

DOSSIER DE PRESSE



Omar Dhiab



C'est dans le cœur du 1<sup>er</sup> arrondissement parisien, tout proche de la Place des Victoires à Paris, qu'Omar Dhiab décide de s'installer pour ouvrir son premier restaurant éponyme, comme un retour aux sources afin d'écrire une nouvelle histoire, la sienne. Alliance de souvenirs d'enfance et d'émotions gustatives, le chef y propose une cuisine libre et moderne faisant la part belle aux produits de la mer, au travail des condiments et des sauces, qu'elles soient animales ou végétales.



### Parcours d'un cuisinier-né

D'aussi loin qu'il s'en souvienne, Omar a toujours aimé passer derrière les fourneaux aux côtés de son père, cuisinier de métier. Sa cuisine prend racine dans ses souvenirs : enfant, il aimait sentir les effluves des bouillons, imiter les gestes et ne manquait jamais une occasion de goûter les plats qui mijotaient sur le feu. Il se rappelle les recettes de famille comme la volaille aux feuilles de corète ou les langues d'oi-seaux et agneau gratinés au four qu'il cuisinait avec son père le dimanche. Une image qui ne l'a jamais quitté et qui l'inspire depuis à proposer une cuisine d'émotions.

À 16 ans, il se dirige naturellement vers un CAP cuisine et fait son apprentissage au Train Bleu. En 2010, il commence son parcours étoilé au sein des plus beaux établissements comme le Pavillon Ledoyen et l'Hôtel Raphaël. En 2012, il découvre les exigences de la gastronomie en rejoignant les rangs de Christophe Moret. Il gravit rapidement les échelons d'abord en tant que chef de partie du restaurant Lasserre puis en tant que sous-chef. Auprès de Christophe Moret, Omar développe ses connaissances sur les produits, la saisonnalité et l'importance du détail.



« Je ne cherche pas à faire un restaurant guindé mais davantage une maison de cuisiniers. Chez moi, je veux qu'on se sente comme chez soi, que l'ambiance soit vivante et qu'on profite d'un moment de convivialité autour de belles assiettes »

En 2015, toujours aux côtés de Christophe Moret, il devient le chef de cuisine du restaurant L'Abeille au Shangri-La, avant de rejoindre en 2019 Loiseau Rive Gauche, une étoile au guide Michelin, qui lui permet d'affirmer toute sa personnalité. En 2022, c'est à son tour de se lancer comme chef propriétaire.

### Une maison de cuisiniers

De ses expériences dans les palaces, Omar a été marqué par l'art du beau.

Pour sa première table, il a imaginé avec son cabinet d'architectes, Hauvette et Madani, les contours d'un lieu aux accents art déco. Situé dans la discrète rue Hérold (Paris 1<sup>er</sup>), le restaurant arbore une façade en chêne blanc et une grande baie vitrée qui fait passer la lumière naturelle. Elle permet aux plus curieux de jeter un regard à l'intérieur afin de capter l'effervescence de la cuisine : la magie opère.

Une fois le pas de la porte passé, on se retrouve face à un majestueux comptoir mêlé de bois et de marbre de Carrare. Dans le prolongement, le couloir laqué de rouge - clin d'œil à la couleur préférée du chef - ouvre sur une salle en enfilade de 28 couverts. Les murs



patinés de tons solaires imaginés spécialement par Redfield & Dattner contrastent harmonieusement avec le fond de la salle en noyer brut. La moquette couleur blé accueille les tables et chaises en chêne massif ainsi que les banquettes teintées de bleu et de jaune, signées Pierre Frey.

Deux alcôves se détachent de la salle principale pour offrir à ceux qui le souhaitent un moment plus confi-dentiel, à l'abri des regards.

« Je ne cherche pas à faire un restaurant guindé mais davantage une maison de cuisiniers. Chez moi, je veux qu'on se sente comme chez soi, que l'ambiance soit vivante et qu'on profite d'un moment de convivialité autour de belles assiettes. »

Omar a souhaité donner un coup de lumière sur le service en salle. À l'image des grands établissements gastronomiques, les menus dégustation midi et soir proposent un plat avec une découpe de poisson ou de viande afin de remettre cette expertise au cœur du service et de recréer du lien entre serveurs et convives.

### L'amour du produit

Lorsqu'il s'agit du choix des matières premières, Omar ne néglige aucun détail. Il s'est entouré d'une vingtaine de producteurs qu'il suit depuis des années et repousse sans cesse les limites de sa curiosité pour dénicher les meilleurs produits.

