



## SAVEURS D'ETE – LE PATIO LIBANAIS DU PRINCE DE GALLES

Pour l'été 2018, le 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.



Naissance d'une collaboration

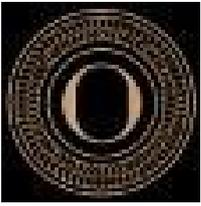
**Ce n'est plus un secret, Stéphanie Le Quellec est une Chef généreuse et passionnée.**

En effet, 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.

L'exemple le plus significatif de cette rencontre entre ces deux chefs, ces deux pays, est la naissance de cette envie commune de faire découvrir aux convives du Prince de Galles la passion commune de ces grandes signatures gastronomiques et de proposer une carte à 4 mains alliant les plats libanais aux accents résolument méditerranéens revisités et twistés par la maîtrise du Chef Stéphanie Le Quellec.



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.

Mais qui est le Chef Hussein Hadid ?

### **Les Hadid c'est une saga !**

En effet, le nom résonne à l'international comme synonyme d'excellence.

Premièrement, entre une grand-mère directrice du prestigieux festival de musique Baalbeck.

Deuxièmement, une tante Zaha Hadid architecte la plus primée de son temps.

Enfin, un père homme d'affaires qui avait ses habitudes au Prince de Galles.

Le Chef Hussein Hadid avait un destin tout tracé ; celle du succès.

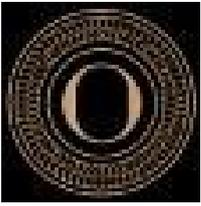
Alors passionné par la cuisine dès son plus jeune âge, c'est sa grand-mère qui lui donnera le goût de la cuisine et lui conseillera de suivre cette voie.

Ainsi, après des études en business et économie, Hussein Hadid décide de se lancer dans sa passion.

En fait, c'est entre l'Angleterre et les Etats-Unis, le chef Hadid se forme auprès des grandes cuisines internationales.

Ensuite, il rentre en 1995 à Beyrouth, la tête remplie de recettes et d'arômes.

Par ailleurs, depuis 1998 le Chef Hussein Hadid officie au sein de son restaurant situé au cœur de Beyrouth, magicien des saveurs de son pays natal qu'il sublime comme personne, il signe une cuisine généreuse et savoureuse. En conséquence, son adresse est un incontournable de la capitale libanaise où il reçoit en toute intimité dans sa cuisine devenue table de Chef.



#### Au Menu

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

Tartare de bœuf 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



www.obsessionluxe.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Légumes « Zeit » farcis

### **Desserts**

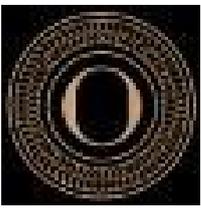
Fraîcheur d'agrumes, fines tuiles croustillantes, Crème de lait (Ashta)

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.obsessionluxe.com

Pays : France

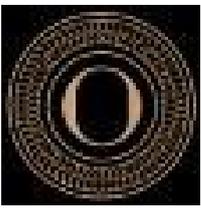
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



## Cocktails



www.obsessionluxe.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Noir Velours – Vodka, Liqueur de Café, Café Cold Brew\*, Cardamome Noir\*  
Mina – Gin à la Rose\*, Cordial Aloe Vera\*, Teinture aux Baies de Timur\*  
Levantine – Liqueur de Fleur d'Oranger\*, Citron Jaune, Blanc d'œuf, Chartreuse Verte  
Jaffa – Sirop à L'huile Essentielle d'Orange Bio\*, Bitters, Soda (sans alcool).

