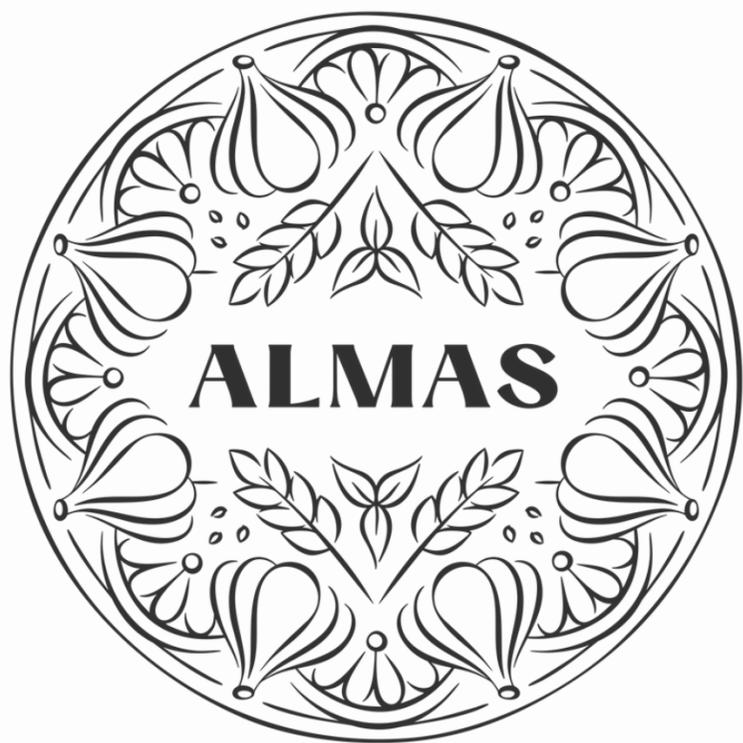


# ALMAS

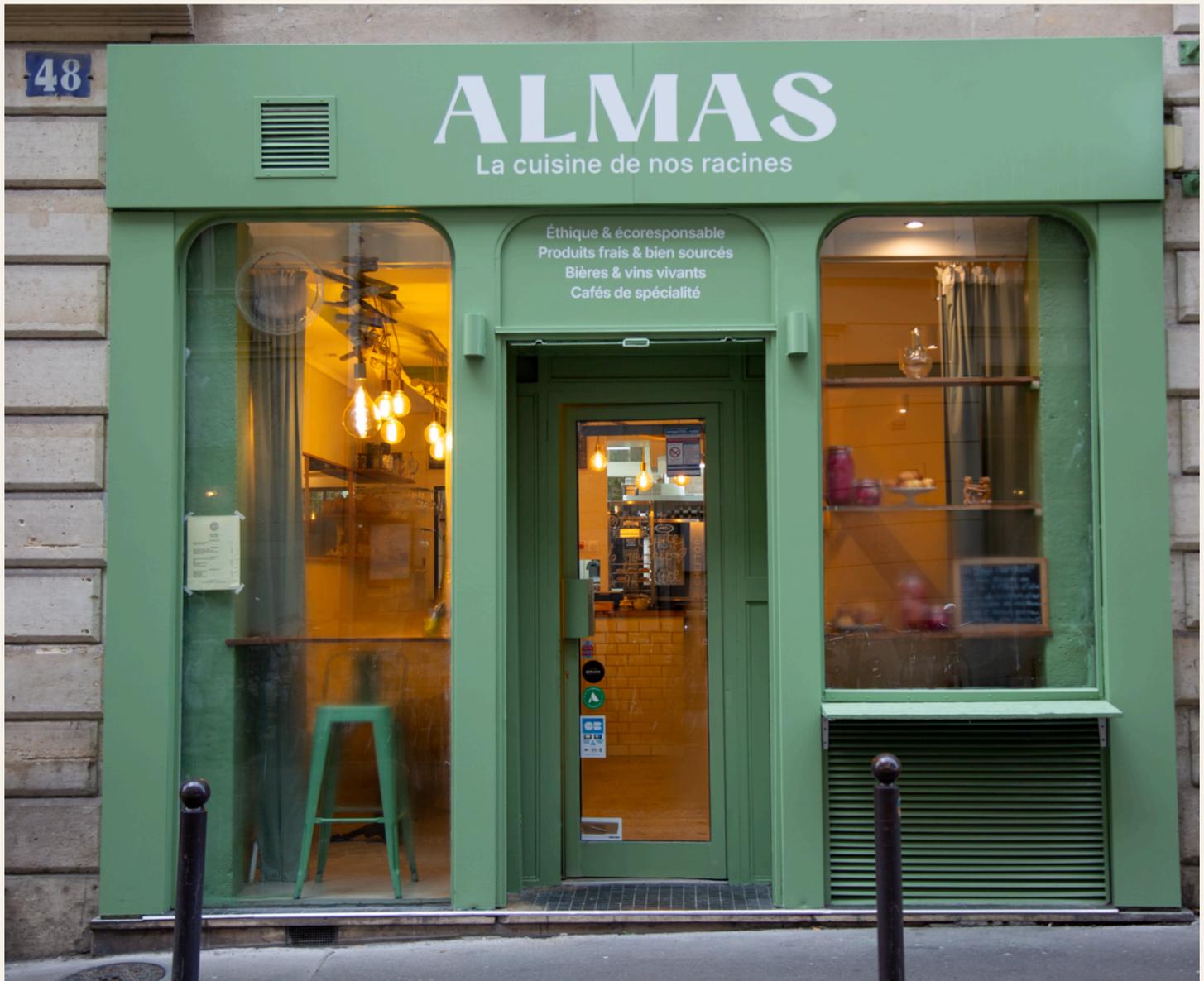
PAR ANNA KAZACHEK, MARYAM LEVY, SANDRA SFEIR

