

أم شريف
EM SHERIF
CAFÉ

EM SHERIF
CAFÉ - PARIS

LE 10 MAI,
C'EST JOUR DE FÊTE :
EM SHERIF CAFÉ
S'INSTALLE ENFIN
À PARIS !

Cette table incontournable
des amoureux de la cuisine
libanaise prend quartier au
136 boulevard Haussmann,
à l'angle de la rue de Messine.





Une ouverture qui réjouit les amateurs de mezzes à partager, les férus de la gastronomie levantine, et un véritable eldorado pour tous les Libanais en mal du pays.

**EM SHERIF CAFÉ,
C'EST PLUS QU'UN CAFÉ OU RESTAURANT :
C'EST UNE EXPÉRIENCE À VIVRE.**

Un chaleureux sentiment d'être en famille, comme à la maison. Tout au long de la journée, c'est le rendez-vous de la convivialité, de la gourmandise et de la générosité. Yallah !

DE BEYROUTH À PARIS, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

EM SHERIF, C'EST LE SYMBOLE
DE L'HOSPITALITÉ LIBANAISE
À TRAVERS LE MONDE.



« Nous sommes le premier concept de restaurant libanais à avoir introduit la cuillère dans le houmous ! » se souvient la fondatrice.

Le premier restaurant du groupe ouvre en 2011 au cœur du centre-ville de Beyrouth. Mireille Hayek, femme visionnaire et cheffe autodidacte, fait de ce lieu le parfait mariage de l'élégance et de la convivialité.

C'est l'extension de son foyer : chez Em Sherif, chaque client est accueilli comme un membre de la famille.

C'est surtout un restaurant authentique et raffiné, qui redonne ses lettres de noblesse à la gastronomie libanaise.

Chez Mireille Hayek, élargir la table et rajouter des couverts fait partie de son quotidien de mère de famille. Ce n'est d'ailleurs pas anodin si le nom signifie « la maman de Sherif », en référence à son fils aîné.

Mais c'est sa fille Yasmina qui rejoint cette aventure en tant que cheffe exécutive – après un brillant parcours à l'Institut Paul Bocuse et auprès de chefs renommés tels que Mathieu Pacaud, Jean-François Piège et Rasmus Kofoed.



Ensemble, elles forment un duo complice et complémentaire, unie par des valeurs fortes et l'envie de faire rayonner l'art de vivre libanais au-delà des frontières. Yasmina Hayek a d'ailleurs été reconnue dans le prestigieux classement **Forbes 30 Under 30 Middle East**, ainsi que une distinction qui souligne son talent et sa vision innovante.

Malgré son succès international, le groupe Em Sherif reste une entreprise familiale – animée par les valeurs d'amour et de partage qui l'ont vue naître. Avec 24 établissements et 12 en cours d'ouverture, **chaque restaurant est une véritable ode au Liban.**

Em Sherif Beyrouth a d'ailleurs été couronné par plusieurs distinctions, dont le Art of Hospitality Award en 2023 et une place dans le classement Middle East & North Africa's 50 Best Restaurants la même année.



« Beyrouth Mon Amour est la phrase que nous utilisons dans tous nos restaurants pour déclarer notre flamme à la ville et au pays qui nous ont tant donné », précise Mireille Hayek.



Plus récemment, Em Sherif Restaurant à Beyrouth a été classé 9ème dans le MENA's 50 Best Restaurants et a été désigné le « Meilleur Restaurant du Liban », confirmant ainsi son excellence culinaire.

Yasmina a également été honorée du prestigieux titre de 'MENA's Best Female Chef 2025' par MENA's 50 Best Restaurants.

En reconnaissance de son engagement et de son talent exceptionnels, Yasmina Hayek a aussi reçu le prix Young Chef Award décerné par le guide Michelin, une distinction qui souligne son influence dans l'univers de la gastronomie mondiale.

EM SHERIF CAFÉ - PARIS, UN ÉCRIN CHALEUREUX BOULEVARD HAUSSMANN

Il existe des tables familiales où l'on se sent instantanément chez soi.

Que l'on arrive à l'improviste ou que l'on soit attendu avec impatience, l'accueil y est toujours spontané et chaleureux.



Chez Em Sherif Café - Paris, à deux pas du Parc Monceau, les plats débordent de générosité, et chaque assiette raconte une histoire.

Avec ses 135 couverts, l'adresse conjugue l'intimité d'un déjeuner d'affaires et l'effervescence des grandes tablées.

L'AMBIANCE EST TANTÔT FEUTRÉE,
TANTÔT ANIMÉE PAR UNE PLAYLIST
AUX ONDULATIONS ORIENTALES.

