libanaise' - Livre de recettes (226 pages) à paraître le 26 octobre prochain chez Ducasse Edition - Disponible en librairie au prix de €26,90 et au format numérique au prix de €9,99 - Restaurant Liza - 14 rue de La Banque, 75002 Paris - t/ +33 1 55 35 00 66 - Plus de renseignements [ici](#)

L'ORIENT LE JOUR

LA DERNIÈRE

De Paris à Beverly Hills, le marathon des dons pour le Liban



QUELQU'UN M'A DIT

Dita Von Blöss / OLJ

24/10/2017

Au nom de l'art...

Trente millions de dollars ont été amassés. Il en faut bien plus pour permettre à l'Association pour la promotion et l'exposition des arts au Liban (Apeal) de lancer la construction du Beirut Museum of Art (BeMa). C'est donc un dîner de collecte de fonds qu'Apeal a organisé au restaurant du Cercle de l'Union Interalliée, un des clubs les plus exclusifs de la capitale française. Près de quatre-vingts invités, dont des personnalités prestigieuses du milieu des arts, sont venus soutenir l'association, notamment Christine Macel, commissaire générale de la Biennale d'art contemporain de Venise 2017 et conservatrice générale du musée d'art moderne, Centre Pompidou, qui a tenu à saluer dans son discours ces « artistes libanais qu'on se dispute », et dont « le talent et le rayonnement international sont confirmés », citant entre autres Salwa Raouda Choucar, Huguetta Caland, Akram Zaatari et Walid Raad. Présents également, Anne Distel, conservateur honoraire du patrimoine au Musée d'Orsay ; Véronique et Aurélien Lechevallier, ancien directeur de l'Institut français au Liban, aujourd'hui un des Macron boys ayant intégré la cellule diplomatique de l'Élysée ; la Libanaise Nada Sader et son époux le collectionneur d'art contemporain et homme d'affaires français Dominique Frémont, patron de Mauboussin, la célèbre maison de joaillerie de la place Vendôme, et d'autres encore.

Avant de plonger ses invités dans un spectacle de french cancan à paillettes, suivi d'une performance de dabkét loubnane, mélange de folklore et de technique moderne, Apeal a rendu un chaleureux hommage à Etel Adnan (présente au dîner). Un aperçu de l'œuvre de l'artiste et la pensée dense et féconde de l'écrivaine et poétesse polyglotte a été donné par la Britannique Dame Julia Peyton Jones, « une des figures les plus admirées et respectées dans le monde de l'art », et par Hans Ulrich Obrist, historien d'art et directeur des projets internationaux de la fameuse Serpentine Gallery à Londres. Les Libanais présents ce soir-là ont tout naturellement souscrit à cet hommage, notamment Wadad et l'ancien ministre de la Culture Rony Arayji ; le représentant du Liban auprès de l'Unesco l'ambassadeur Khalil Karam, Béchara et Alexandra el-Khoury, Joe et Mira Mailla, Claude Audi venue de New York, Élie et Tania Zeeneh, Jean Boghossian et Cathy Van Keer, Samir Troublousi, Raymond et Mona Chammas, Kamal et Heidi Tabet, Gaby et Nada Bocci, Tony et Carole Kareh, Nicolas Gharzouzy, Maroun Helou, le philanthrope Robert Matta, Berthe Chaghoury, Bernard Kalil, Nathalie Rehtkian et évidemment les dames d'Apeal, Rita Nammour, Nada Khoury, Sandra Abou Nader et Laura Lahoud, sans oublier Cyril Karaoglan qui s'est prêté volontiers au rôle de maître de cérémonie, et l'architecte Hala Wardé qui a présenté le projet BeMa, prévu à la rue de Damas, sur un terrain offert par l'Université Saint-Joseph.

Liza à savourer

Ziad et Liza Asselly n'en croient pas encore leurs yeux. En l'espace de quelques heures, journalistes, blogueurs et amis, libanais et français, se sont arraché 350 copies de Liza à la libanaise, publié aux éditions Ducasse et illustré par la photographe culinaire Rina Nurra. Concocté à quatre mains par le jeune couple, ce recueil de recettes connues ou innovantes, bien loin des clichés, présente la version Liza de l'art de la cuisine libanaise. La signature de l'ouvrage, prévue de 19 heures à 21 heures, dans leur restaurant, 14 rue de la Banque, à Paris, s'est étirée jusqu'à minuit ! Rabih Kayrouz était tout heureux de retrouver ses amis, dont la danseuse étoile de l'Opéra de Paris, Marie-Agnès Gillot, qui avait défilé pour la maison (Kayrouz) il y a deux ans, le danseur de ballet Marc Moreau et Lucas Ossendrijver, directeur artistique de la ligne masculine Larvin. Il y avait aussi la belle Florentine Alessia Rositani, épouse de l'héritier de la casa Curzio Malaparte. C'est sur le toit de cette « maison surréaliste » qui fait figure d'ovni sous le ciel de Capri que Brigitte Bardot s'était étendue nue dans Le Mépris ; l'image, gravée dans les mémoires, continue à faire fantasmer les touristes qui viennent du monde entier pour la visiter. Lina Tannous, Maria Osseimi, Karim et Michèle Chaaya étaient en grande conversation avec la designer Victoria Wilmotte et l'architecte libanaise Aline Asmar de Amman, qui a assuré la direction artistique de la rénovation de l'hôtel Le Crillon. Un peu plus loin, Milla Maroun et Lena Lutaud, reporter au Figaro, étaient tout ouïe pour Sarah Andelmann, cofondatrice du concept store Colette, temple de la branchitude rive droite, dont les portes fermeront définitivement le 20 décembre prochain. Et comme toutes les occasions sont bonnes pour se régaler, ce beau monde s'est laissé tenter par la limonade à la mastika, avant de déguster avec appétit les finger food et le vin Kefraya. Dans l'assistance également, le directeur de l'Office du tourisme du Liban à Paris Serge Akd, l'auteur et artiste Lamia Ziadé, ainsi que Karim Basbous, qui félicitait Khalil Joreige, lauréat du prix Marcel-Duchamp 2017, qu'il partage avec son épouse Joanna Hadjithomas pour leur projet « Discordances/Unconformities », présenté au Centre Pompidou. La liste des présents qui se déroule sans fin comme un générique de film comprend aussi Leila Soughayar, Dina Haidar, Alya Chéhab, Hala Bustros, Nadim Asfar, Lina Raphaël, Eli Obeid, Sonita Nader (Radio Monte-Carlo Doualija) et Walid Maalouf, membre du conseil d'administration de la Lebanese Food Bank, association qui récupère les restes de nourriture au lendemain des grandes réceptions.

Week-end californien

Pas moins de 700 participants au dîner de gala d'Amideast, important organisme américain engagé dans des missions d'éducation au Moyen-Orient et en Afrique du Nord. Objectif : renflouer la caisse de son antenne beyrouthine, qui octroie des bourses aux étudiants désirant poursuivre une formation aux États-Unis. Dans un magnifique élan de générosité, la communauté libanaise, venue des différentes villes des États-Unis, s'est retrouvée à Los Angeles, plus précisément au Beverly Hills Hilton, qui a déroulé son red carpet pour l'occasion.

