

LES RÉSIDENTS

X

ecume

En bref, cette semaine :

La cuisine levantine de Or Bitan à découvrir sans attendre aux Résidents et, chez ecume, un bel arrivage de pouce-pieds et le retour des oursins des Glénans ...

Or Bitan

Cheffe-résidente jusqu'à mi-avril



Originaire du sud d'Israël, Or Bitan a grandi nourrie par la cuisine traditionnelle juive Tunisienne et Algérienne de ses deux grands-mères originaires d'Afrique du Nord. De cette enfance gourmande, elle conserve le souvenir de plats simples et chaleureux associants des mariages d'épices surprenants et des techniques ancestrales de cuisson à la braise ou les fumages, dont les secrets sont transmis de mère en fille depuis des générations. Aujourd'hui, ces fondamentaux de la cuisine levantine et méditerranéenne reste son ADN de cheffe.

C'est après son service militaire en tant qu'officière en charge des relations publiques et des études en sciences politiques à l'Université Hébraïque de Jérusalem qu'elle décide d'enfiler le tablier de cuisinière en enchainant des postes de commis de cuisine puis de cheffe de partie au sein de restaurants en vue de la bouillonnante scène culinaire de Tel Aviv, et c'est au côté du chef emblématique du renouveau de la cuisine israélienne contemporaine, Eyal Shani qu'elle acquiert les bases qui feront d'elle une vraie cheffe. C'est d'ailleurs ce dernier qui lui confie les fourneaux de Miznon à Paris en 2016.

Après d'autres expériences parisiennes de cheffes chez Shouk et Dalia, elle pose sa valise de couteaux bien affutés pour vous proposer une carte en totale liberté guidées par une inspiration résolument moyenne orientale avec les produits que lui offre nos terroirs et la saison. Autour des incontournables houmos, falafel et autres shawarma, Or vous fera découvrir ses créations au fil de sa résidence.

Découvrez sa carte et réservez !



Si pour cette semaine de vacances, vous avez opté pour le mode "La Montagne, ça vous gagne !", on vous souhaite une belle poudreuse et un ciel bleu ... et si vous êtes restés à Paris, chez ecume, on vous attend en mode "La Bretagne, ça vous gagne !" avec une grosse débarque de pousse-pieds cueillis en Baie de Quiberon et les oursins de Glénans pêchés en plongée par Nathan à bord du Sakana.

Et aussi, les Saint-Jacques de plongée de St Malo de Julo et son bel équipage

(attention, la fin approche) et côté huîtres, un trio gagnant : creuses de Bouzigues de Pascal Migliore, fines de claires d'Ingrid et David de la Ferme d'Artouan à Marennes et spéciales Utah Beach de Mûsieur Jean-Paul Guernier. Et tout le reste ...

Réservez chez ecume





