NOUR

MIDDLE EAST STREET FOOD

38, RUE JEAN-PIERRE TIMBAUD 75011 PARIS

ARAYES & GAZOZ

Situé dans la très animée rue Jean-Pierre Timbaud, le chef franco-israélien Yossi Levy ouvre son tout premier comptoir de street food, où les Arayes sont mis à l'honneur. Ces mezzés populaires nés en Syrie ont voyagé dans tout le Moyen-Orient, du Liban à la Palestine, en passant par la Jordanie ainsi qu'en Israël, notamment à Tel-Aviv, où Yossi les découvre pour la première fois. Les recettes se multiplient et l'Arayes devient rapidement une icône du Moyen-Orient, qui reste peu connue en France et que Yossi décline ici en plusieurs recettes. La viande, ou autres farces, relevées d'un savoureux mélange d'herbes et d'épices, est cuite en même temps que le pain sur un grill fumant, ce qui leur confère une dégustation croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Pour accompagner ces spécialités, le chef a décidé de nous faire découvrir un autre totem de la capitale israélienne, la Gazoz. Cette boisson maison à base d'eau pétillante, kombucha artisanal, fruits fermentés, et herbes aromatiques, sera le parfait combo pour adoucir le feu des Arayes.

Dans une démarche de partage, la cuisine du chef Yossi Levy est un véritable appel à la découverte de recettes transculturelles. NOUR fait le choix de la cohabitation des récits et d'une prise de parole en hébreux et en arabe. Le croisement de ces langues raconte l'histoire de l'Arayes et est la preuve que la convivialité d'un repas traverse toutes les frontières.

LE GOÛT DES RUES DE TEL-AVIV

Yossi Levy a longuement travaillé à Tel-Aviv avant de revenir en France où il a notamment été chef de Babel Babel à Nice, a signé le fameux sabich pour Dizen, puis a ouvert MATZA à Marseille où il fusionne les traditionnels plats marseillais à la belle cuisine levantine. De son expérience à Tel-Aviv, il retient de nombreuses spécialités qu'il souhaite faire découvrir à Paris. Mais ce sont avant tout les Arayes et les Gazoz qui sont chers à son cœur et qu'il souhaite nous proposer dans les règles de l'art, à travers son interprétation qui fait toute la différence...

Il crée alors NOUR, avec sa compagne Laura Cohen-Boulakia, pour nous faire voyager au détour de la rue Jean-Pierre Timbaud.

L'ART DE L'ARAYES

Yossi a passé de nombreux mois à créer ses recettes d'Arayes qu'il a voulues 100% maison, du pain au mélange d'épices qui assaisonne viandes et poissons. Un soin tout particulier a été apporté au sourcing des produits, que le couple a voulu le plus respectueux de l'environnement. Producteurs triés sur le volet, circuits courts, packagings biodégradables ou consignés, tout a été pensé dans une démarche éco-responsable.

La pita, d'abord, est le fruit d'une recherche minutieuse. Plusieurs semaines ont été nécessaires afin de trouver le parfait équilibre entre le savoir-faire israélien et la qualité des produits français. Ainsi, le mélange de farines savamment choisies, associées au miel de châtaignier, confèrent à la pita un goût unique et un moelleux irrésistible.

Chaque pita est garnie d'une farce à la viande, au poisson ou aux légumes de saison, à laquelle Yossi ajoute un mélange de condiments, d'herbes et d'épices, dont lui seul a le secret. Une fois les pitas garnies, le chef les badigeonne d'une huile pimentée avant de les snacker sur le grill. Les Arayes sont ensuite servis avec une sauce tahini et du shoug, tout en fraicheur, pour les tremper généreusement et avec gourmandise.

UNE CARTE TRÈS GOURMANDE

ARAYES D'AGNEAU

C'est ici la recette traditionnelle par excellence. Yossi utilise une belle épaule d'agneau qu'il hache et parfume de son délicieux bahārāt* maison. Il ajoute ensuite des oignons doux des Cévennes, pour la sucrosité et la rondeur, de l'ail, du persil et de la coriandre.

* Mélange d'épices utilisé au Moyen-Orient pour parfumer viandes, poissons et plats mijotés.