DOSSIER DE PRESSE





# HISTOIRES DE CUISINE & CUISINE DE COEUR



Derrière l'élégante façade vert sauge du 48 rue Chabrol se cache Almas, la première adresse de Maryam, Anna et Sandra ouverte en février 2025. Respectivement d'origines iranienne, russe et libanaise, les trois amies mêlent entre ces murs leurs **souvenirs** et **leurs racines** et proposent des **pirojki** (petits pains fourrés d'origine russes) **garnis de farces d'inspiration iranienne et libanaise** et issues de recettes familiales. Baptisé Almas (signifiant diamant en russe, persan et arabe) elles font de ce bistrot-cantine de quartier le **repaire de leurs convictions éthiques et responsables**.

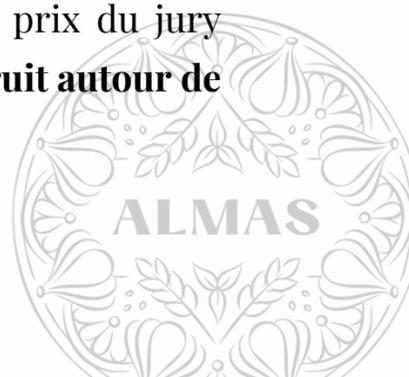
## MÉTISSAGE DES SAVEURS

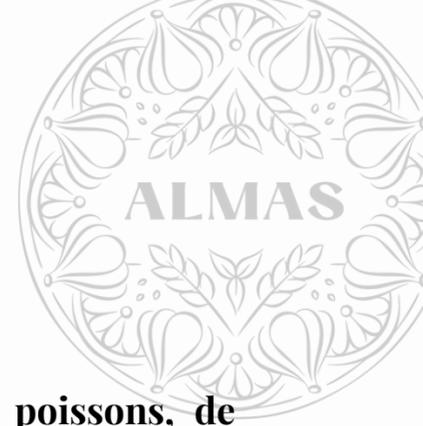
L'histoire d'Almas commence dans les cuisines des restaurants Nosso et Tempero de la cheffe Alessandra Montagne Gomes. Les engagements de la cheffe en faveur d'une **cuisine responsable et bienveillante** attirent Anna, Maryam et Sandra après leur reconversion professionnelle. **Chacune a suivi son cœur en se réorientant vers la cuisine après des chemins opposés.**

**NAÎT ALORS L'IDÉE D'UNE AVENTURE COMMUNE, FUSIONNANT LEURS SOUVENIRS, LEURS CULTURES ET LEURS VALEURS ÉTHIQUES ET ÉCORESPONSABLES.**

Si Anna est née en Russie où elle a suivi des études de juriste avant d'être professeure d'anglais, Maryam, d'origine iranienne, a commencé par le journalisme culinaire en France et Sandra par le graphisme au Liban. Dans la cuisine de Nosso, **elles se découvrent des points communs, mais pas seulement.**

Soutenues par l'incubateur **Service compris** (elles terminent deuxième du prix du jury 2024) Anna, Maryam et Sandra ouvrent Almas, en février 2025 : **un lieu construit autour de leurs passions, de leurs cultures et des valeurs qui les animent.**





## ELLES CHOISISSENT LE PIROJKI POUR SYMBOLISER CE MÉTISSAGE.

Petit pain russe traditionnellement **garni de viandes, de fromages, de poissons, de légumes...** Chez Almas, il se mue avec des **saveurs perses et libanaises** grâce aux farces savoureuses faites maison et de saison. Avec ces **“diamants” briochés** (eux aussi renommés almas), Anna, Maryam et Sandra mettent le goût de leur enfance au cœur d'un **pain moelleux, dodu, réconfortant.**



## UNE CARTE ÉTHIQUE ET VIVANTE

Chez Almas la carte prend vie autour des **engagements des trois complices en termes d'écoresponsabilité.** Si l'aventure débute à trois, Anna, Maryam et Sandra s'entourent ensuite de **producteurs et d'artisans locaux**, eux aussi représentants d'une **alimentation durable** : Biovor, Broko, Azade et Terroirs d'Avenir pour les légumes, la Laiterie de Paris pour les produits laitiers, Tom Saveurs pour les poissons ou Shira pour les épices.

