



## Ouverture de Ya Bayté à Paris - street food libanaise

### Un petit air de Beyrouth en plein coeur de Paris 5.

Voyager depuis l'assiette voilà la promesse et aventure gustative que propose ce nouveau restaurant fondé par le duo **Imad** et **Carole Kanaan** déjà à la tête de **Hébé**. Cette nouvelle adresse de Street Food sera dédiée à la gourmandise et à la convivialité libanaise.



Carole Kanaan déjà à la tête de Hébé

## Une histoire d'authenticité

Il y a plusieurs mois, impossible pour le couple de restaurateurs de trouver à Paris les vrais plats libanais sains et authentiques de leur enfance tels que le tabboulé bien acidulé ou les Fatayir Banadoura (délicieux petits chaussons farcis de tomates, persil et citron, à tremper généreusement dans la sauce), spécialité de Beit Chabab, le village natal d'Imad.

Ils décident alors d'ouvrir leur propre cuisine pour les servir à tous, Ya Bayté est né.

Carole et le chef **Karim Haidar**, chef libanais, ont élaboré les recettes avec subtilité et sensibilité.

## Une cuisine atypique

Une volonté de bien faire et Hébé qui n'est jamais très loin. **Clément Courtemanche (Jeune Talent Gault&Millau 2020)** signe une savoureuse harissa verte maison pour le meshwé d'agneau, **Michel Portos (chef consultant d'Hébé, 2 étoiles Michelin)** a créé une sauce blanche unique servie avec le Poulet Chawarma.



**Kann Design & José Pascal** signent l'intérieur et le mobilier sur-mesure. Au pied d'un magnifique immeuble classé, les quelques tables de la terrasse accueilleront les clients aux beaux jours pour profiter d'une superbe vue sur Notre-Dame.

## Pourquoi Ya Bayté ?

Expression populaire affective de Beit Chabab, village natal d'Imad Ya Bayté signifie «mon cœur», « mon amour », « ma maison ».

Des produits frais, une cuisine faite maison : une jolie adresse street food à découvrir sans plus attendre pour s'offrir une escapade gourmande au Liban.

Crédit photo ©Food2vous

# Ya Bayté

1 rue des Grands Degrés 75005 Paris