La liste des personnalités américaines d'origine libanaise n'était pas des moindres : Jeannie et le président d'Amideast Théodore H. Kattouf, ancien ambassadeur des États-Unis aux Émirats arabes unis et en Syrie, barde de l'Ellis Island Medal of Honor et du Presidential Award pour ses services rendus au State Department ; Sheryl et Harry Nadjarian qui avait quitté Beyrouth en 1975 pour fonder l'Industrial Motor Power Corporation (IMP), une des plus grandes sociétés de négociation de matériel électrique privé dans le monde ; le juge James Kaado qui a officié pendant 25 ans à la Cour suprême du comté de Los Angeles, accompagné de sa fille Rima ; le banquier new-yorkais Yervant Demirjian ; Karim Kano, Senior Vice President of Strategic Investments chez Calpoint, LLC ; Dorian Khouri, conseiller financier chez UBS à LA ; Dany Tarkanian qui se prépare, dit-on, aux élections du Sénat. Rabih Aridi, membre du conseil d'administration des Paramount Hotels & Resorts ; Hind et Habib Debs (Advanced Technology Systems Company, ATSC) avec leur fils Paul ; Sevak Kachadurian (agent immobilier à Beverly Hills) et sa maman Sonick ; Denise et le vice-président d'Amideast Greg Touma, Najwa et Hanna Chammas, Ghada Irani, ainsi que le consul du Liban à LA, Johnny Ibrahim, pour ne citer que quelques-uns.

Parmi les présents débarquant tout droit de Beyrouth, il y avait Wafa Saab, Robert et Sandra Tarazi, Maha Kaddoura, Nabil et Carole Bustros, Georges et Maya Doumet, Chérif et Rana Idress, Walid et Lina Assaf, Paul et Katia Boulos, Fady et Milla Garabet, Raja et Karen Srour, et aussi et surtout Nour Semaan, venue recevoir le trophée « Education Hero Award » attribué à son père, l'ingénieur et grand philanthrope Maroun Semaan, décédé en mai dernier.

Les hymnes nationaux libanais et américain, interprétés par le ténor Amine Hachem, accompagné au piano par Omar Rahbani, ont donné le coup d'envoi d'une soirée ponctuée, tout d'abord, de discours. Celui du président d'Amideast Théodore Kattouf, d'Anis Nassar, membre du conseil d'administration, et de Ricardo Karam, keynote de l'événement.

Place ensuite à une folle ambiance avec les survitaminés California Crooners et la performance endiablée de Guy Manoukian et son orchestre qui ont littéralement enflammé le public. Et pour clore la soirée, une étoile de la chanson libanaise : Najwa Karam.

Dans l'intervalle, plus de 70 lots ont été mis aux enchères (vente silencieuse), dont des robes offertes par Élie Saab, Reem Acra, Rabih Kayrouz, Georges Chakra. Sans compter une robe Zuhair Mrad, provenant de Najwa Karam.

LEFOODING.COM

LE GOÛT DE L'ÉPOQUE

RESTAURANTS

CHAMBRES

BARS

LIVRAISON

ÉVÉNEMENTS

MON FOODING

FR

EN

26 octobre 2017

Papier à mâcher

La [restauratrice](#) Liza Asseily dévoile ses meilleures recettes libanaises dans le livre "Liza, à la libanaise" (Ducasse Edition, 26,90 €).

f Le Fooding



Le Fooding
@LeFooding

- Accueil
- À propos
- Instagram feed
- Le cadeau du moment
- Photos
- Vidéos
- Évènements
- Publications**
- Communauté

Créer une Page

J'aime S'abonner Partager

Le Fooding
23 min ·

Papier à mâcher

La restauratrice Liza Asseily dévoile ses meilleures recettes libanaises dans le livre "Liza, à la libanaise" (Ducasse Edition, 26,90 €).



Restaurant Liza à Paris

Restaurant Liza, 14, rue de la Banque Paris 75002. Envie : Libanais. Les plus : Ouvert le dimanche, Ouvert le lundi, Brunch, Terrasse, Manger seul .

LEFOODING.COM

J'aime Commenter Partager

De Beyrouth à Paris, la confort-food gastronomique et healthy de Liza et Ziad Asseily

Par Deborah Kostowski - 26 oct. 2017

PORTRAIT

Gourmande ET saine, la cuisine libanaise revue et corrigée par Liza et Ziad Asseily fait rimer partage, convivialité et mieux-manger. Vous voilà conviés à un voyage au Pays du Cèdre à l'occasion de la sortie du livre Liza, à la libanaise (Ducasse Édition), en librairie le 26 octobre.



La cuisine pour Liza et Ziad Asseily ? Une histoire de couple. Ils tombent amoureux à 14 ans, se séparent à plusieurs reprises - fuyant la guerre qui ravage alors le Liban pour la France en faisant de nombreux allers/retours entre les deux pays et haltes en Europe - puis se retrouvent. En 2005, sur un coup de tête, ils se lancent ensemble dans une aventure gourmande qui fait aujourd'hui leur renommée dans la capitale. Elle, la diplômée de l'école hôtelière de Lausanne et lui, l'entrepreneur formé à l'ESSEC. "La famille de mon mari est connue au Liban pour sa cuisine", dévoile par ailleurs Liza Asseily qui, filièrement, révèle aussi que l'as des fourneaux n'est autre que l'homme qui partage sa vie.

Plus qu'une invitation gastronomique, c'est un aller simple pour le pays de leurs origines qu'ils offrent chez Liza Paris. "Il existe de nombreux restaurants libanais ici, concède la cheffe, mais aucun qui ressemble à notre vision du Liban moderne". Imprégnés des deux cultures, ils convient chacun à entrer dans l'intimité toute particulière de leur art de vivre synonyme d'accueil, de partage et de traditions revisités. Le cadre est glamour et convivial, les mezzes s'y savourent à plusieurs et la cuisine, gastronomique, est allégée - certes - mais toujours aussi généreuse. "La cuisine libanaise est pleine de légumes et d'épices, elle met l'huile d'olive à l'honneur, elle est variée et peut plaire à tout le monde. C'est une cuisine qui demande beaucoup de monde en cuisine, et la maîtrise de techniques ancestrales, pour s'assurer de préserver le goût des bonnes choses. C'est aussi une cuisine de partage : des petites portions à déguster tous ensemble, souvent végétarienne, sans gluten et qui répond à une véritable attente des gourmets", détaille-t-elle. Le mieux-manger ? Une tendance que son mari et elle entretiennent d'autant plus qu'ils proposent des recettes similaires à celles préparées dans les familles beyrouthines, moins riches que celles des restaurants, et twistées comme eux seuls en ont le secret. Avec le livre Liza, à la libanaise (Ducasse Édition), ils prolongent cette expérience hors du temps. Plus qu'un recueil de recettes, "comme un reportage", c'est une fenêtre ouverte sur le Liban d'aujourd'hui, pour donner envie de venir à leur table et de découvrir leur Terre. Un "livre qui nous ressemble et que j'aime", confie Liza Asseily, qui aimeraient - en toute humilité - voir son couple devenir ambassadeur de la culture du Liban.

Liza Asseily en 6 secrets gourmands



La recette du livre qu'elle préfère

Le fattih batrjane bel habak ! C'est une panade d'aubergines à la tomate et au basilic avec du yaourt. Elle peut se manger en mezza ou en plat !

Sa recette phare du dimanche soir

Généralement je mange bien le week-end. Quand vient le dimanche soir, il m'arrive de préparer une fattouche. C'est une salade de crudités au sumac, légère et facile à faire. Je l'accompagne de chiche taouk, qui sont des brochettes de poulet mariné.

