



Je m'abonne dès 1\$



Newsletter



Mon Compte

ACTU ÉCO CULTURE SPORT LA DERNIÈRE LES + DE L'OLJ JEUNES MULTIMÉDIA DÉBAT SERVICES CARNET PETITES ANNONCES

## LA DERNIÈRE

### Hussein Hadid entre Paris et Beyrouth



Hussein Hadid et Stéphanie Le Quellec affichent une belle complicité gastronomique. Photo Caspar Minski

#### GASTRONOMIE

La table du grand hôtel parisien Prince de Galles propose tout l'été un menu concocté par le chef libanais, ainsi que par Stéphanie Le Quellec.

*Noémie de BELLAIGUE* / OLJ Les Heures, restaurant du Prince de Galles, situé 04/06/2018

avenue Georges V dans le très chic 8e arrondissement,

présente du 7 juin au 30 septembre un menu aux saveurs libanaises, colorées et épicées, concocté à quatre mains. Tout jeune, Hussein Hadid avait entendu parler par son père de cette institution mythique, et il y est retourné en mars dernier pour assouvir une curiosité ancienne. Il y fait la rencontre de la chef étoilée Stéphanie Le Quellec, lauréate de la deuxième saison de Top Chef en 2011, et dont la french touch et le professionnalisme font l'identité du lieu. Comme dans une évidence sont nées une belle amitié et l'idée, plus encore l'envie de collaborer ensemble et de proposer, durant les mois de juin, juillet, août et septembre, un menu aux arômes mélangés. À mi-chemin entre Paris et Beyrouth, les assiettes promettent la générosité inégalable de la gastronomie libanaise accordée à l'élégance de la cuisine française. De nombreux allers-retours auront été nécessaires afin d'élaborer des recettes où le talent des deux chefs a pu être mis en avant, dans un dialogue gastronomique commun, généreux, passionné et simple. Sans superflu et parfaitement bien dosé, pour donner vie à une assiette le plus naturellement possible. L'échange s'est fait facilement, les deux chefs étant sur la même longueur d'onde, chacun y ajoutant son souffle, sa suggestion et un ou plusieurs ingrédients. À quelques jours du lancement, Hussein Hadid se sent heureux de cette « consécration », cette collaboration qui le flatte et lui permet de travailler dans les conditions idéales d'un établissement de renom. Un rêve d'enfant qui se réalise...

### **Flash-back**

C'est une belle consécration pour Hussein Hadid qui a troqué son costume de financier au profit de son tablier de cuisinier il y a de nombreuses années. Après avoir fait ses premières armes au French Culinary Institute de New York et être passé par d'importantes maisons, il rentre au Liban et installe en 1998 sa Kitchen dans le quartier de Moussaitbé à Beyrouth, proposant un service de table d'hôte et de réception, du mariage au dîner familial, du repas d'affaires aux rencontres gastronomiques. À cela s'ajoute en 2010, toujours à Beyrouth, la création d'un restaurant, le Brgr Co, qui, comme son nom l'indique, célèbre le burger avec des produits de qualité. Dans le même esprit, il crée en 2013 Pzza Co. Enfin, en 2017, après s'être consacré aux spécialités américaines et italiennes, il dédie un lieu à celles de son pays avec Ummi. Hussein Hadid a également remporté le prix du Chef de l'avenir décerné par l'Académie internationale de la gastronomie en 2015. L'été sera chaud car, en plus de cet événement parisien au Prince de Galles, le chef libanais a investi il y a presque un an les cuisines du restaurant Bkerzay situé au Chouf, dans le projet de maisons d'hôte éponyme.