



adraba

DOSSIER DE PRESSE

adraba

les
territoires
oubliés
des
cuisines
du levant

Le restaurant adraba ouvre ses portes dans le 18^{ème} arrondissement parisien. Comme une ode aux traditions culinaires oubliées du Levant, adraba invite à découvrir une cuisine à mi-chemin entre la Méditerranée et le Moyen-Orient.

Adraba :

de l'araméen, une langue ancienne qui précède l'hébreu, l'arabe et le grec. Adraba évoque la traversée du temps et par là, de toute la région du Levant, de la Grèce à l'Iran en passant par la Turquie, Israël et l'Irak.

Dans un espace à la décoration brute et aux couleurs primaires, un festin se déploie et met à l'honneur cet héritage culturel et l'esprit des anciennes cultures ethniques, avec des produits traditionnels régionaux.



David Weiss
Elior Benaroche



Shlomit Landmann
Eden Bar

4 parcours, 1 même voyage



adraba

Adraba est une aventure qui s'écrit à quatre. Quatre comme le groupe formé par Eden, Elior, David et Shlomit. Venus d'Israël en France il y a quelques années, les quatre associés se sont rencontrés au sein du restaurant Balagan à Paris, où ils officiaient. Une histoire d'amitié scellée autour d'inspirations collectives et d'une passion pour l'hospitalité.

Avec adraba, les quatre amis souhaitent faire renaître les influences culinaires plurielles, riches de la région levantine, aujourd'hui scindée en pays.

Paris offre à adraba ce terrain de jeu moderne, favorable à la fusion de cette cuisine vivante dans sa nouvelle maison.

Aux commandes de leur premier restaurant, Elior Benaroche, ancien chef de Balagan, partage le comptoir avec David Weiss, mixologue. Eden Bar dirige la salle et s'occupe de l'accueil et de l'accompagnement de chaque convive, tandis que Shlomit Landmann est chargée de la gestion de l'établissement.



adraba

l'hospitalité en maître- mot



L'hospitalité si singulière animant adraba, se traduit par une décoration chaleureuse, moderne et très soignée. Dès l'entrée, à l'angle de la rue Véron, la cuisine s'ouvre sur une salle d'une cinquantaine de couverts aux couleurs naturelles d'or, d'olive et de crème faisant écho aux voyages des nomades

levantins. Dessinant la salle par son angle, le vaste comptoir aux reflets minéraux laisse apercevoir d'un côté le grill au charbon de la cuisine et de l'autre, le bar à cocktails moderne. Ici, le bois, la chaux et les couleurs de terre se confondent aux murs ornés de béton ciré, comme polis par le temps.



Les quatres amis ont fait appel à Eyal Eliezer, artiste expert en calligraphie araméenne et anciennes cultures de la région du Levant

La salle se joue de l'alliage des matières : les tables en bois, les banquettes moelleuses et les grands miroirs côtoient des étagères en métal décorées de vases de différentes époques levantines et de bougeoirs.

Les quatres amis ont fait appel à Eyal Eliezer, artiste expert en calligraphie araméenne et anciennes cultures de la région du Levant, pour la réalisation d'une fresque murale impressionnante de plus de deux mètres, en l'honneur des traditions ethniques de ces régions oubliées.

D'un trait fin et monochrome semblable au fusain, les silhouettes de quatre personnes en provenance des quatre coins de la région

levantine, sont représentées habillées d'une toge, avec à leurs pieds, du blé, de la sauge, du sumac et des oignons nouveaux, symbolisant la diversité agricole de leur terre d'origine. Le vêtement drapé d'un des personnages est d'influence israélienne, la lyre fait écho à l'Egypte antique tandis qu'au centre, les yeux soulignés de khôl d'une autre silhouette rappellent le lien indéfectible des traditions levantines à la culture libanaise.