Ses bonnes adresses à Paris et à Beyrouth pour faire des emplettes

À Paris, j'adore me rendre aux Délices d'Orient, une épicerie du 15e arrondissement où je me sens comme à Beyrouth. Il y a tout ce dont j'ai besoin et une odeur agréable flotte dans l'air. Il y a aussi Le Beyrte dans le 16e arrondissement, La Grande Épicerie de Paris dans le 7e et le marché d'Aligre que j'ai découvert grâce à un journaliste. Au Liban, le Souk El Tayeb de Beyrouth est mon endroit favori. C'est le premier marché bio et j'y trouve absolument tout !

Les associations culinaires qu'elle préfère

La fleur d'orange, dans tous les desserts. Le jus de grenade, notamment celui de la marque Mymoune que l'on trouve à La Grande Épicerie, quasiment partout. Et le sumac, une épice rouge à mettre dans tous les plats : sincèrement, je ne vois pas dans quoi ne pas en mettre.

Le souvenir gustatif d'enfance qui lui rappelle le Liban

Sans hésiter, le hayalé (aussi appelé mouhalabieh, ndr). C'est un flan de lait à la fleur d'orange super simple à réaliser, et j'aime ce qui est facile à faire. Ce dessert est même le préféré de ma fille ! J'y ajoute une petite touche personnelle : du sirop à l'orange et quelques zestes d'orange confits.

Pourquoi les cartes des restaurants de Paris et de Beyrouth sont différentes

Toutes les recettes présentées à Paris le sont à Beyrouth, pas l'inverse : c'est un peu frustrant. À Liza Beyrouth, nos moyens ne sont pas les mêmes qu'à Liza Paris. Nous y avons plus de personnel et c'est la cuisine du pays. Les cuisiniers savent comment ciseler le persil et connaissent les techniques ancestrales locales pour respecter les aliments et leurs saveurs. Puisque nous sommes sur place, nous avons aussi plus de choix au niveau des produits. Pour pallier cette disparité propre à Paris, nous fonctionnons sur deux cartes : une fixe qui ne change jamais et une mensuelle, qui évolue chaque mois pour faire découvrir de nouvelles recettes - présentées à Beyrouth - à nos visiteurs.

Liza et Ziad Asseily en 6 recettes aux saveurs du Liban

Ce soir, c'est mezza à la maison. Pour changer du traditionnel houmous, lancez-vous dans la confection du moutabbal a'as. Une purée de topinambours à l'estragon prête à marquer vos papilles et votre esprit à tout jamais. Si l'appétit se fait entendre d'avantage, le dabbouh bakhâ bel berghol va vous ravir. Ce plat libanais sucré-salé marie boulettes d'agneau doucement mijotées et mûlées de grenade sur un lit de boulgour, c'est un vrai régal ! Pour le dessert, laissez-vous tenter par le délicat gâteau de semoule safrané au potron confit appelé sfouf.



Manouché zaatar



Sacré pour les Libanais, la manouché est une sorte de fine galette recouverte d'un mélange d'épis de Moyen-Orient comme le sumac, le thym et les graines de sésame. Un monument de la street-food qui peut se garnir comme un sandwich !

Sandwich Kafta



Un régal qui se déguste du bout des doigts et qui marie boulettes d'agneau, houmous, tomate et concombre.

Limonade



Et pour arroser le tout, une boisson bien fraîche qui se savoure à toute heure : la limonade. Du citron, un peu de menthe, de la fleur d'orange... Soyez les bienvenus dans le Beyrouth de Liza et Ziad Asseily.



LIZA, À LA LIBANAISE

À PARAÎTRE LE 26 OCTOBRE 2017 CHEZ DUCASSE EDITION

AUTEURS : LIZA ET ZIAD ASSEILY

PHOTOGRAPHE : RINA NURRA

DISPONIBLE EN LIBRAIRIE AU PRIX DE 26,90€



[Accueil](#) > [Restauration](#) > [Restauration commerciale](#)

Parution du livre "Liza, à la libanaise"

Publié le 26 octobre 2017

[Restauration commerciale](#) | [Actualités](#) | [Restauration](#)

 TWITTER

 FACEBOOK

 VIADEO

 LINKEDIN



© Liza, la libanaise

Auteurs : Liza et Ziad Asseily

Photographe : Rina Nurra

Disponible au restaurant et en librairie au prix de 26,90€

Lifestyle, mezzés et limonade. Parce que la cuisine libanaise est avant tout une question de partage, le couple **Liza et Ziad propose un ouvrage qui lui ressemble**. Le reflet d'un mode de vie empreint de culture, d'art de vivre et de gourmandise "à la libanaise" avec un twist parisien.

Il est recommandé de se laisser transporter au fil des pages par la fraîcheur des recettes, la beauté des reportages pour vivre une journée à l'heure libanaise.

Du petit-déjeuner à la fringale nocturne, toutes les occasions sont bonnes pour se régaler, entre amis, en famille ou sur le pouce.

Liza, à la libanaise

Parution le **26 octobre 2017** chez Ducasse Edition



Ducasse édition. Liza, à la libanaise



Oubliez ce que vous croyez connaître de la cuisine libanaise... Liza & Ziad Asseily vous font découvrir une gastronomie contemporaine, à la fois réconfortante et saine, bien loin des clichés.

RECETTES. Parce que la cuisine libanaise est à partager, Liza et Ziad, mariés à la ville comme au travail, vous proposent un ouvrage à leur image : un véritable mode de vie empreint de culture libanaise, de chic parisien et de gourmandise. Laissez-vous transporter au fil des pages par la fraîcheur des recettes, la beauté des reportages et vivez une journée à l'heure libanaise. Du petit-déjeuner à la fringale nocturne, toutes les occasions sont bonnes pour se régaler, entre amis, en famille ou sur le pouce.

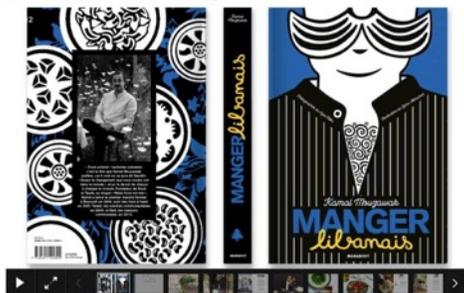
• Auteurs Liza et Ziad Asseily. Photographie Rina Nurra. 224 pages. Librairie 26,90€

Publié le 30 octobre 2017

L'Orient LE JOUR

LA DERNIÈRE

Le meilleur de la cuisine libanaise en deux livres, deux approches et dix questions



SALON DU LIVRE FRANCOPHONE

Carla Henoud / OJL

02/11/2017

Ils ont un rapport particulier avec notre gastronomie. Chacun avec son histoire, voire même ses (belles) histoires de rencontres, d'idées, de concepts, de saveurs et de recettes. Liza & Ziad Asselly, d'une part, et Kamal Mouzawak, de l'autre, viennent de sortir « leur » livre sur la cuisine. Les premiers ont associé leur savoir-faire dans la restauration en créant Liza Paris en 2005 et Liza Beyrouth en 2013.

