



GASTRONOMIE

DE PARIS À ARLES, EN PASSANT
PAR COURCHEVEL, L'ESSOR
DE LA CUISINE LEVANTINE EN FRANCE

PAGE 31



Thibault
Perrine

À TABLE

LA CUISINE DU LEVANT

TOUJOURS DANS LE VENT

PORTÉE PAR L'ESSOR DU VÉGÉTAL, LA GASTRONOMIE
VENUE DU PROCHE-ORIENT INSPIRE UN NOMBRE CROISSANT
DE NOUVELLES ADRESSES DANS L'HEXAGONE. EN TÉMOIGNENT
LES BEAUX LIVRES DE RECETTES DES CHEFS ELLA AFLALO
ET ALAN GEAM, QUI VIENNENT DE PARAÎTRE.

ALICE BOSIO [@alicebosio](#)

Des étagères chargées d'épices - zaatar, sumac -, une table centrale recouverte de pains - hallah, manakish - et de douceurs - babka, rugelach -, un frigo garni de mezzé - baba ghanoush, mathoucha - et une demi-douzaine de réchauds sur lesquels frémissent des marmites de ragoûts typiques de la cuisine israélienne : voici ce qui vous attend chez Shosh (Paris 2^e),

l'épicerie-traiteur et dernière adresse parisienne en date d'Assaf Granit et sa bande (Shabour, Tekés, avant Bubele, à la fin de l'année, au sein de l'hôtel Le Grand Mazarin de Maisons Pariente dans le 4^e).

Le succès parisien du chef-entrepreneur originaire de Jérusalem illustre l'appétit croissant des Français pour cette cuisine dite « du Levant », dont les adresses, portées par les best-sellers du chef anglo-israélien Yotam Ottolenghi, se multiplient depuis une petite décennie, avec une accélération marquée ces

cinq dernières années. Si le terme recouvre différents pays proche-orientaux - Liban, Israël, Palestine, Syrie, Jordanie, Turquie, Irak... -, les spécialités, les influences et les ingrédients similaires sont nombreux. La preuve avec deux chefs qui viennent chacun de publier leur premier livre de recettes : Ella Aflalo, que l'on retrouve en résidence au Drum Café de la fondation Luma à Arles jusqu'à fin février, et Alan Geam, à la tête d'un petit empire libanais dans le



3^e arrondissement parisien et qui s'apprête à inaugurer une table au K2 Altitude de Courchevel.

Chaleureuse, colorée, vive

D'aussi loin qu'elle s'en souvienne, Ella Aflalo, 29 ans, née à Nice d'une mère israélienne et d'un père marocain, a toujours voulu être cuisinière. «*Le goût de la cuisine me vient de l'enfance : j'ai grandi dans une famille nombreuse. Nous n'étions pas très religieux, mais attachés aux coutumes et aux fêtes juives - fréquentes! -, que nous célébrions toujours autour de la table.*» Après un bac général, elle s'inscrit à l'institut Paul Bocuse (Lyon), se forme au sein d'étoilés et de gastronomiques avant de s'illustrer lors de résidences puis à la tête du restaurant Yima, à Marseille, quitté au bout de trois ans pour se recentrer sur une cuisine toujours «*solaire*» mais plus «*intimiste*». «*Dans ma famille, les femmes ont toujours été aux fourneaux, ce sont elles qui m'ont inspirée.*» C'est donc à elles qu'elle dédie son premier livre, en particulier à sa grand-mère Sol, disparue cet été, qui donne son nom à l'ouvrage paru chez First, sous-titré *Cuisine levantine*. «*Ma grand-mère adorait recevoir : quelle que soit l'heure à laquelle vous lui rendiez visite, il était impossible pour elle de ne pas vous servir un festin!*» À force de devoir téléphoner à ses aïeules pour vérifier les pesées de chaque recette, la jeune femme a eu envie de leur faire - et de se faire - un cadeau : celui de tout compiler en un manuel complet et précis.

Contenant 87 recettes classées par thèmes (pain et pâte ; légumes ; friture ;

poisson et viande ; desserts), l'ouvrage fait la part belle au zaatar, au tahiné (crème de sésame), à la fleur d'oranger et autres halva. «*Il s'adresse aussi bien aux débutants, avec des recettes simples et rapides, qu'à des cuisiniers plus aguerris, notamment autour du travail de la pâte... Il parlera aux végétariens comme aux becs sucrés et balaye toutes les saisons!*» Si les grands classiques levantins figurent au rendez-vous (hallah, shakshouka, babka, beignets de Hanouka), la chef ne s'interdit pas des incursions tout autour de la Méditerranée (arancini transalpins, khachapuri géorgien, msemmen marocain, lahmacun arménien, slata méchouia tunisienne) et même au-delà (bao, naan), mais en convoquant des garnitures créatives qui lorgnent toujours du côté du Croissant fertile dans un répertoire personnel très gourmand. «*Le terme de levantin peut paraître réducteur, mais il réunit des cuisines qui me touchent : chaleureuses, généreuses, vives, colorées, accessibles car réalisées avec des produits qui ne sont pas nobles, mais dotées d'une belle fraîcheur grâce au végétal et aux herbes qui sont très présents.*» Autant de qualités qui entrent en résonance avec une alimentation contemporaine soucieuse d'équilibre, de saisonnalité et d'écologie.