De ces produits et en fonction des saisons naissent **quatre recettes de pirojkis** - dont **deux nouvelles chaque semaine** - **inspirées des plats et astuces de leurs mères et de leurs grands-mères**, transmis de foyer en foyer. Les pirojkis sont réalisés avec les farines du Moulin Gilles Matignon et soigneusement pétris. Selon la recette, certains sont **préparés avec du lait et du beurre**, tandis que d'autres sont **travaillés à l'huile d'olive biologique et française** du Mas Palat. **Les farces sont aussi proposées dans des assiettes pour une alternative sans gluten.**

À l'intérieur, les farces, clin d'œil à l'Orient en référence aux origines de Maryam et Sandra.

Elles puisent dans ces régions du monde parfums, épices et recettes traditionnelles qu'elles végétalisent pour réduire leur consommation de viande.

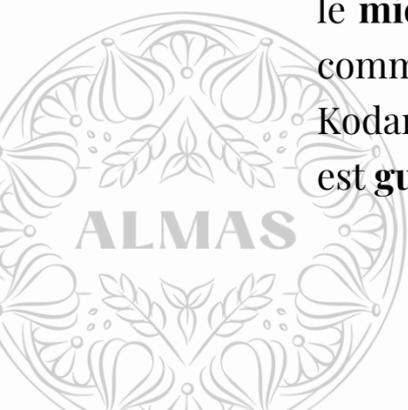


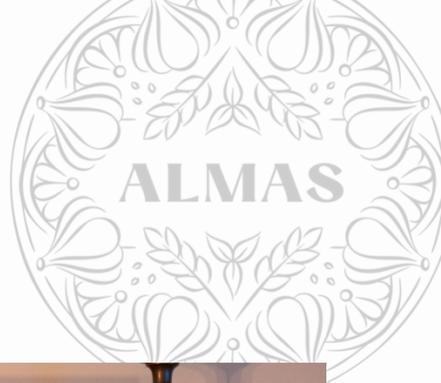
Ainsi, épinard-citron-sumac, pois-cassé-potimarron, poisson blanc-tahini ou boeuf-chou-menthe.

Saveurs et traditions de l'Est inspirent aussi la salade ou la soupe (comme un bortsch à leur façon) au choix servie avec les pirojkis. Les desserts, quant à eux, sont la fusion des trois personnalités : le cookie est à la pistache et à l'halva, le gâteau à la poire est la recette de la maman d'Anna, auxquelles Maryam et Sandra ont choisi d'ajouter de la cardamome et du gingembre.



La carte des boissons s'aligne avec les engagements et les envies des trois amies. Si elles proposent régulièrement des boissons chaudes différentes — comme le café libanais ou le miel chaud aux épices — elles tiennent aussi à mettre en lumière des acteurs locaux comme la micro brasserie des Regards (dans le 20ème), Fève pour les Kéfir et le Café ou Kodama pour les infusions, thés et tisanes. La carte des vins — exclusivement française — est guidée par les coups de cœur des trois cheffes, leur boussole dans ce projet.





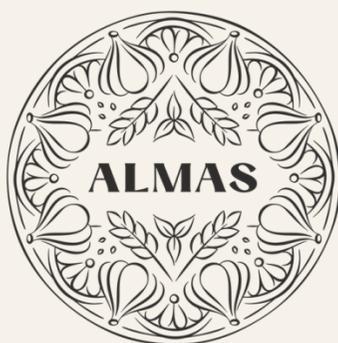
## LIEU DE SECONDE VIE

Dans cette rue animée du 10<sup>ème</sup> arrondissement, Anna, Maryam et Sandra ont imaginé elles-mêmes un **univers apaisant et chaleureux**. La salle d'une vingtaine de places assises garde ses murs blancs, avec seulement quelques touches de vert sauge pour un **décor raffiné**.

**Une façon de donner plus de place aux souvenirs** : les trois complices amènent sur les étagères et murs leurs livres de recettes aux pages encore cornées et des photos de famille en noir et blanc.

Elles choisissent des **matières naturelles pour habiller le lieu et renforcer son caractère paisible** : des **tables en marbre blanc**, des **chaises en bois dépareillées** et des suspensions réalisées avec d'épaisses branches d'arbres. Derrière le comptoir et la majestueuse machine à café blanche se dévoile la **vaisselle de seconde main et d'autres bibelots** trouvés à la ressourcerie Neptune de Montreuil.

Chez Almas en effet, Anna, Maryam et Sandra ne sont pas les seules à commencer une nouvelle vie. **Elles ont tenu à récupérer autant que possible des objets** — de la **vaisselle au mobilier** — pour **faire vivre leur nouvelle adresse. Un lieu riche de belles histoires, pour en écrire une nouvelle.**



**ALMAS**

48 rue de Chabrol - 75010, Paris

Ouvert du lundi au vendredi - de 9 h à 18 h

Almas seul : 5,50 € (huile d'olive) ou 6 € (brioché)

Formules déjeuner entre 14 € et 17 €