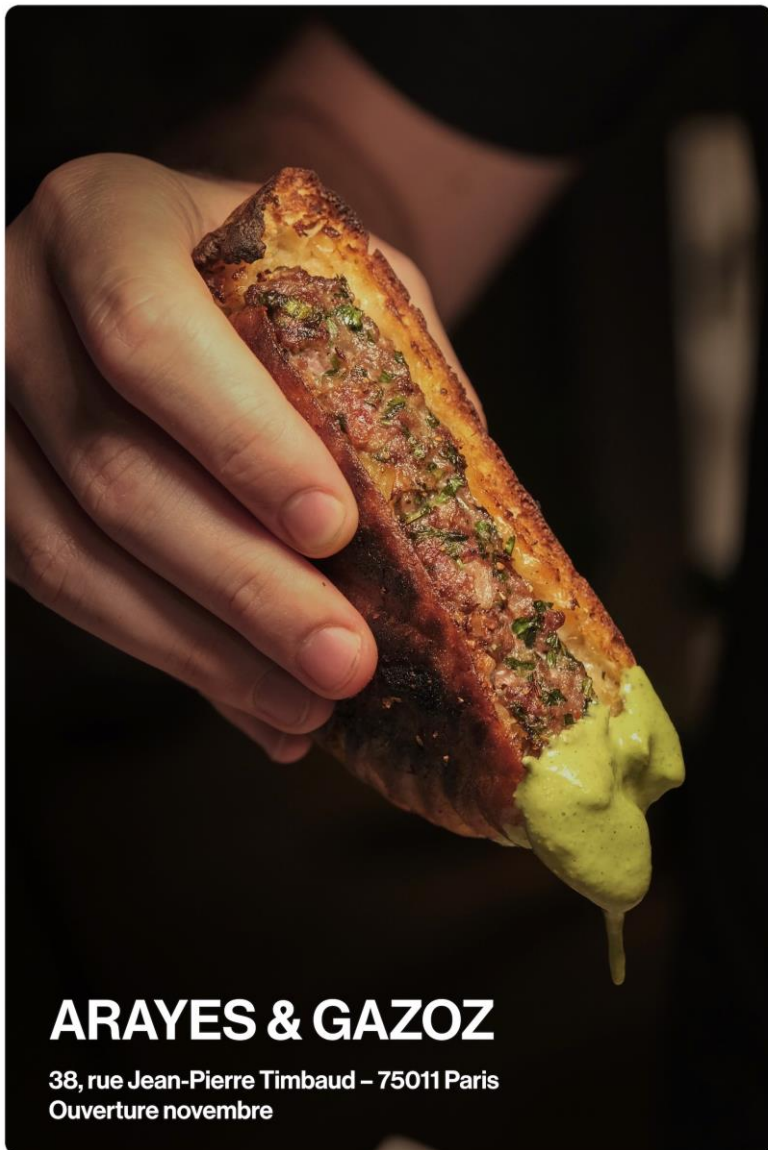


NOUR



ARAYES & GAZOZ

38, rue Jean-Pierre Timbaud – 75011 Paris
Ouverture novembre

NOUR

Le chef franco-israélien Yossi Levy annonce l'ouverture de son premier comptoir street food. Dès le mois de novembre, on viendra chez NOUR pour goûter aux Arayes. Encore peu connues en France, ces pitas farcies et bien grillées sont de véritables icônes de la cuisine levantine. 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 des rues de Tel-Aviv, 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 !



Yossi décline les arayes en cinq recettes : bœuf maturé haché parfumé de bahārāt* maison, bœuf effiloché aux graines de fenouil et céleri branche ; poisson blanc selon la saison twisté de zestes de citron et de câpres ; garniture vegan à base de lupin et salicorne. Une fois les pitas garnies, le chef les badigeonne d'une huile pimentée avant de les snacker sur le grill. Ils seront servis avec une sauce tahine aux herbes, tout en fraîcheur, pour les tremper généreusement et avec gourmandise. On pourra choisir également de les accompagner de délicieux légumes grillés qui changeront en fonction des saisons.

