لمنتين

lemantine

by *Alan Geaam*

Un nouveau restaurant éphémère par le chef *Alan Geaam*
au *Fairmont Le Montreux Palace*

Fairmont
LE MONTREUX PALACE

Le Fairmont Le Montreux Palace est ravi d'annoncer son partenariat avec le chef étoilé franco-libanais Alan Geaam pour le lancement de son nouveau restaurant éphémère, Lemantine, le 15 juin prochain. Niché dans l'enceinte somptueuse de l'hôtel, au bord du lac Léman, Lemantine fusionnera les délices de la cuisine levantine avec le cadre enchanteur de Montreux, créant ainsi un véritable pont culinaire entre la Suisse et le Liban.

La cuisine levantine, célèbre pour son riche héritage et ses saveurs authentiques, se voit sublimée par le talent et la créativité du chef Alan Geaam, qui signe la carte du restaurant. En collaboration avec Frédéric Gardette, chef exécutif du Fairmont Le Montreux Palace, le chef Geaam propose aux convives de Lemantine une expérience culinaire inoubliable, alliant traditions culinaires libanaises et touches de modernité. Cette fusion savoureuse met en valeur des ingrédients saisonniers et locaux, offrant ainsi une dégustation unique et durable.

Les convives auront le plaisir de retrouver les célèbres mezzés qui ont fait le succès du chef Alan Geaam en France, ainsi que des plats qui marient la gastronomie libanaise aux trésors gastronomiques de la Suisse.
Parmi eux, le Freekeh d'épaule d'agneau des Alpes confit, l'Omble Chevalier de nos lacs à la samke harra et la volaille de la Gruyère façon taouk. Le chef proposera également des mezzés revisités auxquels il apportera sa touche personnelle : falafel noir à l'anguille fumée, artichaut en texture et caviar au tahini, houmous vert au pesto, homard poché à l'arak, pour n'en citer que quelques-uns.

Michael Smithuis, directeur général du Fairmont Le Montreux Palace, exprime son enthousiasme à l'égard de ce partenariat : "Nous sommes honorés de collaborer avec le chef Alan Geaam pour l'ouverture de Lemantine. Son talent et son héritage culinaire franco-libanais apporteront une dimension unique à l'expérience gastronomique de nos clients."

Le restaurant Lemantine ouvrira ses portes du 15 juin au 30 septembre 2023, offrant ainsi aux convives une expérience culinaire exceptionnelle tout au long de la saison estivale.

لمنتين
lemantine
by Alan Geaam

Ma vision de la cuisine mêle savoir-faire, passion et amour du partage. La gastronomie libanaise est riche et pleine de saveurs, en l'associant à la qualité des produits locaux, nous allons donner naissance à une cuisine raffinée et élégante, à l'image du sublime lac Léman

déclare le chef Geaam.

لمتين
lemantine
by Alan Geaam

لمنتين

lemantine

by *Alan Geaam*

Lemantine by Alan Geaam
Du 15 juin au 30 septembre 2023
19h00 à 22h30 (bar de 17h00 à minuit)

Fairmont Le Montreux Palace
Avenue Claude Nobs 2, 1820 Montreux

Réservations : +41 21 962 19 00

Alan Ge*aa*m

Originaire de Tripoli, au Liban, Alan Geaam a grandi dans une période tumultueuse marquée par la guerre civile. En 1999, avec seulement un visa de 7 jours et 200 francs en poche, il pose ses valises à Paris. Commence alors pour lui une aventure exceptionnelle. Alan Geaam enchaîne les petits boulots dans le bâtiment et travaille en tant que plongeur dans un restaurant libanais. C'est au fil de ces expériences qu'il se forge une passion pour la cuisine et obtient finalement son premier poste de chef. Dans sa quête de réussite, il apprend le français en même temps que les techniques culinaires de base et suit des cours de boxe anglaise.

En 2007, Alan Geaam devient Chef propriétaire de l'Auberge Nicolas Flamel, marquant ainsi une nouvelle étape dans sa carrière culinaire. Son succès se poursuit en 2017, lorsqu'il ouvre le Restaurant Alan Geaam, un lieu où la gastronomie française se mêle harmonieusement aux influences libanaises. Sa créativité et son talent lui valent, un an plus tard en 2018, d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. Ainsi, il devient le premier et unique chef étoilé d'origine libanaise en France. Toujours en quête de nouveaux défis, il ouvre en 2020 son bistrot franco-libanais, Qasti, au cœur du Marais.

Chef généreux aux multiples influences, Alan Geaam a su s'enrichir et façonner son identité culinaire en revisitant les classiques de la cuisine libanaise. Mettant l'accent sur la gourmandise, la convivialité et le partage, il est un véritable ambassadeur de la gastronomie libanaise moderne.

Fairmont
LE MONTREUX PALACE

Situé au bord du lac Léman, entouré par les majestueuses Alpes, le Fairmont Le Montreux Palace enchante depuis plus d'un siècle. Avec son architecture Belle Époque, ses 236 chambres et suites, cet établissement jouit d'une réputation hôtelière inégalée depuis sa fondation en 1906. Offrant cinq restaurants et bars, un service en chambre disponible 24 heures sur 24 et un somptueux Fairmont Spa, le Fairmont Le Montreux Palace est synonyme de luxe et de confort. Les visiteurs peuvent également profiter de vues à couper le souffle sur le lac Léman et les sommets alpins environnants. Situé à proximité du célèbre Montreux Jazz Festival et des incontournables sites touristiques tels que le château de Chillon, le Glacier 3000 et le musée Charlie Chaplin, le Fairmont Le Montreux Palace est le choix idéal pour les amateurs de nature et de culture.

لمنتين

lemantine

by *Alan Geaam*

Fairmont

LE MONTREUX PALACE