



OMAR DHIAB ouvrira sa première table éponyme à la rentrée

Ancien chef de Loiseau Rive Gauche*, Omar Dhiab ouvrira en septembre prochain son restaurant éponyme, à quelques mètres de la prestigieuse Place des Victoires. Il y proposera une cuisine moderne faisant la part belle au végétal et ponctuée de quelques souvenirs de la cuisine familiale de son enfance.



Fils de cuisinier, Omar a toujours nourri sa passion pour la cuisine en regardant son père derrière les fourneaux. Devenir cuisinier lui est apparu comme une évidence. CAP en poche, il fait son apprentissage au Train Bleu. En 2010, le jeune chef commence son parcours étoilé au sein des plus beaux établissements comme le Pavillon Ledoyen***ou l'Hôtel Raphaël****. En 2012, il rejoint les rangs de Christophe Moret où il gravit rapidement les échelons d'abord en tant que chef de partie du restaurant Lasserre** puis en tant que sous-chef. En 2015 il devient le chef de cuisine du restaurant L'Abeille** au Shangri-La avant de rejoindre en 2019 Loiseau Rive Gauche, une étoile au guide Michelin, qui lui permet d'affirmer sa personnalité.

Pour sa première table, Omar n'a rien laissé au hasard. Avec le cabinet d'architectes Hauvette et Madani, ils ont imaginé les contours d'un restaurant aux accents art déco.

Une fois le pas de la porte passé, on se retrouve face à un majestueux comptoir mêlé de bois et de marbre laissant apparaître l'effervescence de la cuisine, où la magie opère. Dans le prolongement, un couloir aux murs laqués de rouge invite à découvrir la salle en enfilade chaleureuse avec des alcôves propices à un moment plus confidentiel.

Omar défend une gastronomie moderne qui sublime chaque produit et se plaît à glisser des influences de la cuisine de son enfance.

Il élabore chacune de ses créations depuis les légumes. « Créer un plat à partir d'un légume me donne davantage de liberté, l'arrivage est plus régulier en comparaison aux produits de la mer variant selon la pêche du jour » explique t-il. Dès l'arrivée un karkadé - boisson traditionnelle égyptienne à base d'hibiscus - est servi en boisson d'accueil. À la carte, on retrouve les coquillages rafraîchis d'un suc végétal ou encore le croq ris de veau rehaussé d'un condiment façon grenoblois, la courgette, quant à elle est travaillée de la fleur à la tige, avec seiche et pistou de pistaches de Sicile. Pour clore le repas, la mignardise traditionnelle se mue en gâteau de semoule à la fleur d'oranger - Madeleine de Proust du chef - servi à l'anglaise. Une nouvelle table, prochaine destination de la gastronomie de demain.



Omar Dhiab - ouverture fin septembre

23 rue Hérold - 75001 Paris

Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h