



KUBRI

Bistronomie
libanaise

108, rue Amelot – 75011 Paris



A Paris, la restauration libanaise est souvent synonyme de tradition. Petits restaurants de quartier, tables en vue, ou spots street food, cette cuisine s'exprime par le prisme de plats emblématiques. Avec beaucoup d'audace, Kubri prend le contre-pied de ce que l'on connaît de ce pays du Levant et propose une vision créative de ses saveurs. Comme dans nos bistrot d'auteurs, où les inspirations des chefs renouvellent la tradition française depuis déjà plusieurs années, Kubri offre une dimension contemporaine aux plaisirs libanais. Pour nous surprendre au rythme de véritables créations bistro, tout en préservant les traditions de leur pays, Mayfrid et Ingrid Chehlaoui, fondatrices de Kubri, s'entourent de l'épatante cheffe Rita Higgins. Elles ont également choisi un design épuré, aux antipodes des décors folkloriques, avec le fameux duo de l'agence MUR.MUR. Kubri nous séduit dans son univers résolument moderne.



Trois femmes et un restau

Kubri c'est l'histoire et la complicité de trois femmes franco-libanaises, passionnées de cuisine et de restauration. Les sœurs Mayfrid et Ingrid Chehlaoui – 36 et 29 ans – sont tombées dans la marmite quand elles étaient petites, avec un papa qui a créé une vingtaine d'établissements à Beyrouth et ses alentours. Mayfrid est revenue en France pour faire des études de commerce à l'Essec, tandis qu'Ingrid a elle aussi choisi de revenir en France mais pour le célèbre institut Paul Bocuse. C'est durant sa thèse qu'Ingrid propose à sa sœur aînée de créer un restaurant libanais avec elle. C'est une évidence pour Mayfrid qui, comme Ingrid, souhaite présenter la culture de leur pays avec une vision moderne et créative, par le prisme de la cuisine, du design mais également de l'hospitalité. Elles font alors la rencontre de Rita et découvrent une personnalité au parcours hors norme. Le coup de cœur est immédiat pour cette cheffe dont la cuisine incarne à la perfection leur projet. Ensemble, elles souhaitent transmettre la convivialité et l'authenticité si reconnaissables de la restauration libanaise. Leur ambition profonde est d'ancrer cette tradition immuable dans une modernité qui reflète l'éclectisme vibrant de Beyrouth. Selon un vieux proverbe libanais « Parler n'est pas faire »... alors elles se sont toutes les trois lancées dans l'aventure !







Divine cheffe Rita Higgins

Ne nous fions pas à son nom « so british », Rita Higgins est une Libanaise aux multiples facettes. A 37 ans, elle est de ces femmes qui ont déjà eu plusieurs vies... Tout d'abord infirmière urgentiste au Liban puis en Belgique, elle commence à exprimer sa passion de la cuisine de façon autodidacte en organisant des dîners privés à Bruxelles. Puis elle part vivre 6 ans au Japon, dans un petit village au pied du mont Fuji, et devient officier consulaire à l'Ambassade du Liban. En parallèle, elle crée un blog de cuisine libanaise qui devient rapidement populaire au Japon, au point de créer un petit atelier de cuisine traditionnelle pour les amateurs japonais. Et elle est même sollicitée comme traiteur pour des événements. En 2015, elle choisit de venir en France pour intégrer la prestigieuse école de cuisine Cordon Bleu, pour faire de sa passion son métier. Après un stage inspirant aux côtés du chef Alain Solivères au Taillevent, elle repart à nouveau au Japon et travaille avec le chef Lionel Beccat au restaurant tokyoïte doublement étoilé Esquisse. Puis elle rentre au Liban et devient la cheffe du restaurant Baron à Beyrouth – 6ème au classement des 50 Best pour la région Middle East. Elle y redécouvre le plaisir et l'envie de cuisiner libanais et détermine alors que son identité culinaire fera désormais honneur à ses origines, tout en explorant ses multiples expériences, de l'excellence française à la créativité maîtrisée japonaise. A son retour en France en 2021, elle retrouve les sœurs Chehlaoui et, comme une évidence, sa cuisine est exactement celle imaginée pour Kubri...

Carte néo-libanaise

« Néo-libanaise », c'est ainsi que Kubri présente sa proposition culinaire à travers une carte où les intitulés nous font voyager et nous donnent tous envie. Cette carte invite tout naturellement au partage si emblématique des pays du Levant. Bien loin de la mode des « petites assiettes », il s'agit ici d'un authentique art de vivre où les chaque met se distingue généreusement sur la table et appelle à notre gourmandise. Les créations de la cheffe font honneur aux produits de saison et évoluent en fonction de sa créativité.

