

QASTI

LE CHEF ALAN GEAAM AU NEW HOTEL OF MARSEILLE



AU CŒUR DE MARSEILLE ET AUX PORTES DE LA MÉDITERRANÉE, LE NEW HOTEL OF MARSEILLE ACCUEILLE DÉSORMAIS LE RESTAURANT QASTI, FONDÉ PAR LE CHEF ALAN GEAAM. UNE ALLIANCE FOOD, BAINÉE DE PARTAGE ET DE SOLEIL, SCÉLÉE AUTOUR DE PASSIONS COMMUNES ENTRE LE GROUPE NEW HOTEL ET LE CHEF ÉTOILÉ !

MARSEILLE - BEYROUTH

Tout près du Vieux Port, le New Hotel Of Marseille est depuis plus de 15 ans un incontournable marseillais, convoité notamment pour son brunch. Derrière l'hôtel 4 étoiles, la famille libanaise - Antoun, à l'origine de tous les hôtels du groupe, a construit l'identité du lieu, qui allie dans un bâtiment 19e : patio, galerie d'art, piscine et restaurant (anciennement le Victor Café). Après quelques déjeuners et plusieurs rencontres chez Qasti à Paris, c'est très naturellement que Georges Antoun (fondateur du groupe New Hotel) propose l'idée d'un « Qasti Marseille » à Alan Geaam.

Une installation au plus près du soleil qui fait sens pour le Chef, qui a grandi à Tripoli, au Liban, et pour qui le bouillonnement et la gastro-nomie de Marseille sont familiers.

LE GRAND MEZZÉ

Chez Qasti, qui signifie littéralement « mon histoire » en libanais, Alan Geaam, Jérôme Pollo (le Chef de l'hôtel) et leurs équipes assurent une générosité débordante et une cuisine solaire. Le partage est au cœur du menu, les mains traversent la table pour goûter à toutes les assiettes. La cuisine libanaise, bien que traditionnelle, y est plus que jamais mise au goût du jour, avec des twists de plats libanais, à l'image du shawarma végétal, mais aussi une certaine fraîcheur dans les classiques : taboulé libanais, rouleaux de halloumi, poulpe laqué à la mélasse...

Le plat signature ? Un Kharouf Mahchi (agneau) et sa cocotte de freekeh, épicé avec justesse, se partage sans modération. Les indispensables labneh, houmous, kebbeh, falafels, soujouks et fat-touche se mélangent et se matchent, évidemment.

Un soufflé levantin bienvenu, que savourent les épicuriens, végétariens comme carnivores, autour de vins libanais !

Le tout avec des produits locaux et de saison, un sourcing à quatre mains, pensé entre la Provence et le Liban, pour les épices notamment.

LE CADRE

Pour mettre en lumière la double culture franco-libanaise, mais aussi le 1er projet de restaurant du Chef Alan Geaam en dehors de Paris, le New Hotel Of Marseille offre un cadre idéal.

Arty, décontractée et colorée par le soleil, l'adresse est une ode au bassin méditerranéen. Sa terrasse, tournée vers le Palais du Pharo, et plus largement vers la Mer, invite à déguster la carte sous les parasols...

