



## **Alan Geaam ouvre Qasti, « mon histoire » à Paris**

**En ce mois de février 2020, le chef Alan Geaam ouvre son bistrot libanais dans le 3ème arrondissement de Paris. Une adresse au cœur du Marais pour un projet de cœur, et un nom, Qasti, signifiant « mon histoire » en libanais.**

**Au menu : une cuisine libanaise, bercée d'influences personnelles et servie avec tous les codes d'un bistrot français.**

Février 2020 marque une étape supplémentaire dans la carrière d'**Alan Geaam**

qui vient d'ouvrir Qasti, son bistrot. « *Qasti, c'est non seulement un bistrot où se déguste une cuisine libanaise sincère mais c'est aussi un lieu de gastronomie où l'on découvre avec panache que la cuisine libanaise peut-être moderne et actuelle* » explique le chef.



© Stéphane Riss

Déjà à la tête de son restaurant éponyme, étoilé Michelin depuis 2019, il a choisi d'ouvrir ce bistrot pour faire découvrir toute la diversité de la cuisine libanaise, dans ces mets comme dans ces textures, des recettes allant des mezzés à la salade en passant par les mijotés ou les grillades épicées. Une cuisine dite d'expérience entièrement façonnée mains mais aussi avec le cœur. »

## **Une cuisine qui a bercé l'enfance du chef, modernisée pour ce bistrot français**

Fort de son savoir-faire français de plus de 20 ans, **Alan Geam** propose chez Qasti des plats libanais modernes à partager. « *C'est un vrai retour aux sources pour moi, et je suis fier de pouvoir faire découvrir aux français, aux parisiens la*

*cuisine qui a bercé mon enfance. Une cuisine originelle, bercée d'influences personnelles, servie avec tous les codes d'un bistrot français. Un rêve pour moi ! » ajoute le chef.*



Sayadieh de cabillaud, sauce tagine et bol de soupe Sayadieh © Stéphane Riss

Pour débiter, les **incontournables mezzés** à partager : **végétarien** (chausson fêta/menthe, caviar de topinambour...), **marin** (poulpe à la mélasse de grenade, feuille de vigne à la langoustine...), **carnivore** (samoussa de viande ou houmous/noisette d'agneau par exemple) ou **mixte** (mini cocotte de makanek et falafel d'anguille fumée par exemple).

A suivre, **une carte simple et de saison avec 4 plats au choix, suivie des gourmandises, elles aussi à partager.** La **formule déjeuner** est proposée à 21 euros (mezzés au choix et plat du jour) et **un menu à la carte** est suggéré à 42 euros (mezzés plat et dessert à partager).



Freikh à l'agneau confit © Stéphane Riss

Le semainier affiche **les plats du jours** : boulette de viande assaisonnées au four avec pomme de terre, le lundi, le Mougrabieh Poulet (ragout de boules de pâtes, pois chiche, poulet et épices) le mardi, le chiche barak (soupe de yaourt et ravioles) le mercredi...

Le chef met un point d'honneur à cuisiner uniquement **des produits de saison**, issus de producteurs responsables ou de la pêche durable. Et l'anti-gaspillage est de rigueur, le maximum de produits étant recyclés ou utilisé à bon escient.

**Quant à la carte des vins**, elle suit la tendance. Une belle sélection de vins libanais a été mise à l'honneur comme le vin rouge du domaine Ixsir ou Les Bretèches du Château Kefraya. De nombreux vins français sont aussi proposés. Tous les flacons ont été choisis pour apporter une alliance délicate et fruités aux mets.



© Stéphane Riss

La salle comporte **30 places assises et une petite terrasse pour 10 personnes**. Le décor est l'oeuvre de l'agence Honneur Society qui signe ici sa deuxième collaboration avec le chef, après la décoration du restaurant Alan Geam, rue Lauriston. Avec le Liban pour seule inspiration, ils ont fait appel à divers artisans, comme l'artiste Linnéa Andersson qui a paré les murs de magnifiques fresques dans les tons de bleus donnant à la pièce une belle luminosité.

En salle, **Gordana Noël** ravit les convives de sa main de fée. Les deux sous-chefs libanais et libanaise savent retranscrire à la perfection la subtilité et la générosité insufflées par Alan Geam. Quant aux desserts, ils sont l'oeuvre du chef pâtissier d'Alan Geam depuis plusieurs années, **Julien Noray**, finaliste d'Objectif Top Chef en 2014 et récompensé par un dessert de bronze professionnel aux championnats de France en 2017.

## **Le brunch du dimanche**

Un brunch est également servi tous les dimanches de 12h à 16h. Au menu : us de fruits, boisson chaude, viennoiseries libanaises, mezzés et trois plats chaud au choix comme l'omelette Ojji aux herbes, sauce yaourt ou bien la cocotte œuf awarma et salade. Ce buffet à volonté est proposé à 39 euros par personne.



## A propos du chef Alan Geaam

Surnommé « alchimiste des saveurs », voici un chef aux multiples influences, passionné et déterminé.

Après son service militaire au Liban dans les cuisines de son régiment, il quittera son pays pour découvrir l'Europe et sa diversité. Après Milan et Prague où il a découvert différentes cuisines et traditions, il arrive à Paris à tout juste 21 ans, en 1999. Avec une idée en tête : découvrir la gastronomie française qui fait tant parler d'elle à l'international. Autodidacte, il découvre la cuisine grâce aux livres et à ses différentes expériences.

En 20 ans, il s'est façonné une identité culinaire, transformant à la perfection les textures, mettant en avant le produit, mélangeant les saveurs et associant les goûts. Sa cuisine est gourmande et généreuse, à son image.

Il possède aujourd'hui trois restaurants à Paris : l'Auberge Nicolas Flamel, son restaurant éponyme « Alan Geaam » couronné d'une étoile Michelin en 2019 et Qasti, son nouveau bistrot libanais.

### **Qasti**

205, rue Saint Martin

75003 Paris

+33 (0)1 42 76 04 32

[qasti.fr](http://qasti.fr)





Caviar de chou fleur © Stephane Riss