



Hussein Hadid chef invité au Prince de Galles cet été

Publié le 31 mai 2018 par M.R.



C'est une invitation qui ne se refuse pas : l'hôtel parisien Le Prince de Galles accueillera Hussein Hadid dans les cuisines de son restaurant Les Heures du 7 juin au 30 septembre prochains.

Le chef libanais et Stéphanie Le Quellec, brillante lauréate en 2011 de l'émission "Top chef", sur M6, qui depuis règne en maître sur les cuisines du palace, ont en effet décidé de travailler sur un menu à quatre mains.

« Les mets proposés se veulent à mi-chemin entre Paris et Beyrouth : le Liban mais avec un twist français », explique Zeina Hadid, la femme de Hussein Hadid, jointe par téléphone. Résultat aujourd'hui : une cuisine ouverte, aux saveurs d'Orient. Zaatar, marjolaine, oranges confites, ashta sont ainsi convoqués.

« Nous étions en voyage à Paris quand mon mari a voulu à tout prix aller déjeuner au Prince de Galles. Son père lui avait si souvent évoqué ce lieu magique... Quand l'équipe du Prince de Galles a su qu'un chef était en salle, il a tout naturellement été invité à faire un tour privé de l'hôtel et de ses cuisines. La rencontre avec Stéphanie Le Quellec a tellement bien fonctionné qu'ils ont décidé de se revoir. Quelques mois plus tard naissait cette carte d'été aux saveurs libanaises et françaises », ajoute-t-elle.

Ex-financier, **Hussein Hadid démarre sa carrière de chef aux Etats-Unis** où il suit les cours du French Culinary Institute. Après une expérience de quelques années à New-York, il revient à Beyrouth en 1998 où il fonde The Kitchen, un service de traiteur. Le chef ne possède pas son propre restaurant mais s'amuse à imaginer les menus des autres, comme les cartes des anciens **Brgr** ou encore **Deli.co**.

Quant à la Française Stéphanie Le Quellec, elle est également depuis 2013 aux commandes du prestigieux restaurant gastronomique du Prince de Galles, La Scène, où elle désacralise la cuisine de luxe avec l'idée de la rendre plus vivante et moins intimidante.

Des plats proposés sur la nouvelle carte de Les Heures, on retiendra la Dorade « nayah » marinée à cru rafraîchie de grenade, sauce tahine ou la Soupe glacée d'aubergine à la flamme, haloumi grillé, sorbet menthe coriandre. Et pour les becs sucrés, cette jolie promesse de Pêches blanches doucement confites, glace à la rose comme un loukoum, sablé breton au sésame blanc.

« Pour l'heure, ce menu n'est pas censé se retrouver sur les tables de Beyrouth » précise Zeina Hadid avant d'ajouter un « pourquoi pas cependant ? »

En tous les cas, on en connaît beaucoup qui aimeraient.