« Selon Yasmina Hayek, « *Le Liban est une culture qui se goûte, se voit, s'entend et se ressent – à travers sa cuisine, son décor, sa musique et son hospitalité familiale.* » »



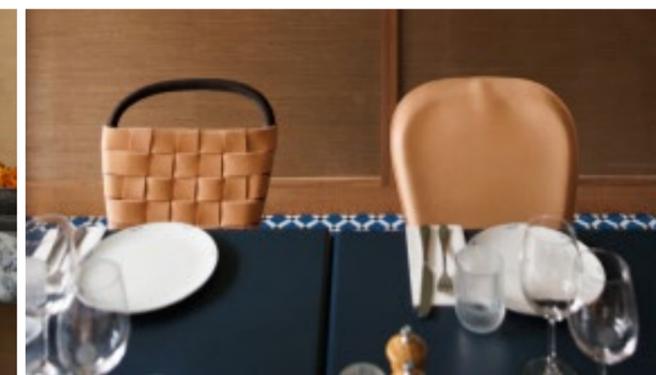
A chaque déjeuner et dîner, la convivialité est à l'honneur : chaque conversation, chaque plat, chaque moment se partage.



Le bar en marbre Bardiglio devient le haut lieu des cocktails, mocktails, spiritueux raffinés mais aussi l'occasion de trinquer avec un verre de vin français ou libanais.



Le restaurant est doté de deux magnifiques terrasses, côté Haussmann et Messine, pour profiter d'un déjeuner au soleil ou d'un Negroni en fin de journée.



Signée par l'architecte beyrouthin Samer Bou Rjeily, la décoration invite elle aussi au voyage. Des arches, des courbes, des formes douces et une rotonde qui nous accueille chaleureusement dès la porte passée...

Avec quelques clins d'œil à la France, naturellement, comme les chaises Thonet et les miroirs piqués comme dans

les brasseries parisiennes. Les tables sont élégamment drapées de blanc, et les banquettes confortables invitent à prolonger l'instant.

C'est une parfaite alchimie entre l'Orient et l'Occident, où les boiseries et le rotin s'harmonisent avec un carrelage de céramiques aux couleurs levantines.

UNE CUISINE LIBANAISE AUTHENTIQUE ET RAFFINÉE

Que serait la cuisine libanaise sans ces défilés d'assiettes à partager, aux couleurs vives et chaudes, qui s'échangent d'un bout à l'autre de la table ?



Ces mezzes invitent à ralentir, à prendre le temps de déguster. Comme le veut la tradition, une personne commande et tout le monde partage : feuilles de vigne farcies, falafels croustillants, labneh onctueux, tabboule rafraîchissant, moutabal à l'aubergine fumée...

Entre les éclats de grenade et l'huile d'olive réhaussant le houmous crémeux à souhait, c'est une explosion de saveurs.

En fermant les yeux, on se laisse happer par les effluves irrésistibles qui s'échappent de la cuisine – l'arôme du za'atar et du fromage fondant qui dore délicatement sur le man'ouché.

Ce pain tendre et chaud, fait à la main puis cuit minute au four, est une promesse de réconfort. C'est la philosophie de la maison : **on s'attarde, on partage, et surtout, on savoure.**



AU EM SHERIF CAFÉ, CHAQUE BOUCHÉE RACONTE LE LIBAN.

Côté plats, on a envie de goûter à tout, de recouvrir la table d'assiettes petites et grandes ! Tout donne envie : kefta à la menthe, grillade de wagyu, shawarma de bœuf ou de poisson, foul de fèves fondantes en bouche... Sans oublier les brochettes de viande hachée, délicatement parfumées d'herbes et d'épices, ou le poulet mariné dans un divin mélange d'ail, de yaourt, de sumac et de citron.



La carte évolue au gré des saisons pour proposer des produits locaux cuisinés avec passion. Chaque ingrédient est sélectionné avec soin, choisi localement ou importé du Liban. Et tout est fait maison, sans exception !

« La nourriture vient du cœur, elle est préparée avec amour, car les convives pourront le sentir. La générosité et le souci du détail sont essentiels » confie Yasmina Hayek.

Même après un tel festin, impossible de résister aux desserts...



La cheffe a un faible pour la crème glacée ashta à la barbe à papa, mais les incontournables incluent le riz au lait à l'eau de fleur d'oranger, le mouhalabieh soyeux, et le baklava à la pistache élégamment dressé.

Pour accompagner ces trésors, rien de mieux qu'un verre d'arak pour trinquer une fois de plus à la vie !

Un repas chez Mireille et Yasmina est une fête des sens, une véritable célébration de la convivialité libanaise. C'est une évidence.

**BIENVENUE À LA MAISON.
BIENVENUE CHEZ EM SHERIF.**



أم شريف
EM SHERIF
CAFÉ

Beirut, mon amour.



INFORMATIONS PRATIQUES

- EM SHERIF CAFÉ -



Paris Ouverture
le 10 mai 2025



134 boulevard Haussmann
75008, Paris



@emsherifcafe.paris

À PROPOS

Em Sherif Café Paris est une collaboration entre le groupe Em Sherif et le fonds d'investissement Icorp. À l'origine de ce projet se trouvent Stéphane Amine et son fils Marc, deux Libanais à Paris passionnés de gastronomie.