\* produits maison

Infos pratiques

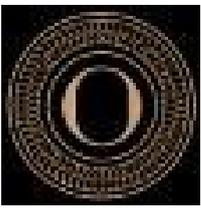
De 12h à 14h30 et de 18h à 22h

33 Avenue George V, 75008 Paris

66 places assises Tel : 01 53 23 77 77 – lesheures@luxurycollection.com



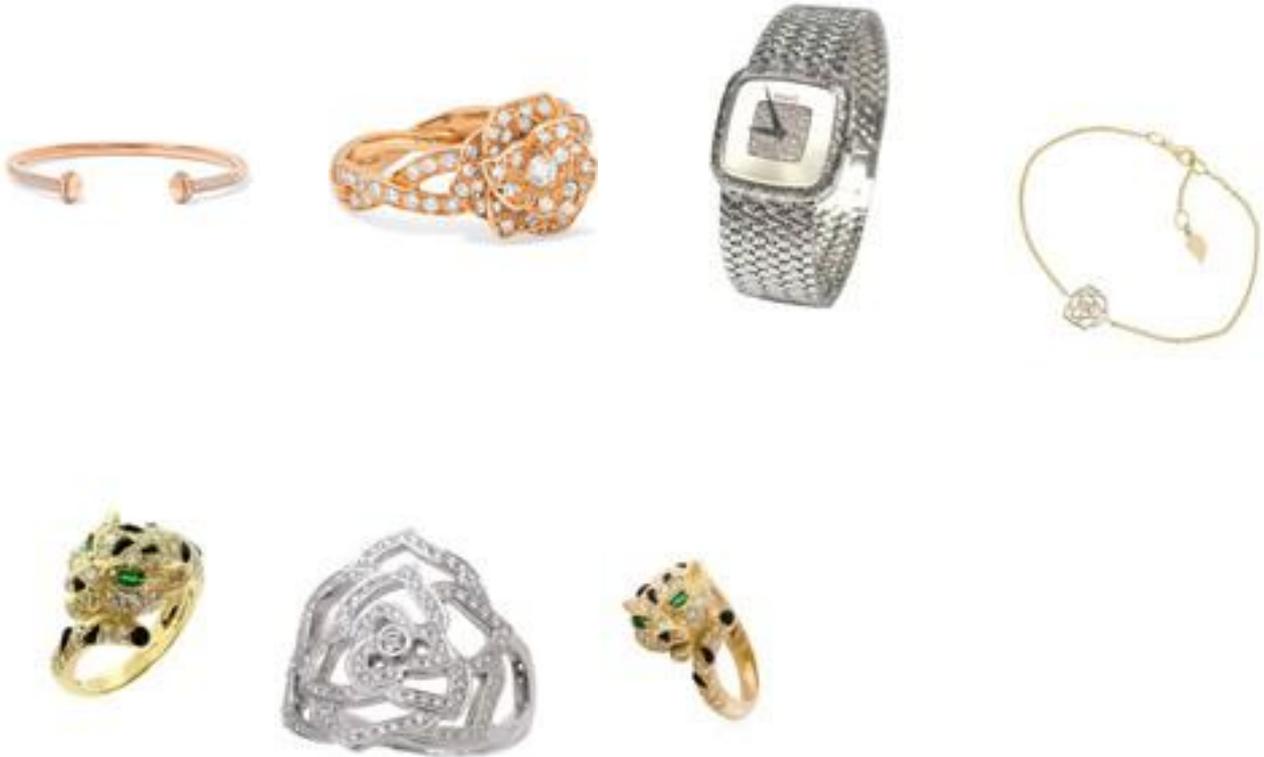
Suivez moi sur Instagram @\_obsessionluxe\_



www.obsessionluxe.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



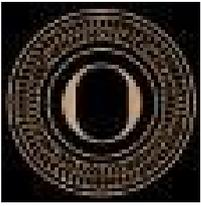
[Visualiser l'article](#)



Plantxa - Diner à quatre

mains avec les Chefs Juan Arbelaez et Denny Imbroisi

Le jeudi 7 novembre 2013, dans le cadre des Soirées Terres Chaudes de Plantxa, les chefs Juan Arbelaez et Denny Imbroisi mettent la gastronomie italienne à l'honneur lors d'un diner à quatre mains. Une invitation à découvrir, à travers cette soirée gastronomique, l'univers, la créativité et la personnalité de ces deux...



www.obsessionluxe.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

0 21 Oct 2013

Dans "Article"



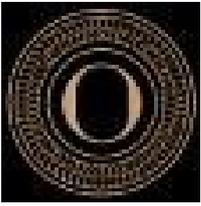
Mandarin Oriental, Paris -

Semaine gastronomique marocaine

Mandarin Oriental, Paris - Semaine gastronomique marocaine Mes papilles sont heureuse de vous annoncer que le Mandarin Oriental, Paris et son Chef Thierry Marx auront le plaisir de recevoir au restaurant Camélia Salim Ait Ezzine, Chef du restaurant Mes'Lalla au Mandarin Oriental, Marrakech pour une semaine gastronomique marocaine du 17 au 21 septembre 2018. Depuis septembre 2017 Salim Ait...

0 6 Juil 2018

Dans "WebZine"



Du nouveau à la Tour

d'Argent

Mourad Rachdi, nouveau Chef-Pâtissier de la Tour d'Argent C'est toujours un plaisir pour moi d'écrire sur cette belle maison de gourmandise, La Tour d'Argent. En effet, au delà du fait que cela soit le restaurant de ma mamie; mon beau-père Lennart Engström y a fait ses classes avant de prendre...

1 27 Sep 2016

Dans "Article"