ARAYES DE BŒUF MATURÉ

Pour cette recette, le chef a sélectionné de belles pièces de bœuf maturé 45 jours, non seulement pour sa qualité, son goût de noisette, mais surtout pour son persillé. Ce dernier permet de nourrir la viande de son gras, au fur et à mesure de la cuisson, et lui confère ainsi une jutosité incomparable. Il ajoute à ce mélange quelques oignons doux ciselés, du cerfeuil, puis assaisonne le tout d'un mélange de baies fraîchement moulues (Penja Blanc, Voatsiperifery et baies de Timur).

ARAYES DE POISSON

Cette recette d'arayes changera selon les arrivages et recommandations de consommation. Toujours dans le respect des saisons et d'une pêche durable, on retrouvera entre autres, cabillaud, barracuda, lieu ou encore maigre. Les chairs sont hachées grossièrement au couteau et sont relevées de câpres, cébette et persil. Enfin, le citron confit maison offre fraîcheur et complexité pour se marier à merveille avec les notes iodées du poisson.

ARAYES VEGAN

Les végétariens ne sont pas en reste avec cette recette à base de légumes de saison. Pour cette recette, le chef utilise de beaux champignons qu'il hache en duxelles avant de les cuire doucement avec des épices (graines de coriandre et paprika fumé). Il ajoute une ensuite un morceau de pomme de terre cuit préalablement au four en croûte de sel, puis une brunoise de céleri branche, des graines de fenouil torréfiées, des oignons et de l'ail confit.

LES SIDES VÉGÉTAUX

Pour accompagner les Arayes, on se délecte de légumes de saison, cuits à la vapeur d'abord, puis laqués d'une préparation à base d'harissa, miel et de thym, avant d'être grillés à la pierre de lave. Les pommes de terre sont servies avec un condiment de citron confit, piment fermenté maison et de ciboulette ciselée; le chou-fleur avec une gourmande thina au curcuma ; et le brocoli se marie à merveille avec un yaourt d'avoine, estragon et sumac. Enfin, la patate douce s'accompagne d'une sauce à base de piment et d'herbes fraiches. On peut également se rafraichir le palais avec un navet cru mariné à l'harissa, eau de rose et citron ou une betterave marinée à la graine de coriandre et cébette.

LA GAZOZ, FUTURE BOISSON ICONIQUE

De l'eau, des fruits fermentés, des fleurs et des herbes aromatiques... Telle est la composition de la Gazoz, cette célèbre boisson venue tout droit d'Israël et popularisée par Benny Briga du Café Levinsky 41 à Tel-Aviv.

