



Paris-Tel Aviv à portée de bouche avec le nouveau menu du chef Ohad Amzallag



Figure de proue de la nouvelle scène israélienne, Ohad Amzallag vient de prendre les commandes de Shouk à Paris, où il revisite son terroir natal avec beaucoup de créativité à l'heure du dîner, et décline des assiettes réconfortantes, comme à Tel Aviv, au déjeuner.

Ohad Amzallag, le nouveau chef du restaurant Shouk Paris

Originaire d'Israël, Ohad Amzallag a d'abord aiguisé ses couteaux à Jérusalem (Mamilla), à Herzelia Pituach (Tavola) mais aussi et surtout à Tel Aviv (Topolopompo) avec de s'envoler pour Paris. Désormais à la tête des cuisines du restaurant Shouk, il y distille tout son savoir-faire et sa créativité culinaire, glané au cours de ses différentes expériences et enrichit d'un patrimoine gastronomique pluriel comme seul Israël a le secret.



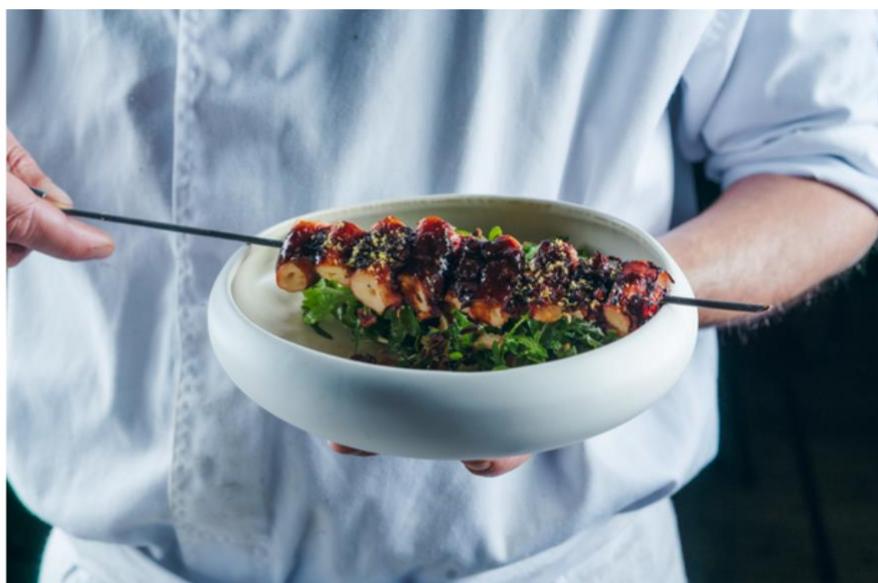


“Ma cuisine s’inspire beaucoup de mon enfance et des recettes marocaines que faisait ma mère, mais aussi des différentes techniques apprises de Tel Aviv à New York. La cuisine israélienne, à mon sens, connaît en ce moment un essor intéressant. Nourrie par la diversité de ses origines tunisiennes, polonaises, palestiniennes... Et surtout la nouvelle garde de chefs qui n’a pas peur d’explorer et de tenter de



C’est cette approche entre tradition et modernité, souvenirs de l’enfance et innovations qui font de la cuisine d’Ohad Amzallag un véritable voyage culinaire. A l’image du pain au miel et aux pistaches que lui préparait sa mère durant les fêtes et qu’il revisite ici en une version salée, accompagné de labné fait maison, olives kalamata et pastrami de lieu jaune. Ou encore lorsqu’il prépare un agneau aux herbes et aux pommes de terre aux épices provenant de son Sud natal. Il invite alors les visiteurs à sentir ces dernières, évasion olfactive en direction de ses terres aux senteurs entêtantes où se mêlent menthe sèche et zaatar.

“Je suis arrivé à Paris avec un carnet rempli de recettes hypothétiques. Pourtant, il n’y a aucune d’entre elles au menu. Plutôt que de fantasmer la méditerranée, j’ai préféré partir des produits locaux, je voulais défendre une cuisine authentique et responsable,



Autres réjouissances à la carte ? Un chou-fleur rôti sucré-salé au parmesan, des aubergines brûlées, du

poulpe grillé aux citrons confits ou encore un malabhi,
délicieuse crème à l'eau de rose, noix coco et pistache.

Abu Shouk, le QG où déjeuner méditerranéen

Et roulement de tambours, **Shouk rouvre désormais ses portes à l'heure du déjeuner.** Gagnant un comptoir ouvert sur l'extérieur, dans un esprit Deli, comme Tel Aviv fait de mieux, le chef Ohad Amzallag mise sur un menu réconfortant, à partager dans une ambiance chaleureuse rythmée par une bande son de bon ton. Ode aux recettes méditerranéennes transmises de génération en génération, le houmous y est célébré sous toutes ses formes : aux fèves, aux aubergines grillées, aux courgettes... Il ne reste plus qu'à y plonger des pains gourmands, tout en buvant des bières locales ou du granité bien frais.



Une cuisine qui respecte les saisons dans l'air du temps

Respectueuse des saisons et veillant à limiter au maximum le gaspillage, la cuisine d'Ohad Amzallag s'inscrit dans l'ADN culinaire responsable de Shouk, qui depuis son inauguration célèbre les petits producteurs et n'a jamais caché sa préférence pour la cuisine végétale (mais pas que). Signifiant "marché" en hébreu, le lieu a toujours misé sur des recettes populaires, simples et efficaces. Expert en fermentation, le chef réalise également ses propres mix d'épices, mais aussi son fromage aux douces saveurs d'umami.



SHOUK PARIS

59, rue de Lancry - 75010 Paris

Tel.: 09 87 57 87 68

www.shoukparis.fr