Des valeurs que partage évidemment Alan Geaam, premier (et unique) chef libanais étoilé par le Guide Michelin depuis 2018 pour sa table de la rue Lauriston (Paris 16^e). Arrivé en France en 1999, fuyant la guerre civile et la pauvreté, un visa de sept jours et 200 francs en poche, il a entamé à force de détermination et de travail une success-story française. «*La cuisine française est l'une des meilleures au monde : c'est comme Hollywood pour les comédiens. Petit à petit, j'ai nourri le rêve de tout quitter pour venir à Paris.*» À la poursuite de son rêve de baguette, de macarons et de purée façon Joël Robuchon, le

jeune homme, façonné par la cuisine simple et traditionnelle de sa mère, commence par travailler sur des chantiers, puis entre comme plongeur dans une table libanaise qu'il quittera en tant que responsable pour se faire embaucher dans un restaurant français. Une période difficile, durant laquelle il apprend le français et la cuisine sur le terrain et dans les livres.

Aujourd'hui, le quadra possède plusieurs restaurants et boulangeries à Paris, emploie 80 salariés, signe la carte de bistrot à Marseille et à Genève et s'apprête à inaugurer deux offres en décembre dans la station la plus huppée des Alpes.

« Un amoureux de la tradition française »

Un parcours exceptionnel qu'il raconte dans *Mon Liban* (Hachette Cuisine), illustré par de magnifiques photos de Tripoli, sa ville natale. «*Ce livre, j'en rêve depuis sept ans. J'ai sauté de joie quand Hachette m'a proposé de raconter non seulement ma cuisine, mais aussi mon histoire : celle d'un jeune homme qui voulait devenir cuisinier et à qui la France a tout donné. C'est pour moi le plus beau pays du monde.*» Au rythme de ses souvenirs, Alan Geaam donne une cinquantaine de recettes marquant l'évolution de sa cuisine : traditionnelles d'un côté (houmous, kebbeh, kefta, freekeh, mouhallabieh, baklava), telles qu'on les trouve dans son bistrot Qasti, son grill-shawarma et sa boulangerie Faur du Marais ; créatives de l'autre, ainsi qu'il les sert dans son restaurant gastronomique des beaux quartiers (tabouleh en trois textures, homard à l'arak, black falafels et anguille fumée). «*Ma cuisine est celle d'un amoureux de la tradition française, qui ne renie pas ses racines libanaises. Je suis une boule d'émotion.*»

Le chef évoque aussi la boxe, qu'il pratique depuis vingt-deux ans et qui lui permet d'évacuer le stress lié à son métier. Et que pense-t-il de cette vague

levantine qui déferle sur la France? «Le terme de levantin me semble tout à fait approprié : nous avons en effet de nombreux produits, épices et recettes communs avec nos voisins du bassin méditerranéen. Depuis que je suis arrivé à Paris, j'ai observé beaucoup de modes, qui se font et se défont : les restaurants italiens, chinois, japonais... Celle de la cuisine levantine, arrivée par les chefs israéliens, prospère car elle est saine, propice au partage, qu'elle offre un grand choix de mezzé végétariens. J'espère qu'elle va durer!» ■

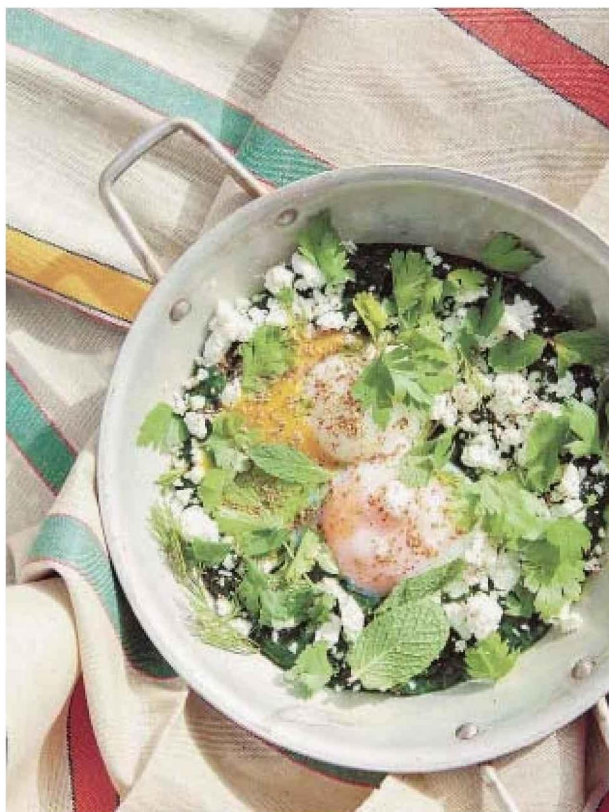
Sol, la cuisine levantine, par Ella Aflalo.

Éditions First, 296 pages, 32 €.

Mon Liban, par Alan Geaam.

Hachette Cuisine, 256 pages, 45 €.





La shakshuka verte aux épinards (à gauche) d'Ella Aflalo, chef invitée au Drum Café de la fondation Luma à Arles jusqu'à fin février (ci-dessous, en haut), plat détaillé dans *Sol*. Les falafels comme au souk de Tripoli (à droite) d'Alan Geam, chef étoilé à Paris 16^e et à la tête d'un petit empire libanais dans le Marais (ci-dessous, en bas), recette proposée dans *Mon Liban*.

SAMIR BEN RAHMA ; EMANUELA CINO
POUR HACHETTE CUISINE ; ELLA AFLALO