Comme ils l'écrivent dans leur édito, « Ziad dirige la cuisine et le développement des restaurants, et Liza s'occupe de "l'amour des gens qu'elle donne, et reçoit avec élégance et génie" ». Leur livre « Liza, à la libanaise », cuisine et art de vivre (Ducasse édition) respire l'élégance et le raffinement, tant dans le concept, la mise en page, les photos que les 75 recettes partagées. Un régal des yeux d'abord. Kamal Mouzawak, « food activist » autopromu et fier de l'être, est le porte-parole dans le monde des producteurs, des agriculteurs et d'un Liban organique, simple et convivial. Fondateur de Souk el-Tayeb, le premier marché fermier au Liban, il est également derrière les différents Tawlet, qu'il qualifie de « cuisines communautaires » et des Beit ou « maisons communales ». La cuisine pour lui est certes une question de produits, à respecter selon les saisons, mais aussi de personnes, des femmes surtout, qui partagent leur savoir-faire et celui de la région d'où elles viennent. Son ouvrage, rehaussé des photos de Ayla Hibri et des illustrations de Zeina Abi Rached, est, comme tout ce que fait Kamal, simple, spontané, clair et autour de l'humain.

La sortie des deux ouvrages en France et au Liban presque simultanément est une coïncidence intéressante qui permet de souligner encore plus ce qui les sépare et ce qui les rapproche.



La hindb selon « Liza, à la libanaise ». Photo Rina Nurra

« LIZA, À LA LIBANAISE, CUISINE ET ART DE VIVRE », DE LIZA ET ZIAD ASSELY (DUCASSE ÉDITION)

1) Quel est le concept du livre ?
On y décrit une journée à la libanaise, du petit déjeuner au déjeuner de famille et dîner de fête entre amis, en passant par le street food. L'idée est de faire découvrir notre cuisine à travers notre mode de vie et tout ce que nous aimons du Liban. C'est bien sûr avant tout un livre de recettes, mais aussi une invitation au voyage et à la découverte de notre pays.

2) Un livre de recettes libanaises de plus ? En quoi celui-ci est-il différent ?
Ce sont certes des recettes parfois traditionnelles mais aussi une interprétation de notre cuisine, et le résultat de 12 années de restauration à Paris et 4 au Liban. Nous avons eu envie de partager cette expérience et cette autre vision de la cuisine libanaise.

Notre but n'est pas d'être différent à tout prix, mais surtout de diffuser notre amour du Liban et de rendre cette cuisine plus adaptée au mode de vie d'aujourd'hui. Les gens mangent plus sain, de plus en plus végétarien, aiment les choses simples avec du goût. Les recettes que nous présentons répondent à tous ces critères.

3) Les photos sont très présentes, pourquoi ce choix très visuel ?
Les photos et les reportages rendent un livre plus vivant, plus incarné. Nous voulions que le lecteur ressente des émotions en le parcourant et surtout qu'il ait envie de venir au Liban. Voilà notre premier objectif. Ce qui attire chez nous, c'est cette hospitalité, cet art de recevoir. Le Liban n'est pas seulement des recettes, mais une esthétique, la mise en avant de nos talents designers. C'est aussi ce qu'on a voulu montrer à travers ce livre.

4) À qui vous adressez-vous ? Des Libanais ? Des étrangers ? Des jeunes, des moins jeunes ? Des cuisiniers ou des esthètes ?
On s'adresse à tout le monde. Bien évidemment, quand nous avons eu la chance d'être approché par l'équipe de Ducasse éditions, c'était une opportunité de diffuser notre livre en France, en Europe, et même dans le monde. Nous avons envie que le monde entier connaisse notre cuisine. Être une sorte d'ambassadeur de notre pays, attirer le plus de monde. Jeunes et moins jeunes, esthètes ou cuisiniers peuvent prendre du plaisir à feuilleter ce livre ou à essayer à cette cuisine. Certaines recettes sont plus compliquées que d'autres, mais nous avons essayé autant que possible de faire simple.

5) À combien se vend-il et où pouvons-nous le trouver ?
Il va se vendre à 35 dollars américains dans toutes les librairies (Antoine, Stephan, Virgin) et bien entendu au restaurant Liza Beyrouth. En France, on le trouvera à Liza Paris et dans toutes les librairies.

6) Vous avez signé le livre en France avant le Liban et vous l'avez fait avec une maison d'édition française. Est-ce que cela signifie que les Français s'intéressent plus à la cuisine libanaise ?

Nous avons signé en France avec une maison d'édition française parce que nous avons commencé le Liban à Paris il y a 12 ans déjà, et nous vivons entre les deux pays depuis longtemps. Je pense que les Français sont aujourd'hui de plus en plus ouverts à notre cuisine... On peut manger végétarien, sans gluten, sans lactose, les mezzés ont toutes les vertus et, en plus, ce mode de consommation de partage est rentré dans leurs mœurs. Toute la nouvelle tendance à Paris se compose de petites entrées à partager... Beaucoup de nouveaux concepts méditerranéens levantins, ces dernières années, se sont implantés à Paris et ont ouvert la voie. Nous étions là depuis longtemps et ce n'est que maintenant que notre cuisine prend tout son essor. D'où l'intérêt des éditeurs français et étrangers de faire des livres sur la cuisine libanaise.

7) C'est davantage un livre à regarder ou à consulter ?
J'espère sincèrement qu'il est à consulter, à essayer les recettes et à les réussir... Et puis, bien sûr, le feuilleter, le regarder et avoir envie de voyager.

8) Quel a été l'apport de l'équipe technique, photographes et graphistes, dans le livre ? Qui sont-ils ?

Nous avons eu la chance d'être entourés de professionnels très ouverts, curieux, à l'écoute de ce qu'on voulait. Il était hors de question de faire ce livre si la photographe et l'éditrice ne venaient pas passer une semaine au Liban. Pour tout shooter, comprendre et nous suivre dans nos délires, manger aussi dans nos endroits préférés, être recueilli par nos amis, visiter le pays et connaître notre restaurant à Beyrouth. Rina Nurra, une photographe d'origine sarde, très talentueuse, a compris que nous voulions une esthétique moderne, qu'il fallait travailler vite et, bien sûr, montrer le maximum d'images en peu de temps. Alice Gouget, responsable éditoriale, a posé des millions de questions à mon mari et à moi-même sur tout ce qu'elle voyait. Elle a réussi à synthétiser toutes ces informations et à aller à l'essentiel. Le graphiste Pierre Tachon, qui travaille essentiellement pour Alain Ducasse, a apporté son œil d'expert tout en respectant les codes. Ainsi, nous avons déjeuné avec lui à Liza Paris, pour qu'il ressente cette ambiance très claire et moderne, et pour rapprocher son expertise de notre vision. Toute l'équipe a réussi à produire un livre qui nous ressemble et ça, c'était un vrai challenge.

9) En quoi la cuisine libanaise peut devenir un geste politique, résistant ?

Le seul moment où les Libanais, sunnites, chiites, maronites, orthodoxes ou druzes, sont d'accord, c'est autour d'un repas. Si la kebbé est délicieuse, tout va bien !... Le fait de diffuser notre cuisine partout dans le monde et de devenir cette cuisine de demain braque d'une autre manière la lumière sur notre pays. Nous ne sommes pas uniquement un pays qui a été en guerre, avec d'innombrables problèmes à résoudre et une classe politique déplorable. Nous avons des talents reconnus internationalement et qui rehaussent l'image du Liban à l'étranger, que ce soit Rabih Kayrouz, Kamal Mouzawak, Elie Saab, Ibrahim Maalouf et tant d'autres. Ils sont les ambassadeurs du Liban dans le monde, ils sont la résistance, ils sont les architectes du Liban de demain.

