



Ouverture de Qasti Shawarma & Grill le nouveau spot street-food d'Alan Geam



« Ce n'est pas un kebab, c'est un shawarma libanais » !

*Niché dans le Haut-Marais, face à son bistro Qasti, le chef étoilé **Alan Geam** lance cet automne « **Qasti Shawarma & Grill** », un nouveau spot "Street (Good) Food" à la libanaise. {*

C'est dans ce lieu de partage, de gourmandise et de voyage qu'Alan Geam invite à découvrir les saveurs qui ont bercées son enfance.

De fines tranches de viande de volaille ou de bœuf épicées et marinées renfermées dans un pain pita fait maison, mais aussi des grillades de volaille ou d'agneau parfumées aux épices, une sélection de mezzés (houmous, baba ganoush, taboulé, etc.), et des douceurs sucrées inspirées des pâtisseries traditionnelles libanaises.

Un nouveau concept lèches-doigts en hommage à la richesse gastronomique du pays d'origine du Chef, dont les grillades font partie intégrante de la culture levantine.



A 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 et le comptoir street-food Sâj.

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 plait-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-crétatif 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.