Le sens de l'hospitalité de Kubri commence dès l'accueil avec des olives marinées maison. Puis l'on commence les joyusetés avec les Khebez – qui signifie « pain » en libanais – ces préparations qui se dégustent avec les fameux pains libanais. Parmi les signatures, le Kurbi Hummus à l'huile d'olive extra vierge, zaatar et dukka, ou encore le sublime Labné maison à la feta, broccolini juste croquants, olives noires et radis rose.





Ensuite, il sera difficile de résister à l'envie de déguster le plus de Méza – les petites assiettes d'entrées à partager – possibles sur la carte... Le Sujuk, une saucisse traditionnelle des pays du Moyen-Orient, se pare d'un fromage kashkaval et de toum (crème d'ail typiquement libanaise), dans une enveloppe croustillante et s'agrémente d'une délicate confiture de tomate. Les Gambas, nous envoûtent de leurs saveurs orientales avec un délicat beurre shawarma, une crème de sésame et de la coriandre. Le KFC (Kubri Fried Chicken) joue des notes foodporn anoblies avec un toum au citron, une salsa coriandre, un chili crunch et des cacahuètes croustillantes. Les plus connaisseurs ou aventureux, ne passeront pas à côté de l'Agneau de lait en tartare – véritable totem de la cuisine libanaise – finement revisité avec un bulgur kammouné, crème d'échalote, toum, radis, fines herbes et tlamé (cracker libanais).





Les appétits vigoureux poursuivent sans aucune hésitation sur les Tabak (les plats en libanais). Le plus convivial de tous est le Poulet Lala Rôti. Ses chairs ultra confites, abritées par une peau bien dorée et croquante, sont accompagnées de toum, labné au citron noir et jus de poulet au citron. Pour les envies de poisson, le Lieu Noir est la promesse d'une véritable émotion gustative avec une compotée de tomate et poivrons – terriblement addictive – et coriandre, le tout adouci par le labné. Chacun des plats peuvent se déguster avec de délicieux accompagnements tels que des pommes grenailles à la coriandre et au toum ou encore des lentilles au riz frit, oignons dorés et grenade.

S'il reste un peu de place après ce festin, on terminera le voyage gourmand avec les Helo (Sucré en libanais). On ne passera pas à côté du Osmallié avec sa crème ashta si emblématique des plaisirs libanais, une poire rôtie au verjus et du miel caramélisé. Signature de Kubri, le Nammoura Amande Citron est un gâteau de semoule traditionnel qui se pare ici de labné au miel, écorces d'agrumes et calendula.





Déco anti folklo

Lucie Rosenblatt et Benoît Huen, duo architectural de l'agence MUR. MUR, signent le décor de Kubri. Le vocabulaire esthétique du restaurant s'articule autour de deux matériaux intemporels : la faïence émaillée et le plâtre blanc dont les textures contrastées donnent à l'espace une forte identité visuelle. La faïence brune fait écho à l'usage décoratif qui s'est généralisé dans tout le Proche-Orient depuis des siècles. MUR.MUR l'a employé ici de façon décalée. L'enduit en plâtre blanc assure une uniformité adoucie. Sa matité entre en résonance avec la brillance de la faïence.

Les menuiseries de la devanture comme les assises ont été réalisées en chêne brut. Tandis que le métal thermolaqué blanc a été privilégié pour la fabrication des tables. Le motif étoile de leurs pieds fait référence au travail du fer forgé que l'on retrouve traditionnellement au Liban. L'harmonie des couleurs, flirtant avec le clair-obscur, rythme l'ambiance. L'utilisation du miroir argenté sur le comptoir longeant la cuisine permet de refléter la lumière naturelle. Le design très épuré de Kubri offre une singulière immersion en terre levantine où un certain brutalisme côtoie la douceur et le charme inaltérable de la culture libanaise.





INFORMATIONS PRATIQUES

KUBRI

108, rue Amelot – 75011 Paris

Réervations : 01 71 27 43 71

Kubri-restaurant.com

[@kubriparis](https://www.instagram.com/kubriparis)

Du mardi au samedi

Déjeuner : de 12h à 14h30

Dîner : de 18h30 à 22h30

Khebez à partir de 9 €

Méza à partir de 9 €

Tabak à partir de 25 €

Helo à partir de 9 €

Voir le menu en pièce jointe.