10) Cette cuisine peut-elle rivaliser avec les plus grandes (française, japonaise, italienne, etc.) ? Si oui, comment ?

Oui, cette cuisine peut rivaliser avec les plus grandes, parce qu'elle est riche et variée. D'ailleurs, de plus en plus de grands chefs s'y intéressent. Nous essayons de la diffuser au mieux et ces livres vont nous aider à aller plus loin. En plus, nous sommes les rois du marketing ! Enfin, les plus grands chefs utilisent à présent nos produits dans leur cuisine, du sumac au jus de grenade, au séSAME...

« Liza à la libanaise, cuisine et art de vivre », de Liza et Ziad Asselly (Ducasse édition).

Signatures : le samedi 4 novembre au Salon du livre (Stand Librairie Antoine) à 19h00 et le dimanche 12 novembre au restaurant Liza Beyrouth de 16h30 à 20h00.



Journée mondiale du sandwich

Burger, kebab, jambon-beurre... La carte de nos 50 sandwichs préférés à Paris



Estérelle Payany



François Chevalier

Publié le 03/11/2017. Mis à jour le 03/11/2017 à 09h46.

Paris, capitale de la street food ? Ces dernières années, la rive droite s'est transformée en paradis du sandwich, de toutes origines : du classique hamburger au traditionnel jambon-beurre, en passant par le kebab, le bagel, le hot-dog, le banh-mi... A l'occasion de la journée mondiale du sandwich découvrez nos meilleures adresses pour manger sur le pouce !

The screenshot shows a mobile application interface. On the left, a details panel for 'L de Liza' is visible, including a photo of the shop's interior, the name 'L de Liza', and a description: 'Les sandwichs tolmieh (pain rustique), pita (pain libanais) ou manouchés (pain au four) se déclinent... Lire la suite : <http://sortir.telerama.fr/paris/lieux/restos/l-de-liza.17424.php>'. Below this, it states 'Données issues de Google Maps' and '14 Rue de la Banque, 75002 Paris, France', with a link to 'Afficher dans Google Maps'. On the right, a map of Paris is displayed with numerous yellow sandwich icons scattered across the city, particularly in the 9th and 10th arrondissements. The map includes labels for various landmarks and streets.



INFO BRÛLANTE L'ŒUF OU LA POULE L'EAU À LA BOUCHE NECTAR SOUS CLOCHE TOQUES & PLUMES LA BELLE VIE ENVIES EMPLOIS

Beaux livres, sélections gourmandes / 8 novembre 2017

LITTÉRATURE GOURMANDE, LES 80 LIVRES QUI VONT S'OFFRIR À NOËL

Les livres à offrir à Noël : pas moins de 80 ouvrages méritent que l'on s'y arrête et passionneront assurément une personne de votre entourage. Livres de chefs, livres de pâtisserie, cuisine du quotidien, cuisine du monde, veggie, vegan et sans gluten, livres pour enfants, producteurs, métiers de bouche, bibles gourmandes, petits traités et même le polar gourmand à lire absolument. Vous aurez l'embarras du choix !

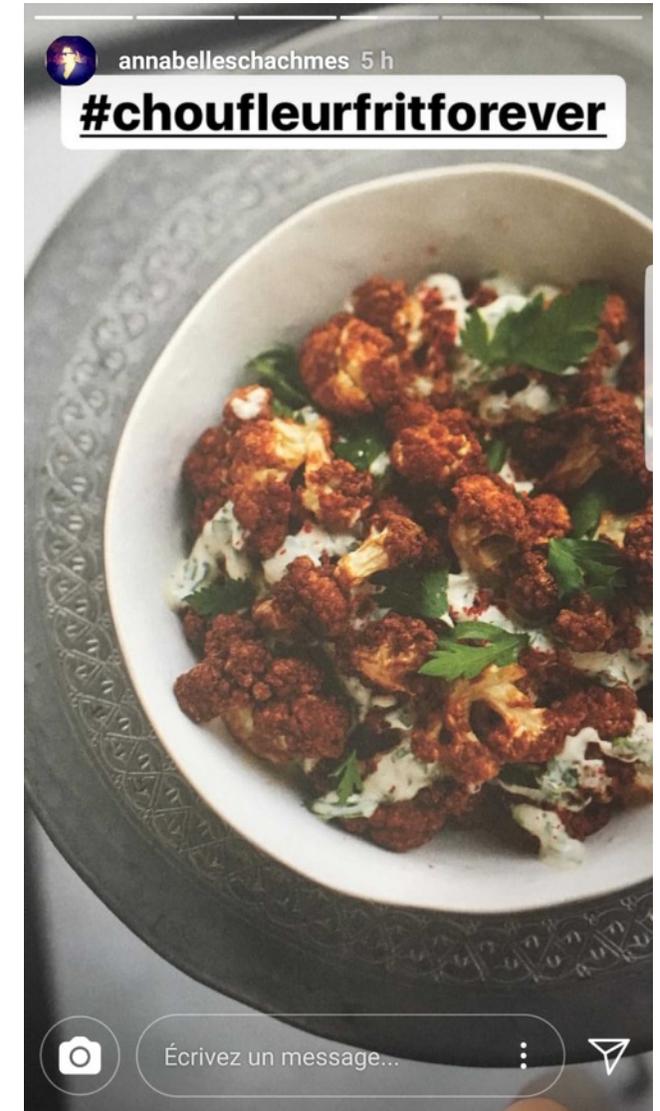
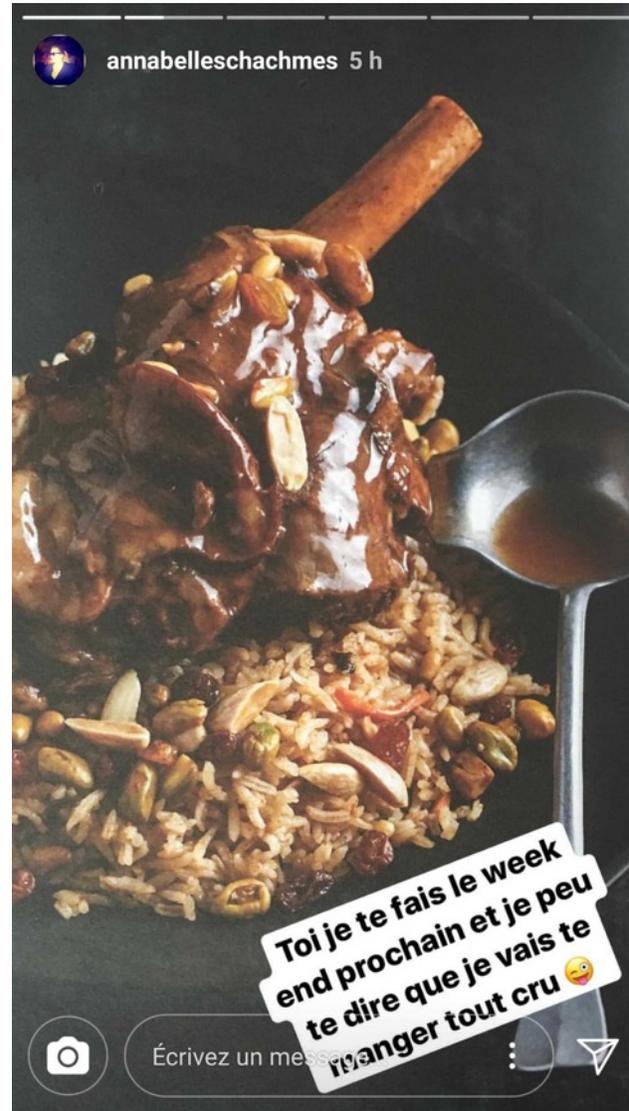


