SPECIALITE
LIBANAISE
Restaurant

La métamorphose des restaurants libanais à Paris

Un vent de fraîcheur souffle sur la cuisine libanaise à Paris. De nouvelles adresses ouvrent, à la fois pointues et gourmandes, attachées aux bons produits plutôt qu'au décorum. Les enseignes traditionnelles, elles, misent sur la montée du street food pour se développer.

Nagi Morkos/Hodema avec M.R. - Photo d'ouverture Anthony Micallef

Qui irait débusquer un Libanais dans une ruelle de l'Est parisien ? C'est là pourtant qu'il faut chercher Mokonuts, une "table hybride" née de la rencontre de Omar Koreitem, chef libanais, et de Moko Hirayama, pâtissière japonaise. Le couple mêle ses influences et régale les Français depuis l'ouverture de leur "coffee-shop gourmet", fin 2015.

Si leur carte est comme eux, très internationale, y figurent malgré tout quelques incontournables de la cuisine libanaise. Ainsi une labné, point trop égouttée, agrémentée d'huile d'olive et de zaatar. Rien que du très basique pour un Libanais de souche, dont c'est souvent le petit déjeuner voire le dîner à domicile. Mais servi avec des légumes de saison sur des petits pains chauds préparés le jour même par Moko, ce plat « simple et authentique », aux dires d'un amateur, a su trouver son public, bien au-delà des Libanais de Paris ou de ceux de passage. C'est presque désormais le Tout-Paris qui y accourt.

Combien sont-ils à ainsi renouveler le genre ? « Le mouvement est encore timide », estime Anissa Helou, chef occasionnelle, comme elle se définit elle-même, et auteure d'ouvrages de référence sur les traditions gastronomiques du Moyen-Orient. D'ailleurs, sur les quelque 230 restaurants libanais que recense le site Trip Advisor dans la capitale française, une poignée tout au plus s'y essaient.

« À Paris, les Libanais se sont longtemps cantonnés aux recettes traditionnelles », se remémore Kamal Mouzawak, fondateur des restaurants Tawlet et grand amoureux de Paris. Parmi les adresses historiques, al-Ajami, dont le chawarma a fait la réputation. « Il y avait soit des restaurants haut de gamme, soit des traiteurs assez cheap. Jusqu'au milieu des années 2000, l'offre restait de fait très classique », juge-t-il.

UNE CUISINE TENDANCE

Mais depuis, la capitale française a vu débarquer une nouvelle vague de Libanais, portée, il est vrai, par une lame de fond plus globale : dans le monde entier, les consommateurs exigent une cuisine plus saine, plus authentique. « Des exigences auxquelles répond la tradition de notre région dont la philosophie repose sur une cuisine de produit et de saison », ajoute Kamal Mouzawak. Une nouvelle génération de chefs développe ce qu'on appelle dans le jargon, le "fine casual" : une approche moins de gastronomie haut de gamme, davantage bistrot qui mise sur l'expérience dans l'assiette pour séduire. « Notre manière de manger, avec de nombreux mezzés notamment, convient à merveille à cette tendance, ajoute Anissa Helou. La cuisine du Moyen-Orient est très conviviale. Au final, assez relax. Et c'est précisément cette façon d'aborder la nourriture qui est demandé aujourd'hui. »

Les premiers à surfer sur cette tendance à Paris ont été les comptoirs israéliens qui n'ont pas hésité à revisiter – certains diraient s'approprier – l'héritage gastronomique méditerranéen. N'ayant pas de cuisine propre, ils se sont sentis plus libres d'imaginer une "modernité culinaire" régionale, s'affranchissant des carcans de styles et repoussant – comme c'est souvent le cas avec eux – les frontières géographiques.

Parmi les quelques Libanais à "avoir osé" renouveler le genre, plusieurs figures émergent. En premier lieu, Liza, ce « restaurant mythique », ainsi que le nomme *Le Monde*, et le chef Karim Haïdar, qui participa à l'élaboration de sa carte au moment du lancement du restaurant en 2005. Mais si Liza a réinventé le style du restaurant libanais en pariant sur un intérieur très design et une présentation originale, sa cuisine reste classique. « On assume notre positionnement en cuisine libanaise, ce n'est pas de la fusion », affirme Ziad Asseily.

UNE GASTRONOMIE REVISITÉE

Il faut attendre Alan Geaam et sa tablée de la rue Lauriston (16e arrondissement) pour découvrir des recettes vraiment audacieuses.

