

LE CHEF ÉTOILÉ ALAN GEAAM OUVRE SA PIZZERIA LIBANAISE BAPTISÉE FAURN

Outre son restaurant étoilé au Guide Michelin, le chef Alan Geaam a ouvert *Qasti Bistrot*, *Qasti Shawarma & Grill* et son épicerie *Le Doukane* pour rendre hommage à ses origines et aux plats qui ont bercé son enfance. Il ouvre désormais une pizzeria libanaise baptisée **Faurn**.

« Retour 35 ans en arrière, à Tripoli, cette ville où j'ai grandi, avec ses bruits, ses odeurs, son souk. C'est dans ce souk que j'aime flâner pendant des heures : il regorge de trésors culinaires. Parmi eux, on trouve un **faurn**, « four » en libanais. Ce sera lui, la star du restaurant, un lieu qui se voudra à la fois traditionnel et respectueux des recettes authentiques, mais aussi chaleureux et moderne à l'image de notre cher quartier du 3^e arrondissement de Paris. »

La très prisée rue Saint-Martin, où le chef a déjà posé ses valises depuis quelques années, profite ainsi d'un **nouveau restaurant libanais** dédié à des produits d'excellence, une ode aux saveurs du Liban. La grande salle de restaurant accueille les clients du matin au soir, afin de **déguster sur place, face au faurn**, de nombreuses spécialités venues tout droit du Liban.

Côté salé, les **pita**, **kaake**, et autres pains traditionnels libanais ont une place centrale chez Faurn mais on y trouve surtout des **man'aiche** (au singulier **man'ouché**), produits phares du restaurant. Cousines libanaises de la pizza, ces galettes, traditionnellement consommées au petit déjeuner **avec de l'huile d'olive et du zaatar**, se déclinent chez Faurn sous plus d'une **dizaine de recettes** élaborées par le chef et son équipe.

Côté sucré, on retrouve de nombreuses créations pâtisseries originales : les **brioches babkas**, les **cookies**, les **cakes**... le tout parfumé aux saveurs levantines !

Le chef autodidacte souhaite encore une fois partager sa culture libanaise et apporter cet héritage culinaire, ces saveurs uniques, cette gourmandise, et offrir aux Parisiens tout le bonheur qu'ils apportent au quotidien.



Faurn se présente comme un véritable lieu de vie à la libanaise, et accueille ses clients toute la journée, avec des rendez-vous gourmands

à toute heure : du petit déjeuner salé composé d'œufs et de man'ouché au zaatar, au dîner avec ses pains garnis et ses plats du jour, en passant par le goûter autour de babkas, de cakes et de cookies aux saveurs levantines.



Photographies © Jennifer Lavaud / Affyrm Studio

FAURN, PIZZERIA LIBANAISE

212 RUE SAINT MARTIN, 75003 PARIS

Ouvert tous les jours

Du lundi au jeudi 7h—22h
Vendredi 7h-23h
Samedi 8h-23h
Dimanche 8h-22h