Cuisine du monde

3 – Liza à la Libanaise

Oubliez ce que vous croyez connaître de la cuisine libanaise... Liza & Ziad Asselily vous font découvrir une gastronomie contemporaine, à la fois réconfortante et saine, bien loin des clichés. Parce que la cuisine libanaise est à partager, Liza et Ziad, mariés à la ville comme au travail, vous proposent un ouvrage à leur image : un véritable mode de vie empreint de culture libanaise, de chic parisien et de gourmandise. Laissez-vous transporter au fil des pages par la fraîcheur des recettes, la beauté des reportages et vivez une journée à l'heure libanaise. Du petit-déjeuner à la fringale nocturne, toutes les occasions sont bonnes pour se régaler, entre amis, en famille ou sur le pouce. Auteurs : Liza et Ziad Asselily – Parution : 26 octobre 2017 – Ducasse Edition : 26,90 €

[Acheter le livre](#)







22/11/2017

Liza à la libanaise : la culture du Liban moderne, aux Editions Ducasse

Liza et Ziad Assaily créent le restaurant LIZA PARIS en avril 2005, au 14 rue de la Banque, et donnent naissance à un véritable petit coin du Beyrouth branché à deux pas de la Bourse. En novembre 2013, ils lancent LIZA BEYROUTH, au cœur d'une maison du 19ème siècle dans le quartier d'Acharafé. Leur volonté est de partager leur vision du Liban contemporain à travers un livre, publié aux éditions Ducasse : de la confort-food gastronomique et healthy, associée aux designers libanais les plus talentueux.

Bien plus qu'un simple restaurant, LIZA PARIS propose un véritable lifestyle, celui du luxe tranquille, du design, des traditions revisitées par le glamour, du bon et du cool, d'un lieu à la fois mondain et généreux, à l'image du Beyrouth d'aujourd'hui.



Moutabbal et as - purée de topinambour à l'estragon - DR

Oubliez ce que vous croyez connaître de la cuisine libanaise... Liza & Ziad Assaily font découvrir une gastronomie contemporaine, à la fois réconfortante et saine, bien loin des clichés. Parce que la cuisine libanaise est à partager, Liza et Ziad Assaily, mariés à la ville comme au travail, proposent un ouvrage à leur image : un véritable mode de vie empreint de culture libanaise, de chic parisien et de gourmandise. Laissez-vous transporter au fil des pages par la fraîcheur des recettes, la beauté des reportages et vivez une journée à l'heure libanaise. Du petit-déjeuner à la fringale nocturne, toutes les occasions sont bonnes pour se régaler, entre amis, en famille ou sur le pouce.

Petit-déjeuner et brunch

Laissez-vous tenter par un authentique petit-déjeuner oriental! Au programme, Manouché zaatar ou Biscuit ghandour. Foul mdammas et Hommos balla feront merveille au brunch.

Diner entre amis

Symbole de générosité et de partage les mezzés sont un incontournable des tables libanaises. Cet assortiment de petits hors d'œuvres, froids ou chauds, végétariens ou non, légers ou plus gourmands sont la promesse d'un moment riche en convivialité.

Repas de famille et de fêtes

Mettez les petits plats dans les grands pour préparer un repas chaleureux. Liza revisite les recettes familiales pour le plus grand plaisir de vos proches : Kharouf bi khams bharat, Samak mechwé ou Maamoul

Déjeuner entre filles

Salatit quinoa, Halloum meklé ou Jawaneh, des assiettes saines et savoureuses à picorer sans complexes en papotant!

Dimanche au bord de l'eau

Le dimanche, c'est sacré. À Beyrouth, on en profite pour flâner en bord de mer et déguster des recettes ensoleillées : Salade Fattouche, Calamaris et Kreidess bel Arak.

Tard le soir

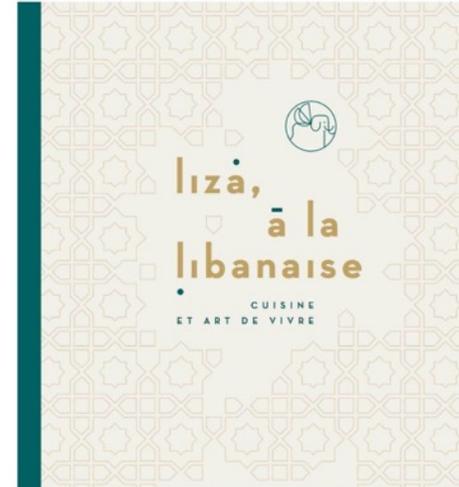
Street food Une petite faim en pleine nuit? Laissez-vous happer par les rues de Beyrouth et profitez du parfum enivrant des épices d'un Sandwich chawarma au poulet ou de falafels. À dévorer à pleines dents!

Apéritif

Kabis et Kebab batata et Moutabbal avocat bi kreidiss sont parfaits à grignoter autour d'un verre.

www.restaurant-liza.com

"Liza, à la libanaise : cuisine et art de vivre"
Ducasse Edition
224 pages
26,90 €



Liza à la libanaise, aux Editions Ducasse - DR

☰
🔍
f
🐦
📷

O
LE CAHIER DE TENDANCES DE L'Obs

👤 Abonnez-vous
Espace abonnés · Newsletters

Mode High Tech Food Voyage Design People + Emotion Canada

Notre sélection de (beaux) cadeaux de Noël au bureau



<

>

20 / 22

Smartphone "Galaxy Note 8", SAMSUNG, 1.008 euros
 Echarpe en cachemire, COS, 59 euros
 Plateau en marbre et poignées métal, ABSOLUMENT MAISON aux Galeries Lafayette
 Vase en céramique "Kloé", HABITAT, 24,90 euros
 Lampe "Hue Beyond" en métal et verre, PHILIPS, 299,99 euros
 Boîte plumier "Collection Club" en acier et cuir camel, CHRISTOFLE, 190 euros
 Minaudière en cuir à fermoir doré, BOSS, 695 euros
 Livre "Liza à la libanaise", Liza et Ziad Asseily, ÉDITIONS DUCASSE, 26,90 euros

Paul & Henriette pour L'Obs

Publié le 25-11-2017 à 11h43 par Yasmin Kayser

MENU

Télérama^{fr}

Sortir Paris

Cuisine levantine

Houmous, falafels et zaatar : 13 belles adresses pour découvrir la cuisine du Proche-Orient à Paris

Estérelle Payany Publié le 25/11/2017.



Suivez le guide parmi ces restaurants, témoins de la richesse des cuisines turque, libanaise, israélienne...

**Liza** 

14 rue de la Banque 75002 Paris

 Bourse - Ligne 3

Cette Liza tout de blanc vêtue a fait souffler un vent nouveau sur les restaurants libanais de la capitale. Un ton de modernité qu'on retrouve partout : dans la belle déco contemporaine où se mêlent luminaires ajourés, bois sculpté et panneaux nacrés ; dans la musique orientale branchée ;...