Seul Libanais à être étoilé au guide Michelin depuis 2018, son établissement ne se revendique pourtant pas comme une adresse libanaise. Geaam se veut proche de la gastronomie française qu'il agrémente d'un soupçon de levantin. Il n'hésite pas ainsi à marier foie gras avec halawa, homard avec arak et feuilles de vigne, ou encore pigeon et mélasse de grenade.

« Il faut énormément de métier pour oser revisiter de grands classiques ainsi qu'une créativité qui n'est pas donnée à tous. Dans les restaurants libanais, les chefs sont trop souvent considérés comme des "cuisiniers", pas assez comme des "artistes". Ils sont cantonnés à ce qu'ils savent faire, alors qu'ils devraient s'ouvrir à d'autres saveurs », fait valoir Anissa Helou.

Cette curiosité, Imad Kanaan la revendique. Ex-financier de la City londonienne, celui qui a ouvert Hébé, du nom d'une déesse grecque de la jeunesse, à Paris il y a →

Chez Hébé, estampillé cuisine méditerranéenne, le menu évolue tous les deux mois pour s'adapter aux saisons.

quelques mois a longtemps baroudé en Afrique avant de finalement poser ses valises. Autodidacte, il s'est associé au chef Michel Portos, deux étoiles Michelin, pour imaginer la carte de ce bistrot où manger coûte autour de 50 euros par personne.

En janvier on y trouvait un tartare à la façon de Beyrouth, très kebbé nayyé dans ses saveurs. Aujourd'hui, ce sont des Saint-Jacques et leur purée de pois chiche qui évoquent les rivages de l'Est méditerranéen. « Les réservations sont prises deux à trois semaines à l'avance pour les week-ends », se félicite Imad Kannan, qui a investi 800 000 dollars dans ce projet. Ce natif de Beit Chébab s'apprête désormais à lancer une autre cantine pour bec fin, 100 % libanaise cette fois, en misant davantage sur les ragoûts que sur les mezzés. « Nous allons y cuisiner des mets qu'on a l'habitude de manger à la maison. Il y a encore des pans entiers de la cuisine libanaise à faire connaître aux Français. »

L'ESSOR DU STREET FOOD

Pour sortir la cuisine libanaise de sa niche ethnique, d'autres ont choisi de parier sur une autre tendance en plein essor : le street food. Selon une étude publiée en mai 2018 par la Chambre de commerce et d'industrie de l'Île-de-France, la restauration rapide représente désormais 56 % de l'ensemble du marche, notamment à Paris où on compte près de 6 500 snacks. Entre 2009 et 2016, le nombre d'établissements de restauration rapide a augmenté de 63 % dans la région Île-de-France, alors que la restauration traditionnelle n'a vu le nombre de ses établissements n'évoluer que de 11 % et le nombre de cafétérias a baissé de 17 %.

Mais attention, là aussi, une révolution est en marche. « De nombreux consommateurs délaissent la restauration à table par souci d'économie, mais ne sont pas prêts pour autant à renoncer au plaisir gustatif, aux produits frais et faits maison. Ils se tournent donc vers une restauration rapide plus sophistiquée. C'est la restauration rapide de moyenne gamme qui fait les frais de ce transfert de clientèle vers la restauration rapide "premium" », souligne l'étude du CCI. Plus question donc de burgers à la chaîne ou de club sandwich ramollo. Désormais, si on craque pour un chawarma, celui-ci se doit d'être créatif, à l'image de celui de Noura Street Food, le dernier-né de l'enseigne historique Noura : un sandwich d'agneau sur un lit de cheddar et d'oignons chutney.

« Si l'expérience street food est différente d'une expérience en restaurant traditionnel, cette cuisine s'avère un point d'entrée pour mieux faire connaître les produits libanais », fait valoir Ziad Bou Antoun, qui dirige avec ses frères Paul et Walid, le groupe toujours présidé par leur père Jean-Paul. Pour l'heure, Noura Street Food compte deux établissements, à La Défense et à Neuilly. Ils permettent au groupe de tester un concept qu'il espère ensuite voire essaimer dans toute la France. « L'idéal serait d'avoir une centaine de restaurants sur le territoire qui compléteraient bien nos quinze points de vente de Paris. »

Noura n'est pas le seul groupe de restauration libanaise à envisager ce segment. Feyrouz, connu des Libanais du 15e arrondissement, a ainsi récemment inauguré un Lebanese Deli, avenue d'Alésia dans le 14e, un comptoir de vente à emporter dont le ticket moyen se situe autour de 10 euros.

