



Le Chef étoilé franco-libanais Alan Geam
et Anthony Rahayel ouvrent une épicerie fine :
Le Doukane, en lien direct avec les producteurs du Liban.



C'est dans le quartier d'adoption du Chef Alan Geam, le Haut-Marais, que les deux amis ont ouvert le **10 mars 2022**, une **nouvelle épicerie fine aux saveurs levantines** : **Le Doukane**.

Produits artisanaux, vins, épices, fruits et légumes secs, herbes séchées, condiments, eaux aromatisées, pâtisseries, mélasses, confitures, fromages frais, pains, plats préparés... De quoi voyager sur les terres libanaises du duo Anthony Rahayel et Alan Geam, en plein cœur de la capitale.

« Il ne s'agit pas d'une simple épicerie, mais plutôt d'un lieu de partage. L'opportunité pour des centaines d'artisans libanais, ces travailleurs de la terre qui créent des produits du terroir levantin, de mettre en avant leur talent. Des artisans qui méritent d'être reconnus et exposés ici à Paris. » Alan Geam & Anthony Rahayel.



À propos d'Alan Geaam

Autodidacte au parcours hors-norme, Alan Geaam est aujourd'hui à la tête de plusieurs tables parisiennes : le restaurant gastronomique Alan Geaam, le bistrot levantin Qasti, le comptoir street-food Sâj et le restaurant Qasti Shawarma & Grill. Il lance désormais son épicerie. En 2018, lorsqu'il obtient sa première étoile Michelin, Alan Geaam ose à peine y croire. « Il n'y a pas que le rêve américain, se plaît-il à dire, moi j'ai vécu le rêve français : cuisiner dans la plus belle ville du monde. » Né au Libéria, après une enfance passée au Liban, Alan Geaam achève sa scolarité aux États-Unis, où il se passionne pour la cuisine française. Une fois en France, il trouve un travail de plongeur, remplace un jour le cuisinier. Véritable coup de pouce du destin : une vocation vient de naître. Alan Geaam dévore les livres de cuisine et regarde les chefs étoilés sur le petit écran, sans jamais oser imaginer qu'il les rejoindrait un jour. Avec sa cuisine décomplexée, gourmande, humaine, conviviale et contemporaine, Alan Geaam est aujourd'hui l'un des chefs les plus doués de sa génération, qui revendique une identité forte et singulière, celle d'un enfant du monde qui a voyagé partout et rassemble tout le monde. Si ce chef ultra-crétif poursuit son développement malgré la crise sanitaire, c'est qu'il souhaite avancer coûte que coûte, ne surtout pas baisser les bras, retrousser ses manches, se réinventer et faire vivre ses différents projets.

À propos d'Anthony Rahayel et de *No Garlic No Onion*

Dentiste de profession, Anthony Rahayel a acquis au fil des années de multiples casquettes : photographe, blogueur voyage, YouTubeur, créateur de contenus, expert en marketing... Il a décidé en 2012 de se lancer à la poursuite d'un objectif d'ampleur : promouvoir le Liban et sa culture, à travers un nouveau média, *No Garlic No Onion*. Il souhaite à travers ce canal mettre en avant le Liban que l'on ne voit pas dans les médias traditionnels, et valoriser les individus et artisans qui contribuent au quotidien à faire rayonner la culture libanaise. *No Garlic No Onion* rassemble aujourd'hui une communauté de plus de 200 000 abonnés sur Instagram, YouTube et Facebook, et propose un contenu riche, notamment axé sur la gastronomie et l'artisanat traditionnels libanais. En ouvrant Le Doukane aux côtés d'Alan Geaam, Anthony Rahayel poursuit ainsi la mission qu'il s'est donnée lors de la création de *No Garlic No Onion* : donner au Liban, à sa culture, sa gastronomie et ses artisans, une place de premier choix sur la scène culinaire.

Informations pratiques :

Le Doukane
Ouvert tous les jours de 10h à 20h.

212 rue Saint-Martin
75003, Paris
01 40 29 93 70

Contact Presse

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Ségolène Dera
segolene@pascalevenot.fr
06 61 17 50 81