Adraba

Une cuisine comme une mosaïque des anciennes ethnies

Avec la cuisine brute et créative d'adraba, Elior, Eden, David et Shlomit souhaitent faire connaître des produits identitaires cultivés par les peuples nomades du Levant. Chaque communauté a transporté avec elle ses ingrédients (graines, épices, herbes, légumes, traditions) créant la richesse et la diversité du Levant. Le chef Elior Benaroché a puisé dans les racines de ces cuisines, pour imaginer une gastronomie entre passé et présent. Cette carte de partage met à l'honneur des produits oubliés et se joue dans ses intitulés, un savant mélange des traditions.

Les « Bissim » (« petites bouchées ») ouvrent le festin, comme le « Pain Esh », une galette de blé grillée au charbon accompagnée de tahini et de tatbila (une sauce citronnée aillée et épicée en provenance des villages arabes autour de Jérusalem) et la « Matboucha », une confiture de tomates et de poivrons, cuite pendant une dizaine d'heures. Inspirée de l'iconique Sabich, la street food numéro un en Israël, la « Shlomoza » composée d'un œuf, de crème d'ail, de pommes de terre et d'aubergines glacées est relevée d'amba, un condiment de mangue verte fermentée utilisé dans la cuisine irakienne.

La découverte se poursuit avec des « Côtelettes Ottomanes » accompagnées d'ezmé, une salade turque aux légumes brûlés et mélasse de grenade.

Le « Dag al Hadan », un bar cuisiné au beurre blanc, est servi avec de la malouchia - des feuilles déshydratées et réduites en poudre, une spécificité d'Egypte qui fut le premier sel végétal. Les propositions végétariennes assument le mariage ludique entre tradition culinaire et modernité parisienne, comme « L'Éternel Été », une salade composée de pastèque, poivrons marinés, persil et tulum (fromage de chèvre turc puissant en goût) ou le « Manti », de petites ravioles fondantes

à base d'aubergine, de citron confit et de kishk (une pierre de yaourt séchée au soleil originaire de Jérusalem, au goût umami puissant et à l'acidité lactique).

Du côté des « Metukot » - signifiant « douceurs » en hébreu -, le traditionnel « Asli » au yaourt, zaatar, pignons caramélisés et nid d'abeille joue la carte de la rondeur tandis que la fraîcheur est assurée par le « Gogo'lm » avec une crème à la verveine, des abricots frais, un granité arak-citron-menthe et une meringue vegan aux graines de fenouil. Le chocolat n'est pas en reste avec la « Tarte Ultime » mariant chocolat noir et cardamome.

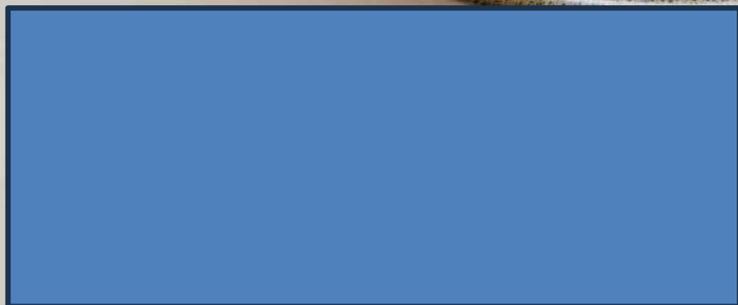
La carte des boissons a été pensée par David selon des associations de goûts équilibrées et audacieuses. Le cocktail « Téhéran Twist », amer et sec, se compose de gin, de citron perse boosté par la puissance camphrée de la cardamome. Sur une base de vodka, le « Mami Sour » associe les fruits rouges, pour la touche acidulée, au romarin fumé et au blanc d'œuf. En clin d'œil à un voyage marquant de David en Turquie et à sa passion pour la gastronomie maghrébine, le « Rassi » mélange la mangue à la fraîcheur du ayran (une boisson turque à base de lait fermenté) et aux notes épicées du ras-el-hanout.

Cœur battant des cuisines levantines de la butte Montmartre, Adraba renoue avec des héritages culturels méconnus, dans un esprit moderne et festif.



adraba
40, rue Véron - 75018 Paris

Prix moyen par personne : 60 €
du mardi au samedi - le soir uniquement
dimanche - brunch de 12 h à 17 h



© crédits photographiques : Jessica Bascou - agence Malou - Adi Benarosh / Maquette : Fuzz design