



Liza à la libanaise : la culture du Liban moderne

Liza et Ziad Asseily 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'Acharafié. Leur volonté est de partager leur vision du Liban contemporain à travers un livre, publié aux éditions Ducasse : de la comfort-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.

Oubliez ce que vous croyez connaître de la cuisine libanaise... **Liza & Ziad Asseily** 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 Asseily, 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.



Liza à la libanaise, aux Editions Ducasse - DR

Petit-déjeuner et brunch

Laissez-vous tenter par un authentique petit-déjeuner oriental. Au programme, Manouché zaatar ou Biscuit ghandour. Foul mdammas et Hommos balila 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. A 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

Streët 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 Kabbit batata et Moutabbal avocat bi kreidiss sont parfaits à grignoter

autour d'un verre.



Moutābbal èl'as : purée de topinambour à l'estragon - DR

www.restaurant-liza.com

« Liza, à la libanaise : cuisine et art de vivre »

Ducasse Edition

224 pages

26,90 €