Ziad et Liza Asseily ne sont pas non plus en reste. Ils ont ouvert L en 2006, une boulangerie "healthy", où des sandwiches minutes sont préparés et cuits à la demande, et s'apprêtent à inaugurer une seconde dans le Marais cette année. « Environ 80 % du marché de la restauration se situe sur des tickets moyens à moins de 15 euros, justifie Ziad Asseily. C'est là où nous enregistrons notre plus forte croissance. »

Mais ces initiatives restent encore limitées, ces indépendants intervenant dans un contexte d'hyperconcurrence, alors que des chaînes internationales ont largement investi la capitale française. « Les établissements indépendants n'ont que peu de marges de manœuvre sur les tarifs. Or ils ont des coûts fixes plus élevés que les enseignes, car leurs marges de négociation sur les matières premières sont moindres et les frais de personnel difficilement compressibles. Ce sont donc les plus fragiles », souligne l'étude du CCI Paris-Île-de-France. Un chiffre ne trompe d'ailleurs pas : dans le street food, le taux de survie à cinq ans est de 37,1 % quand celle du secteur dans son ensemble est de 42,3 %.

Pour allonger l'espérance de vie de ces estaminets, peut-être faudrait-il que le Liban se trouve son Grégory Marchand, du nom du chef de Frenchie Fastgood, une sandwicherie gourmande, adulée des amateurs de fooding. ➔

Alan Geaam, l'étoilé

Arrivé en France il y a 20 ans, avec 200 francs en poche, Alan Geaam est désormais auréolé d'une étoile au Michelin. Une consécration pour ce chef atypique et autodidacte, qui a dû se coltiner quantités de petits boulots avant de se consacrer à sa passion : la cuisine. Désormais installé dans le très bourgeois 16e arrondissement, à deux pas de l'arc de Triomphe, ce Tripolitain de souche se veut un "esprit libre". Son établissement, dans lequel il a investi 300 000 euros, accueille 20 convives pour un ticket moyen compris entre 60 et 100 euros. Au Liban, où il revient régulièrement, Alan Geaam a notamment collaboré avec le restaurant Tawlet.

Liza, le plus "tendance"

Situé dans le quartier de la Bourse, Liza se veut "le libanais branché" de Paris. Le restaurant est, il est vrai, une plateforme dédiée à la créativité libanaise à Paris. « Notre idée c'était de mettre en avant les talents libanais qui ont émergé à partir des années 2000 », explique Ziad Asseily, copropriétaire, qui a investi un million d'euros. Du sol au plafond, on retrouve la patte des designers beyrouthins comme Nada Debs, par exemple. Dans les assiettes, des classiques revisitées, dont l'emblématique kharrouf mehché, une souris d'agneau farcie aux épices et cuite cinq heures à feu doux. L'établissement, qui fait une surface de 300 m², peut accueillir environ 80 personnes assises pour un ticket moyen de 35 euros le midi et 55 euros le soir. Un service de traiteur et une boulangerie L de Liza complètent l'offre. L de Liza comptera bientôt une nouvelle boutique dans le Marais.

Feyrouz Lebanese Deli, une première cantine

Ouvert en 1977 par les frères Raad, Feyrouz fait partie des adresses incontournables à Paris. Situé dans le 15e arrondissement, ce restaurant accueille jusqu'à 90 personnes assises dans ses deux salles. Au menu, on retrouve une carte de mezzés et plats traditionnels pour un ticket moyen autour de 30 euros. « Ici c'est du 100 % libanais, c'est authentique », explique Walid Raad, copropriétaire. Les frères Raad détiennent un second établissement Feyrouz Côté Mer, adjacent au premier. La maison propose en plus un service de traiteur et une sandwicherie. Fin 2018, la deuxième génération des Raad a pris la relève en lançant Feyrouz Lebanese Deli, avenue d'Alésia (14e arrondissement). Ouvert midi et soir, ce deli propose des menus autour de 10 euros.

Al-Ajami, le pionnier

Ouvert en 1985 rue François 1er, al-Ajami se positionne parmi les restaurants haut de gamme traditionnels. Si le décor n'a guère changé depuis son ouverture, il y a trente ans, la direction a pris un coup de jeune avec l'arrivée de Fadi al-Ajami, l'un des fils du fondateur. Depuis, Ajami met l'accent sur le bio : le poulet du chich taouk provient d'une ferme bio vendéenne, la viande des tartares du Limousin et le chawarma – la spécialité d'al-Ajami – est taillé dans du black angus irlandais bio. La famille détient également le restaurant éponyme à Ramlet el-Baïda.