Pour les fruits et les légumes, il fait confiance à Thierry et Lise Riant qui cultivent depuis 4 généra-



tions sur la Plaine de Montesson dans les Yvelines dans le respect des traditions paysannes mais aussi à Bruno Cayron, maraîcher dans le Var, et ses 250 variétés en biodynamie. Les céréales et légumineuses sont sourcées par Bernadette Combette qui ne cesse de parcourir le territoire à la recherche des semences les plus anciennes et les plus rares. Les pigeonneaux de Racan de la Maison Bellor ou encore les volailles de Bresse élevées en plein air d'Alexandre Mazuir, sont également mis à l'honneur. Pour les produits de la mer qu'il aime tant, Omar fait appel à la Maison Jégo à Lorient dont les poissons et crustacés sont servis sur les plus grandes tables mais également à la Maison Igor à Boulogne sur Mer. Les algues de Jean-Marie et Valérie Pedron au Croisic viennent twister les plats de leur saveur iodée. Quant au Beurre de Madame que l'on dévore sans compromis, il est confectionné à Pacé par la famille Lemarchand.

Omar souhaite partager ce qui le fait vibrer : une cuisine gourmande, sans compromis, qui révèle la quintessence de chaque produit. Une grande place est accordée aux sauces et condiments. Comme le peintre et sa palette, Omar se plaît à créer son nuancier de condiments pour agrémenter chacun de ses plats : corail, mûre-anchois, pois chiche épicé, livèche, grenobloise et même brioche.

### Une carte entre souvenirs et modernité

La carte du midi propose un menu déjeuner ainsi qu'un menu dégustation. Dès l'arrivée un karkadé - boisson traditionnelle égyptienne à base d'hibiscus - est servi en boisson d'accueil. On retrouve les coquillages rafraîchis d'un suc végétal ou encore « le croq ris de veau » rehaussé d'un condiment façon grenobloise. Le homard cuit délicatement à la braise s'accompagne de pois chiches de Provence confits et d'un jus de couscous. La courgette, quant à elle, est travaillée de la fleur à la tige, avec seiche et pistou de pistaches de Sicile.

Le soir, la carte propose des menus propices à de belles découvertes en 5, 7 ou 9 étapes. La dorade royale marinée s'accompagne d'un condiment livèche, le paleron de bœuf fondant s'acoquine de mozzarella, d'un crumble de poivre vert et de sardine fumée apportant profondeur et salinité. Pour conclure sur une note sucrée, la figue de Solliès se décline crue, fraîche et en pickles avec une glace à la feuille de figuier relevée d'une vinaigrette acidulée et le crémeux chocolat 65% du Pérou se déguste avec



**Une table singulière et savoureuse, nouvelle destination de la gastronomie parisienne.**



une tuile craquante à la fleur de sel et une glace à la cardamome.

Pour clore le repas, la mignardise traditionnelle se mue en gâteau de semoule à la fleur d'oranger - Madeleine de Proust du chef - servi à l'anglaise, léger et terriblement gourmand avec sa croûte ambrée.

Côté vins, Omar et son sommelier se sont associés afin de composer une cave de 150 références.

Pas d'accords mets-vins préétablis, seulement une carte hétéroclite qui invite à découvrir, au verre ou à la bouteille, de jeunes vignerons français et de petites exploitations qu'Omar affectionne. Parmi ses coups de cœur, le « For my Dad » du Domaine Castell Reynoard à Bandol, la cuvée qui lui a redonné goût aux vins rosés. Dans la Vallée de la Loire à Amboise, il repère également le Domaine Bonnigal Bodet notamment pour les vins blancs. La finesse des bulles des cuvées de Jacques Lassaigne viennent parfaire le moment.





### Menus

Au déjeuner :

Menu déjeuner

entrée / plat ou plat / dessert à

39 € Menu déjeuner : 58 €

Menu dégustation en 5 temps : 98 €

Au dîner :

Menu en 5 temps : 98 €

Menu en 7 temps : 128 €

Menu en 9 temps : 148 €



## Omar Dhiab

Omar Dhiab - 23 rue Hérold,

75001 Paris Réservations :

[restaurant@omardhiab.com](mailto:restaurant@omardhiab.com) 01 42 33 52

47 [www.omardhiab.com](http://www.omardhiab.com)

Ouvert du mardi au samedi

de 12h30 à 13h30

et de 19h30 à 21h

Fermé le lundi et le dimanche

