

# adraba

## ADRABA OUVRIRA BIENTÔT SES PORTES SUR LES CUISINES DU LEVANT 0

Le restaurant Adraba ouvrira ses portes courant juin dans le 18ème arrondissement parisien. Comme une ôde aux traditions culinaires oubliées du Levant, Adraba invite à découvrir une cuisine à mi-chemin entre la Méditerranée et le Moyen-Orient. Dans un espace à la décoration brute et aux couleurs primitives, un festin se déploie et met à l'honneur cet héritage culturel, avec des produits traditionnels méconnus et des techniques de cuisson ancestrales.

*Adraba : de l'araméin, une langue ancienne qui précède l'hébreu, l'arabe et le grec. Adraba évoque la traversée du temps et par là, de toute la région du Levant, de la Grèce à l'Iran en passant par la Turquie, Israël et l'Irak.*

### QUATRE PARCOURS, UN MÊME VOYAGE

0

Adraba est une aventure qui s'écrit à quatre. Quatre comme le groupe formé par Eden, Elior, David et Shlomit. Venus d'Israël en France il y a quelques années, les quatre associés se sont rencontrés au sein du restaurant Balagan à Paris, où ils officiaient. Une histoire d'amitié scellée autour d'inspirations collectives et d'une passion pour l'hospitalité. Aux commandes de leur premier restaurant, Elior, ancien chef de Balagan, partage le comptoir avec David, mixologue et gérant du bar. Eden dirige la salle et s'occupe de l'accueil et de l'accompagnement de chaque convive, tandis que Shlomit est chargée de l'administration. Avec Adraba, les quatre amis ont pour objectif de faire renaître les influences culinaires plurielles, riches de la région levantine, aujourd'hui scindées en pays. Paris offre à Adraba un terrain de jeu moderne, favorable à la fusion de cette cuisine vivante dans sa nouvelle maison.

0



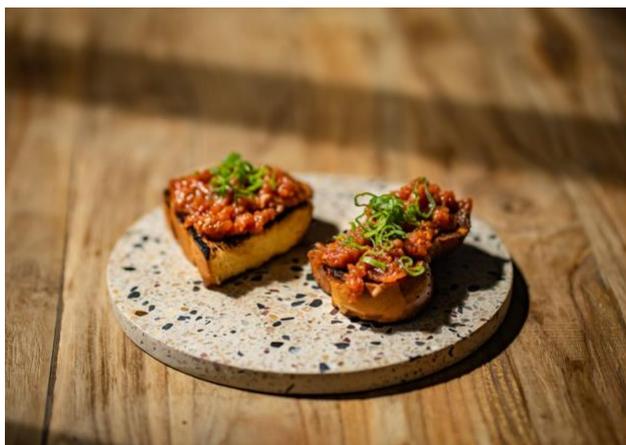
©Adi Benaroché

### LA CUISINE, UNE MOSAÏQUE D'ANCIENNES ETHNIES

0

Dès l'entrée, à l'angle de la rue Véron, la cuisine s'ouvre sur une salle qui fait écho aux périple des communautés nomades levantines. Le bois, la chaux et les couleurs olive et de terre blanche font face aux murs ornés de béton ciré, comme polissés par le temps.

La cuisine brute et créative d'Adraba naît de la recherche des 4 associés pour des produits identitaires cultivés par les nomades du Levant. De la Grèce au Yémen, en passant par la Turquie, Israël, l'Irak ou l'Iran, chaque communauté a transporté avec elle ses nourritures créant la richesse et la diversité du Levant. Le chef Elior Benaroche est retourné à la racine de ces cuisines, pour en extraire la quintessence et imaginer une gastronomie entre passé et présent. Cette carte de partage met à l'honneur des produits oubliés et se joue dans ses intitulés, du mélange des traditions.



©Adi Benaroche



Les Bissim, “petites bouchées”, ouvrent le festin, comme ce “Pain Con Matboucha”, une confiture de tomates et de poivrons, cuite pendant une dizaine d’heures. La découverte poursuit son rythme avec des “Brochettes Côtelettes” accompagnées d’ezmé, une salade turque aux légumes brûlés, mélasse de grenade et moufletta (une crêpe juive marocaine) et miel. Les propositions végétariennes assument le mariage ludique entre tradition culinaire et modernité parisienne, comme “L’Éternel Été” composé de pastèque, poivrons marinés, persil et tulum (fromage de chèvre turc puissant en goût) ou le “Manti”, une recette à base d’aubergine, de citron confit et de kishk (une pierre de yaourt séchée au soleil originaire de Jérusalem, au goût umami puissant et à l’acidité lactique). Du côté des “Zissalé” - signifiant “mon petit chou” ou “mon doux” -, le traditionnel “Asli” au yaourt, zaatar et pignons caramélisés joue la carte de la rondeur tandis que la fraîcheur est assurée par le “Pomelova” avec pomelo, menthe, citron vert, fenouil.

### **ADRABA**

40, rue Véron - 75018 Paris

0

Carte entre 4€ et 34€

du mardi au samedi - le soir

dimanche - brunch de 12h à 17h (dès juillet)