Noura Street Food, la franchise snack

Adresse chic de la gastronomie libanaise à Paris, Noura mise aussi sur le street food avec Noura Street Food. La marque dispose de deux emplacements seulement, à La Défense et à Neuilly. Ticket moyen ? Autour de 12 euros. « Ils nous permettent de tester le concept : nous devions nous assurer que nous pouvions servir 300 à 350 commandes pendant les deux heures où se concentre le service du midi », précise Ziad Bou Antoun qui ne souhaite pas communiquer le montant investi. Plusieurs nouvelles ouvertures sont prévues en 2019. L'expansion en franchise, en province et à l'international est à l'étude.

Hébé, bistrot méditerranéen

« Dès le départ, nous avons voulu miser sur le partage, une manière de manger au cœur de la tradition libanaise », explique Imad Kanaan, qui a lancé fin 2018 Hébé, avec 800 000 euros d'investissement. Estampillé cuisine méditerranéenne, le menu évolue tous les deux mois pour s'adapter aux saisons. Il propose essentiellement des produits frais, dont beaucoup de poissons. Situé Rive Gauche, près de l'université de la Sorbonne, Hébé compte une trentaine de places en salle et huit en terrasse pour un ticket moyen à 35 euros le midi et 60 euros le soir.

Mokonuts, le libano-japonais

« Notre idée était de préparer une cuisine gastronomique dans un cadre convivial », explique Omar Koreitem, cofondateur, avec sa femme Moko Hirayama de ce “coffee & bakery” (la terminologie qui figure sur la devanture). Le couple s’est rencontré à New York : lui, Libanais, travaille à l’hôtel de ville ; elle, Japonaise, débute sa carrière d’avocate. Leurs pérégrinations les emmènent à Londres avant qu’un sentiment de vacuité et l’envie d’autre chose ne les décident à prendre leurs marques à Paris où ils ouvrent ce bistroquet avec 100 000 euros en poche. Fermé le soir, Mokonuts accueille le matin et le midi 24 personnes pour un ticket moyen autour de 40 euros. Cuisine de marché oblige, la carte est courte, en perpétuel changement selon les arrivages et les saisons. On y retrouve malgré tout beaucoup de produits de la mer. « L’influence libanaise se sent surtout dans le choix des épices comme le sumac ou d’herbes comme le zaatar », précise Omar Koreitem, qui aime acheter ses condiments dans différentes échoppes de Beyrouth, lorsqu’il rentre au pays.

Litani, le bar à cocktails

Le premier bar à cocktails libanais de Paris ! Situé dans le Faubourg Saint-Martin (10e arrondissement) près du canal, l’établissement a ouvert en septembre dernier. « On me demandait souvent où je mangeais libanais à Paris. Ma réponse était toujours la même : « À la maison. » Du coup, j’ai ouvert Litani, un restaurant qui fait du libanais comme à la maison ! » s’amuse Thomas Codsi, l’un des copropriétaires, qui détient déjà deux autres bars à Paris. Ouvert exclusivement le soir, le Litani compte une sélection de cocktails faits maison où l’on retrouve l’arak ou la mélasse de grenade parmi les ingrédients récurrents. Ticket moyen ? Autour de 40 euros par personne. Fidèle aux mezzés, la carte fait aussi une place à des plats moins connus en France, comme la fatteh ou des langues d’agneau marinées.

Bachir, le glacier

Avec près d’une centaine de boutiques, Glace Bachir est incontournable au Liban. Au sein de cette entreprise familiale fondée en 1936 à Bickfaya, c’est la troisième génération, trois sœurs plus précisément Maryline, Caroline et Jessie, qui ont voulu tenter l’aventure à Paris. « C’est une tradition, une transmission que l’on voulait perpétrer dans la ville où nous vivons », explique Maryline Bachir. Ouvert début 2017, le Bachir parisien a pris ses marques à proximité du centre Georges Pompidou. La boutique de 30 m² peut accueillir une dizaine de personnes assises. 100 % bio, sans œuf ni crème, Bachir propose des parfums peu connus en France comme la achta ou la rose pour un ticket moyen autour de cinq euros. Vrai succès, l’établissement sert aussi des milkshakes, des cafés et des gâteaux glacés. Une deuxième boutique parisienne est à l’étude. C