

# Alan Geaam Qasti Green

dossier de presse



À Paris,  
dans le quartier du  
Sentier, le chef  
Alan Geaam continue  
son ascension et sa  
transmission personnelle  
du Liban et du Moyen-  
Orient.

Inspiré des marchés de Tripoli  
où il a grandi et allait faire des  
courses pour sa famille,  
Alan Geaam, avec sa nièce Zeina  
Hachem en cuisine, ouvre Qasti  
Green.



Une ode végétale  
où tous les mezzés  
sont naturellement  
tournés vers les  
légumes et les  
céréales, dans une  
table de partage où  
la gourmandise est  
le maître-mot.



## Qasti Green, la table naturellement végétale.

« Nécessité fait loi » dit le proverbe : dans le contexte de la guerre civile qui ravageait le Liban, les marchés de Tripoli – où le chef a grandi – proposaient principalement les produits de la riche agriculture locale : des légumes, des herbes, des épices. C'est sur cette pyramide gustative, resserrée autour des essentiels de la nature, qu'Alan Geaam pose les bases de ses futurs gestes de cuisinier.

De ces années formatrices, il a fait une force créative et façonné intuitivement sa vision de la gourmandise, anticipant sans le savoir ce qui se profilait dans le paysage culinaire.

Après L'Auberge Nicolas Flamel en 2007 et AG Les Halles en 2015, il ouvre son premier restaurant gastronomique éponyme en 2017, qui le révèle avec un langage culinaire inédit, aussi universel que singulier, portant la trace d'un parcours hors norme et d'une identité déjà affirmée. Un an plus tard, le guide Michelin le récompense d'une étoile. Depuis, il a ouvert son répertoire à d'autres registres, tels que le bistro et la street-food, toujours dans des lieux soignés et voyageurs, transportant ses hôtes dans ses souvenirs de jeunesse où saveurs et parfums se mêlaient.



Les mouvements de la gastronomie mondiale, les prises de conscience de la nécessité d'une consommation éco-responsable étaient précisément en harmonie avec son approche, pour dessiner Qasti Green, où le végétal est à l'honneur, en pleine lumière, travaillé avec un soin exigeant et toujours gourmand. Si les chefs racontent toujours une histoire personnelle, et si les plats les plus inoubliables sont riches d'un récit intime, Alan Geaam veut que chaque saveur porte quelque chose de son auteur. En ouvrant Qasti Green, il prolonge le roman de sa cuisine.



## L'âme familiale et la transmission au cœur de la nouvelle maison

Si les restaurants dignes de ce nom ont une âme, c'est qu'ils ont aussi un cœur battant. Celui de Qasti Green en a deux : celui d'Alan Geaam et celui de sa nièce Zeina Hachem. Formée par le chef, il l'a installée au piano, en qualité de cheffe – elle ferait figure de rareté, pour ne pas dire d'exception, au Liban. Chez les Geaam, la transmission a toute sa place.

Après avoir appris la cuisine auprès de sa mère et de sa sœur, Alan a transmis son savoir à sa nièce, pour incarner pleinement la volonté de faire rayonner une cuisine qui ne ressemble à nulle autre.

Cette cuisine porte avec amour une démarche personnelle, partagée avec générosité et panache. Alan consacre ainsi son talent en donnant à Zeina la place de cheffe, où elle exécute et travaille avec lui main dans la main. Plus que des souvenirs, Qasti Green est une passerelle délicieuse pour une nouvelle génération.

“ un langage culinaire inédit, aussi universel que singulier, portant la trace d'un parcours hors norme et d'une identité déjà affirmée. ”





## Des souvenirs ravivés dans un lieu moderne et décontracté

Dans un cadre lumineux et apaisant, aux clins d'œil au Liban avec des branches de cèdre peintes sur les murs (par Chloé Geaam, l'épouse d'Alan), la salle se dessine avec plusieurs alcôves où s'installer avec des banquettes vert émeraude. Les assises en cannage tressé beige contrastent avec le vert éclatant. Le grand miroir amène de la profondeur et les suspensions de verre et appliques offrent une lumière douce et tamisée. Les tables en bois façon noyer invitent à profiter du repas, avec les arts de la table entre Paris et Beyrouth : les gobelets argentés côtoient les couverts parisiens. Un bar permet également de s'installer en solo lorsque l'on souhaite déjeuner illico presto. Au sous-sol, une salle contrastant avec son blanc crème éclatant, invite les groupes d'amis souhaitant se retrouver pour un moment plus intime autour de grandes tablées.



Qasti Green propose une carte en plusieurs séquences : des mezzés couvrant le spectre de la tradition – houmous (version classique, version pistache et basilic ou encore façon soujouk), labneh (au kale frit), chou-fleur frit au tahini, feuilles de vigne farcies – et s'en écarte pour jouer sur de subtils décalages. On plonge la cuillère dans le freekeh de blé vert concassé aux légumes de saison rôtis, ou encore le shawarma, en version végétale avec céleri et champignons – servi dans un bol de pain frit pour plus de gourmandise. Des créations signatures, telles le Mama Ganoush – caviar de chou-fleur, mais aussi l'opulence de la cuisine libanaise avec des chaussons et beignets rappelant les délices des étals des marchés moyen-orientaux (feta et menthe ; épinards et potiron ; rouleaux au halloumi croustillants). Les Soujouks, sorte de petites saucisses sèches traditionnelles se présentent ici en 100% végétal avec jus de verjus et sésame. Les desserts mettent à l'honneur des classiques : baklava, kneffeh (pâtisserie à base de fromage, de kadaïf, de beurre et de pistaches) ou le traditionnel mafroukeh (à base de semoule, crème onctueuse et pistaches).

Le dimanche, un brunch à volonté est proposé sous forme de généreux buffet pour un moment tout en convivialité. Sensibilité dans l'usage des épices, maîtrise bluffante des cuissons, équilibre des textures : quand le voyage poétique rencontre le brio technique, quand l'amour des produits les magnifie, le repas prend ici des airs de tours de magie.



La carte des vins et cocktails prolonge le voyage, faisant danser les verres avec une pincée d'épices, d'un condiment imprévu. Dans le shaker, de malicieux twists donnent naissance au Sour Wordi avec gin, sirop de rose, jus de citron vert et blanc d'œuf ou encore Smash El Hanout avec gin infusé à l'épice du même nom, citron vert, sucre de canne et menthe fraîche. Et pour les plus raisonnables, les cocktails se déclinent en version virgin.





“ maîtrise bluffante des cuissons, équilibre des textures : quand le voyage poétique rencontre le brio technique, quand l’amour des produits les magnifie, le repas prend ici des airs de tours de magie. ”

41 rue des Jeûneurs – 75002 Paris  
T. 01 53 40 86 82

**Ouvert du lundi au samedi**  
de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

**Le dimanche (brunch)**  
de 12h00 à 16h00