[Lire la suite](#)



LIVRES DE CUISINE D'AILLEURS – ARMÉNIE, LIBAN, ALGÉRIE, AFRIQUE... VOYAGE CULINAIRE ENSOLEILLÉ

ES Cette semaine *"La poule sur un Mur"* voyage loin, loin et se pose sur les feuilles de livres qui ont cette petite saveur en plus, celle de l'ailleurs et des ailleurs. Saveur délicate, vive, chaude, ensoleillée, rassurante de la cuisine libanaise, arménienne, africaine sud-américaine... Des livres des histoires de vie et des recettes qui vont vous emporter, vous faire voyager bien calée dans votre fauteuil et vous donner envie de partir, partir vers ces ailleurs. Roule ma Poulé!

LIZA, À LA LIBANAISE – LIZA & ZIAD ASSEILY



LES AUTEURS – LIZA & ZIAD ASSEILY

Ils se sont connus à l'école au Liban. Puis la guerre a éclaté, ils sont donc partis faire leurs études loin des bombes. Comme tous les Libanais de la diaspora ils avaient leur pays dans le cœur et dans le ventre... quoi de mieux que la cuisine pour retrouver la douceur et la richesse de souvenirs d'enfance ? Comme tous les déracinés, ils cuisinaient pour de grands tablées où régnaient la rage de vivre et de faire la guerre à la mort. Des tablées où la cuisine ravivaient des émotions, des goûts, des odeurs des saveurs du Liban chéri lointain jamais oublié.



Les études ont emporté ailleurs les jeunes "frondeurs". **Liza** est devenue diplômée de l'école hôtelière de Lausanne et a travaillé entre autres au Prince de Galles comme directrice des banquets. **Ziad** a fait l'ESSEC, est devenu entrepreneur spécialisé dans le consulting en stratégie et finance, a co-fondé la société HedgeGuard, spécialisée dans les logiciels pour les fonds financiers. Mais tous deux savaient que leur vie était ailleurs... **Le Liban dans l'assiette !** L'idée leur est venue naturellement de partager leurs recettes dans un restaurant. En avril 2005 ils ont ouvert **le Liza**, leur premier établissement, un coin de paradis oriental, un coin du Liban à Paris. Avec un sens inné du partage et de la fête, **Liza et Ziad** ont installé dans le quartier de la Bourse la folle ambiance qui anime les repas libanais, la déco, l'art de vivre, l'esprit et l'âme du pays du cèdre. En ce lieu ravissant, déco et cuisine s'unissent pour offrir un voyage immobile aux Libanais de Paris et à tous ceux qui ont dans leur cœur un petit bout du Liban, de sa magie, de sa générosité, de sa culture, de sa tolérance et de sa résistance inépuisable. Le lieu est purement libanais, il mélange avec goût et sensibilité quelques pointes de glamour et d'extravagance, des objets follement bobo, une atmosphère indéfinissable. Il est l'étrincelante vitrine d'un Liban qui se renouvelle. En 2013 ils ouvrent un Liza à ... Beyrouth, leur deuxième temple des mille et unes nuits, moderne, contemporain, stylisé, original. Dans leurs établissements **Ziad** dirige la cuisine et le développement, **Liza** gère *"l'amour des gens qu'elle donne et reçoit avec élégance et génie"*.

LE LIVRE – Grand format relié, **224 pages & 956 grammes** de mezzés partagés, réinventés, allégés, généreux débordant de soleil et d'amour. 8 chapitres et des annexes: Les essentiels de la cuisine libanaise – Petit-déjeuner et brunch – Déjeuner entre filles – Apéritif – Dîner entre amis – Dimanche au bord de l'eau – Repas de famille et de fête – Tard le soir... street food –

LE SUJET – LA CUISINE LIBANAISE, CUISINE DE PARTAGE et D'AMOUR. Le meilleur de la cuisine libanaise, et bien plus encore ! Au restaurant Liza, les classiques orientaux sont revisités avec modernité et légèreté, tout en gardant leur essence résolument gourmande et conviviale.

LES RECETTES – 75 – pour picorer, picoter du brunch au dîner en passant par le déjeuner et l'apéritif. En famille, sur le pouce, dans la rue. Traditionnelles ou contemporaines, elles chantent et écrivent le Liban, enrichies d'anecdotes, de petites histoires sur les essentiels de la cuisine libanaise. Les labneh, hommos, foul, mouttabal, kebbé et autres spécialités libanaises n'auront plus de secrets pour vous ! *"Taboulé"* – *"Hommos bi tajiné"* – *"Kreidess bel arak, Crevettes à l'arak, fenouil, tomates, boulgour"* – *"Kebbé Helwé, Kebbé de boeuf sucrés-salés, sauce basilic, pignons de pin et miel"* – *"Calamaris bel kezébra, sauté de calamars à l'ail et à la coriandre"* – *"Farawla, Fraises à la fleur d'orange"* – *"Ossmaliyé, Gâteau de lit à la framboise"*.



stouf – gâteau de semoule safrané et potiron confit



Hindbé – poignée d'épinards, oignons croustillants et citron vert

LA PHOTOGRAPHE – RINA NURRA – Photographe par passion, ses domaines de prédilection, le culinaire, le portrait de chef et le reportage. Sur ces pages, elle mêle le reportage avec des photos d'ambiance, des portraits, des moments saisis sur le vif en lumière du jour et des photos de plats impatients d'être dévorés.

L'AVIS DE "LA POULE SUR UN MUR" – *La cuisine libanaise fraîche et légère, glamour et simplissime, riuse et sérieusement réalisée, pour tomber en amour d'un pays et de son art de vivre. Un livre qui ressemble à ce couple d'auteurs toujours gourmands de culture et de beauté, furieusement joyeux, jeunes, pétri de l'art d'être, l'art de manger et de partager à la libanaise, avec sourire et élégance, A adopter ! Sahten ! Bon appétit !*

LIZA, À LA LIBANAISE – LIZA & ZIAD ASSEILY – ALAIN DUCASSE ÉDITION – 26,90 €

ELLE
à table

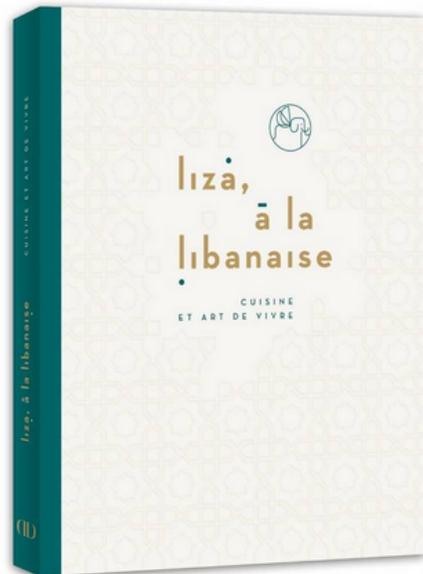
S'IDENTIFIER

ABONNEZ-VOUS

[ACTU CUISINE](#) [RECETTES](#) [THÈMES](#) [FÊTES](#) [HEALTHY](#) [PRATIQUE](#) [MENU DE NOËL](#) [DE SAISON](#)[Elle](#) > [Elle à Table](#) > [Les dossiers de la rédaction](#) > [Dossier de la rédac](#)

Beaux livres gourmands à offrir

Publié le 15 décembre 2011 à 09h17 - Mis à jour le 1 décembre 2017 à 11h57



5 / 12

Liza, à la libanaise

Liza à la libanaise, Ducasse editions, 26.90 €

Pour les amateurs de cuisine d'auteur libanaise

Un beau livre richement illustré pour oublier les clichés de la cuisine libanaise et découvrir une vision du Liban contemporaine autour de la comfort-food gastronomique et healthy.