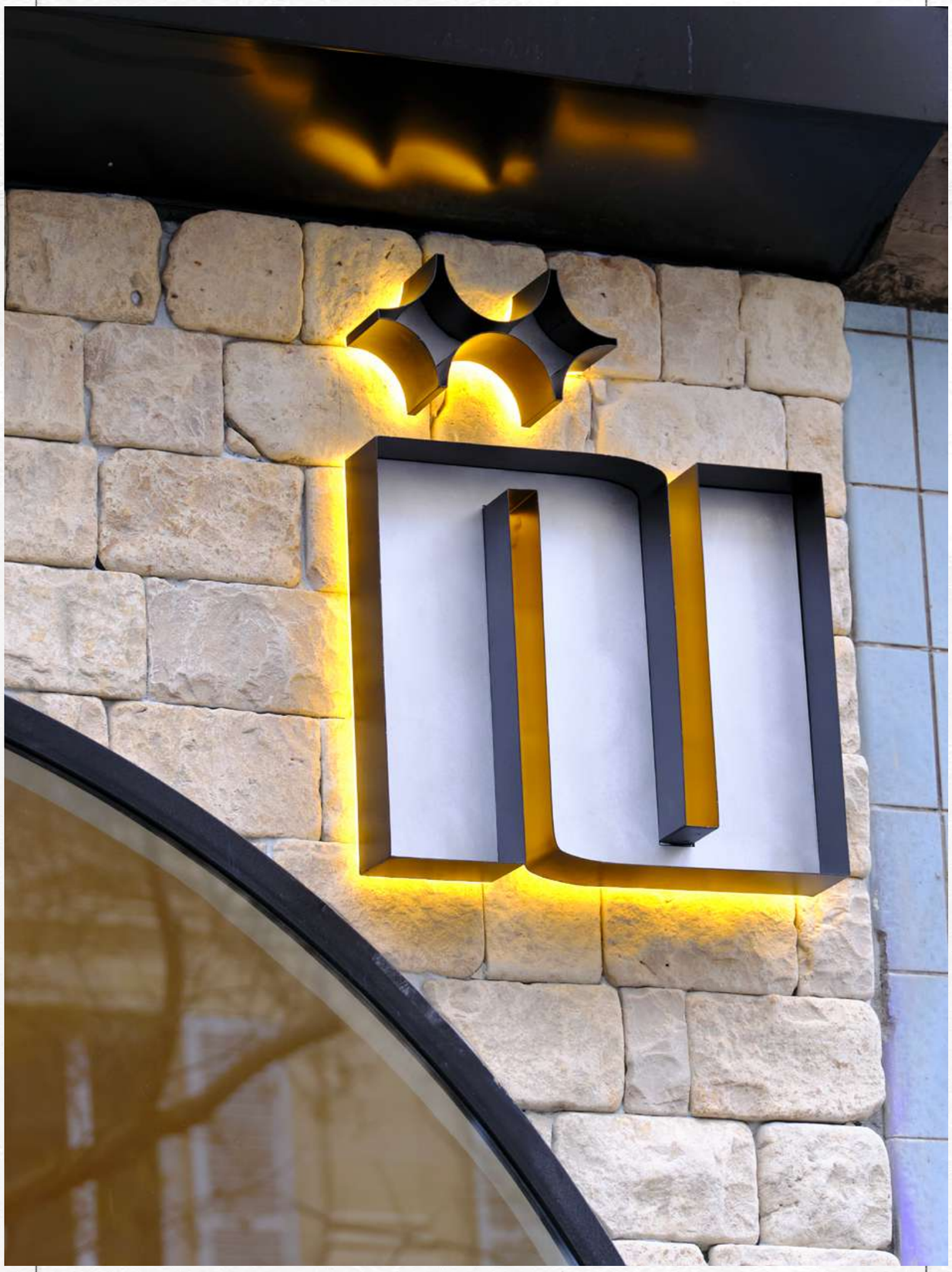
Chez NOUR, Yossi l'interprète avec une création qui changera selon les saisons. La première Gazoz nous offre un mariage subtil entre le caractère floral de la rose et l'acidité du pamplemousse. Elle est composée d'un délicat cordial* de pamplemousse et de pétales de rose, pamplemousse frais et poire pochée, graines de chia réhydratées et branches fraiches de thym citron et de sauge. Enfin, le chef arrose le tout d'un kombucha Archipel. Cette boisson gazeuse est si complexe et gourmande qu'elle remplace le dessert des becs sucrés...

* Préparation liquides sucrés et non-alcoolisés qui servent dans les cocktails et autres boissons.

LE COMPTOIR ORIENTAL

Le design de NOUR rappelle celui des échoppes que l'on pourrait trouver à Beirut ou à Jaa.

Le brut côtoie l'épure avec de beaux matériaux tels que le zellige, le bejmat, ou la pierre Juparana. La belle devanture en arcade blanche et la cuisine ouverte nous plongent dans un univers sensoriel où l'odorat et la vue sont en éveil. Volontairement simple et épurée, la décoration laisse une place de choix à l'identité visuelle imaginée par Inès Hosni où histoire et modernité s'entremêlent. Sur les murs, les textes en hébreu et en arabe imprimés par risographie nous emmènent dans les rues de Jaa, là où l'on mange la meilleure cuisine du Moyen-Orient...



NOUR

38, RUE JEAN-PIERRE TIMBAUD 75011 PARIS

LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI ET DIMANCHE:
DE 11H30 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H30

VENDREDI: DE 11H30 À 14H30

SAMEDI: DE 18H30 À 22H30

ARAYES: ENTRE 8 ET 10 €

SIDES: ENTRE 4,5 ET 5,5 €

GAZOZ: 6 €

@NOUR_COMPTOIR WWW.NOUR-COMPTOIR.COM

CONTACTS PRESSE

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

salome.lerendu@wokitokiparis.com
athina.tsilikas@wokitokiparis.com
camille.barthomeuf@wokitokiparis.com

PHOTOGRAPHIES: PIERRE LUCET PENATOT
GRAPHISME: INÈS HOSNI