



[Visualiser l'article](#)

## Au Prince de Galles, la chef Stéphanie Le Quellec convie le chef Hussein Hadid à co-signer la carte du pop-up libanais du Patio



**Au Prince de Galles, la chef Stéphanie Le Quellec convie le chef Hussein Hadid à co-signer la carte du pop-up libanais du Patio – Interview croisée**

L'été est à nos portes, et avec lui, des tendances culinaires adaptées. Ça tombe bien, les grands chefs parisiens rivalisent d'ingéniosité pour investir comme il faut la saison, signant des pop-up réjouissants dans les palaces où ils travaillent. C'est le cas de **Stéphanie Le Quellec**, chef exécutive du **Prince de Galles**, qui vient de lancer une carte à quatre mains pour le Patio de l'hôtel. Quid du chef invité ? Il s'agit du Libanais **Hussein Hadid**, propriétaire de quatre restaurants à Beyrouth, que la chef a rencontré au mois de mars. Ensemble, ils signent une carte fraîche et orientalisée, à déguster sans modération à l'heure de l'été. On vous raconte tout !

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/8

[Visualiser l'article](#)





Tout a commencé au mois de mars dernier ; le chef libanais Hussein Hadid, alors en voyage à Paris, séjourne au Prince de Galles, hôtel qu'il affectionne depuis sa jeunesse. (Son père y avait ses habitudes, me racontera-t-il plus tard). « *Nous avons découvert que l'hôtel avait été refait* », débute-t-il. Au cours d'un dîner qu'il prend sur place, il fait la connaissance de Stéphanie Le Quellec ; la discussion s'engage, et avec elle, l'idée d'une collaboration prend tournure. « ***On a peu à peu vu émerger le concept de faire un pont Paris-Beyrouth pour l'été, au travers de la cuisine libanaise*** », poursuit-il. Le projet d'une carte à quatre mains se concrétise, et entre les deux chefs, tout paraît évident culinairement. D'autant que le quartier du Prince de Galles, établi Avenue George V, fait office de cantine pour les aficionados de la cuisine du Liban (on retrouve, juste à côté, Noura et Al Ajami). « *Ici, la clientèle est arabe et américaine, et apprécie cette cuisine* », relève le chef Hadid. « *De plus, la gastronomie libanaise a ceci d'avantageux qu'elle contient du léger et du lourd, pouvant ainsi convenir à toutes les attentes. Enfin, son caractère convivial se prête on ne peut mieux à l'été ; les mezze se partageant, ils encouragent cet esprit de détente.* » Idéal pour un patio, donc, témoin de longues séquences de retrouvailles entre amis, *al fresco* autour de bons plats.

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





## Le chef libanais Hussein Hadid



Dans cette ambiance somme toute très beyrouthienne, que renforce la présence de hauts palmiers, le chef Hadid se raconte ; *« je suis basé au Liban, mais je voyage beaucoup. À Beyrouth, j'ai quatre restaurants : le Ummi, le Deli.co, le BRGR.Co, et le Pzza.Co »* À Londres aussi, le chef possède un établissement, dans la très vivante Wardour Street à Soho (le BRGR.Co). Quant à ce pop-up parisien, c'est une première pour lui. **Ravi d'avoir rencontré Stéphanie Le Quellec, il ne tarit pas d'éloges sur la chef** : *« elle est vraiment charmante, très sympathique et très simple. La collaboration avec elle s'est faite de manière fluide. »*

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 7/8

[Visualiser l'article](#)



La chef Stéphanie Le Quellec

Même son de cloche du côté de Stéphanie Le Quellec, toute aussi satisfaite du lancement de ce pop-up. À la soirée inaugurale du patio sous les couleurs libanaises, elle déclare : « avec Hussein Hadid, c'est une belle rencontre, pleine de sincérité. Tout s'est fait naturellement. Après avoir discuté un premier soir de ce projet, il est revenu un mois plus tard avec ses produits, et j'ai sorti les miens à mon tour. Instantanément, nous nous sommes mis à cuisiner. » **Réunis autour d'une « carte sincère, lisible et qui rassemble », la Française et le Libanais signent une double partition pleine de goût, où les valeurs du partage affluent.** « J'espère vraiment que les gens viendront nombreux au Patio, découvrir les saveurs du Liban selon une lecture parisienne. »

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 8/8

[Visualiser l'article](#)



Au menu de ce pop-up libanais : une dorade « Nayeh », un tartare de bœuf angus « comme à Beyrouth », du houmous bien sûr, accompagné de labneh et de moutabal ; ou encore, un taouk de volailles fermières doca, et un filet de bar rôti au tabbouleh. En dessert, ne ratez pas le baba au parfum d'anis, ni la barbe à papa libanaise sur son croquant de pistache. Parfaits pour découvrir la cuisine du pays du Cèdre !