



OMAR DHIAB DOUBLERA LA MISE AU PRINTEMPS AVEC ELBI

En septembre 2022, Omar Dhiab ouvrait sa table éponyme dans le cœur du 1er arrondissement parisien, une cuisine auréolée d'une étoile par le Guide Michelin en mars 2023. Au printemps prochain, le chef étoilé vient agiter la rue de Paradis (Paris 10e) avec Elbi - "cœur" en arabe : une seconde adresse qui remet les cuissons au cœur de l'assiette et où jolies bouteilles et ambiance décontractée sont de mise. Elbi, l'expression de la cuisine qui vient du cœur et qui parle au ventre !

Passé par de beaux établissements, c'est auprès de Christophe Moret qu'Omar a aiguisé ses couteaux (Lasserre, L'Abeille au Shangri-La) avant de rejoindre Loiseau Rive Gauche où il décroche une première étoile. Prouesse qu'il réitère en seulement six mois, en ouvrant en tant que chef-propriétaire de son restaurant.

Passionné par le monde du vin, Omar pense depuis longtemps à ouvrir **un lieu où les amateurs de bonne chère et de belles quilles viendraient s'attabler (et trinquer !)**. Elbi réunira au printemps les inconditionnels du bien manger dans un lieu qui prendra vie grâce à regard affûté du cabinet d'architectes Mur Mur.

Chez Elbi, on vient d'abord pour la soif puis on prolonge la soirée avec des assiettes de haute volée - petites ou grandes, à partager ou pas. **La carte des vins affûtée** met à l'honneur les champagnes de chez **Romain Henin**, les vins jurassiens de chez **Nicolas Jacob**, ceux de la **Maison Glandien** ou encore les vins de chez **Patrick Bouju** du Domaine La Bohème en Auvergne.



Et si l'ambiance se veut décontractée et les propositions plus accessibles, les assiettes n'en restent pas moins léchées et alléchantes. **Ici, les techniques de cuisson sont reines et sont maîtrisées au degré près.** Tout se pioche à la carte parmi **5 piliers de cuisson** : grillé, rôti, vapeur, à température ou encore frit, toujours avec une proposition veggie pour chaque pilier. Grâce aux **sauces et condiments qui sont la ligne de cuisine d'Omar**, les saveurs se parent de gourmandise. En snack, le beurre de Madame se tartine sans modération sur du pain de chez Frédéric Lalos et la feuille de vigne frite s'accompagne d'un condiment pois chiche. Côté grill, **l'agneau du Pays d'Oc** est travaillé dans son entièreté (gigot, épaule, selle ou encore poitrine) et s'accompagne de **légumes croquants pimpés d'une salsa verte**. Et quand débarque le soleil, on mange sans faim la **fleur de courgette réveillée par la harissa** ou le **hawawshi de bœuf**, ce sandwich égyptien généreusement garni de viande de bœuf parfumée.

Au dessert, de **beaux classiques** mais revus à la Dhiab : **soft-serve maison** chocolat-piment, vanille-pomme de terre ou praliné-coriandre, **tartes généreuses** servies à la part. Le **mythique gâteau de semoule du chef** arrosé de caramel sera également de la partie toujours servi à l'anglaise car on ne change pas une équipe qui gagne ...

ELBI - Ouverture en mai

54 rue de Paradis, 75010 Paris

Lundi au vendredi de 18h à 1h du matin

Samedi et dimanche de 12h à 14h30 et de 18h à 1h du matin