► LIRE



Accueil | Lifestyle | Spécial fêtes | IDÉES CADEAUX

Cadeaux de Noël pour lui

Par Katia Fache-Cadoret | Publié le 25/10/2017 à 17:47



Voir le diaporama
48 photos

1 PARTAGES [f Partager](#) [Épingler](#) +

Trouver un cadeau de Noël n'est pas une mince affaire, et c'est pour cela que nous vous proposons une sélection de cadeaux de Noël pour hommes sportifs, raffinés, adeptes de la technologie ou accro à la cuisine...



10/48

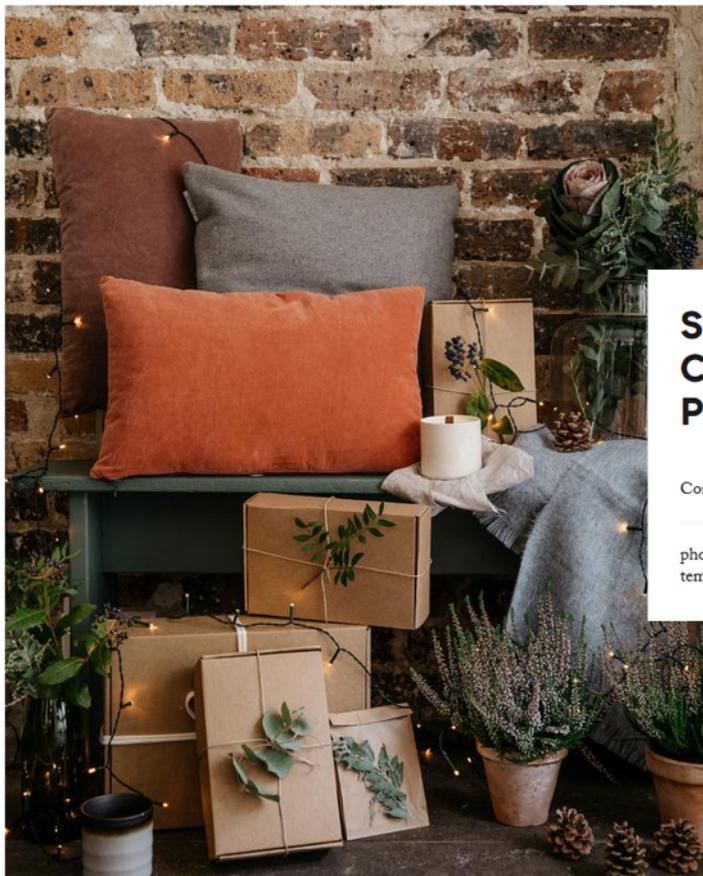
Livre de cuisine Liza - du restaurant libanais Liza à Paris

26,90 euros. Disponible dans toutes les librairies.

A paraître le 26 octobre 2017 chez Ducasse Edition. Auteurs : Liza et Ziad Asseily

[Voir moins](#)





SHOPPING : CADEAUX DE NOËL POUR ADULTES

Comment combler papa et maman !

photo : Yann Audic pour Welcome Bio Bazar,
temple du cadeau de Noël !

DESIGN

Découvrez aussi notre sélection spéciale pour les bébés, les enfants et les ados, les beaux livres de Noël et les gourmandises à glisser sous le sapin !

LA SÉLECTION SHOPPING



POLAROID

*Polaroid SX-70 Silver Brown,
Polaroid Originals sur Fleux, 409€*



T-SHIRT

T-shirt Cosmos, Côme, 110€



BOUGEOIR

*Bougeoir à suspendre en laiton, Ferm
Living sur Fleux, 74€*



LIVRE

*Beau livre de cuisine libanaise, L'été
à la Libanaise, par Lisa & Ziad
Assely (du restaurant parisien),
26,90€*



EAU DE TOILETTE



SAC



CHAUSSETTES



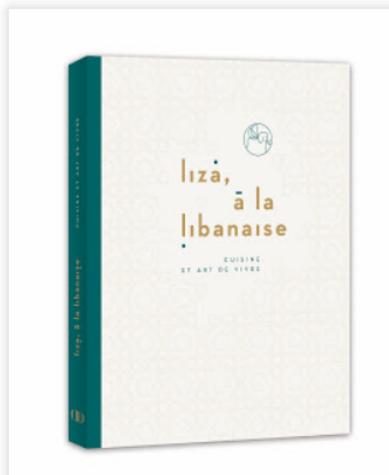
RHUM

DEC

13

Esprit culinaire...

A offrir...



1. Champagne **Le Petit Ballon x Philipponnat**, prix conseillé 31,90€
2. Coffret Sushis, Makis, **Larousse**, 17,95€
3. Délices et saveurs truffes, **Maison Brémont, Nature et Découvertes**, 45€
4. Liza à la libanaise de Liza et Ziad Asseily, éditions Alain Ducasse, 26,90€
5. Set pour vin chaud, **Nature et Découvertes**, 55€
6. Coffret de Noël **Les Vins d'Hélène**, 170€
7. Thé **Betjeman & Barton**, Christmas Tea ou Il était une fois Noël, 22€
8. Le Dimanche des chefs, **Larousse**, 24,95€
9. Cookut - Kit fondue chocolat **Lumic - BHV**. 39,90€
10. Coffret **Comtesse du Barry**, Bloc de Foie Gras, sel aux épices de Noël et vin moelleux, 31,90€
11. **A la Mère de Famille**, Le carrousel de truffes, 34,50€
12. Simple comme Bon(jour), **Tana éditions**, 14,95€
13. Panettone **Motta**, prix conseillé 10€
14. Le Petit Larousse de la Cuisine, **Larousse**, 19,95€
15. Coffret de marron glacé Castanéa, **Sabatton**, 58€
16. Citron de **Christophe Adam, La Martinière**, 12,90€
17. Champagne **Collet**, Brut Art déco, 30€
18. Coffret Les Indispensables de la **Maison Plisson**, 70€
19. Zavva Cocktails, Zavva shots, 12€

(c) Pierre Sinanian/Mi.ian Galery. dec 17

Le carnet d'adresse de **Mi.ian Galery**

TRAVEL INTEL • TIPS AND SERVICE



Why It's a Good Time to Visit Beirut

by Lindsey Tramuta • December 20, 2017

What are some of your favorite spots to eat in the city?

One of my all-time favorite restaurants in Beirut is [Liza](#), kitted out like a traditional Lebanese house. With the help of Maria Ousseimi, another fantastic designer, the space was transformed into the most whimsical, contemporary interior that highlights different moods during the day and at night. I also love [Tawlet](#) from Kamal Mouzawak, which serves a menu of homemade, traditional food from various villages and rotates weekly. But it should be said that Beirut is also about nightlife—it's a city that never sleeps. [Capitole's](#) rooftop and the BO18 are musts, though each with very different vibes: The first overlooks the city and the second is industrial, buried in the ground with radical architecture by Bernard Khoury. But no one should leave Beirut without a day trip north to [Al Jammal](#). It's an authentic piece of heaven in a crystal-clear creek with a gorgeous pebble shore, exquisite fish, and a memorable view of the Mediterranean.



Courtesy Liza

The restaurant Liza is one of Aline's "all-time favorites."

PARUTIONS TELEVISION



TRÈS
TRÈS
BON

ET SI LE LEVANT SE LEVAIT À PARIS ?

