

Stéphanie Le Quellec reçoit le célèbre Chef libanais Hussein Hadid

Du 7 juin au 30 septembre, à Paris (8e)

L'Hôtel Prince de Galles et le **Chef Stéphanie Le Quellec** reçoivent le célèbre **Chef libanais Hussein Hadid**.

Dans le cadre enchanteur du Patio, et à l'ombre de ses mosaïques et colonnes art déco, le restaurant Les Heures propose d'emmener ses convives dans un voyage gourmand au pays du Cèdre.



Ce n'est plus un secret, **Stéphanie Le Quellec** est une Chef généreuse et passionnée. Ces qualités qui l'animent et inspirent sa cuisine, rappellent un pays qu'elle affectionne tout particulièrement, le Liban. Alors que le **Chef Hussein Hadid** était présent à Paris au mois de mars pour une séance de travail, ce dernier s'est rendu sur les traces de son père qui avait ses habitudes au Prince de Galles. **Stéphanie Le Quellec** l'a ainsi convié dans ses cuisines pour un moment de partage culinaire et c'est alors qu'une osmose entre eux s'est révélée.

[Visualiser l'article](#)

Entre Dorade « Nayeh », tartare de bœuf angus, taouk de volailles fermières et filet de bar roti tabbouleh, les convives du Prince de Galles sont ainsi transportés dans **une expérience gustative fraîchement épicée mariée à la Parisian Touch**.

Au menu

Dorade « Nayeh » marinée à cru rafraîchie de grenade, sauce tahine

Tartare de boeuf angus « comme à Beyrouth » / marinade truffée Tarte fine de tomates aux épices, flocons de chèvre

Houmous, labneh, moutabal, entre Paris et Beyrouth

Fatouch de légumes de saison, parfum d'orange confite

Soupe glacée d'aubergine à la flamme, haloumi grillé, sorbet menthe coriandre

Carré d'agneau rôti au zaatar, aubergine grillée

Taouk de volaille fermière doca

Cabillaud Sayadieh, risotto crémeux

Gambas rôties au raz el hanout, fatteb de pois chiches

Filet de bar roti tabbouleh d'herbes fraîches

Légumes « Zeit » farcis

– Desserts –

Fraîcheur d'agrumes, fines tuiles croustillantes, Crème de lait (Ashta)

Baba au parfum d'anis (Arak), Crème chantilly et framboises fraîches

Pêches blanches doucement confites, Glace à la rose comme un Loukoum, sablé breton au sésame blanc.

Barbe à papa Libanaise, Sur un croquant à la pistache, crème à la fleur d'oranger.

Melon et Pastèque a cru, Sirop à la menthe fraîche.

www.thuriesmagazine.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

– Cocktails –

Fragrance – Patchouli, Bergamote et Clementine

Levantini – Safran, Sake et Poivre de Tanzanie

Aldrin - Fleur d'oranger, Citron et Chartreuse

Lemon Sherbet (sans alcool)



www.thuriesmagazine.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)