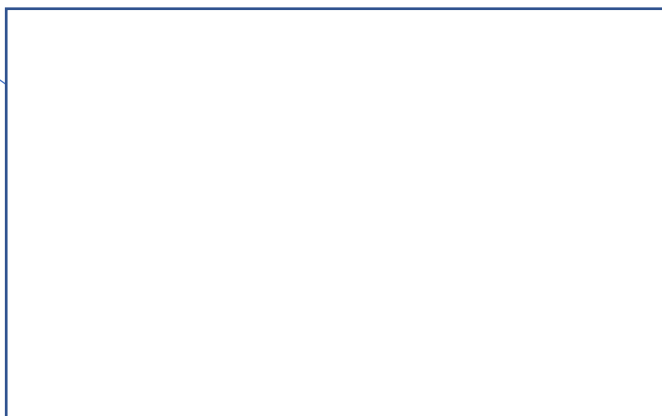
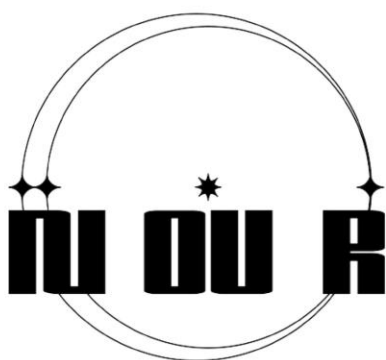
*Mélange d'épices utilisé au Moyen-Orient pour parfumer viandes, poissons et plats mijotés



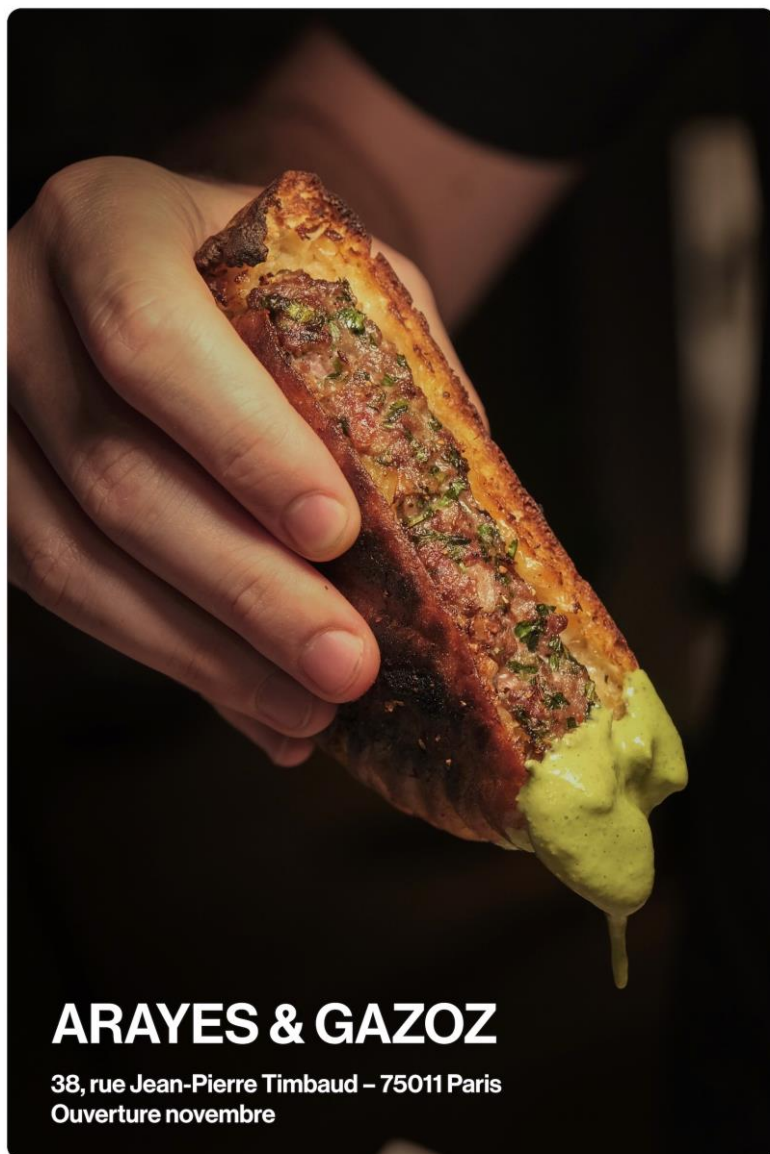


Côté boisson, on se délectera d'une Gazoz, boisson israélienne où se mélangent eau gazeuse, kombucha artisanal, fruits frais et fermentés, herbes et fleurs. Chez Nour, la boisson fait également office de dessert et changera selon les saisons.

Yossi et Laura ont souhaité apporter un soin tout particulier au sourcing de leurs produits, qu'ils ont voulu le plus respectueux de l'environnement. Producteurs triés sur le volet, packagings biodégradables ou consignés, tout a été pensé dans une démarche éco-responsable.



NOUR



ARAYES & GAZOZ

38, rue Jean-Pierre Timbaud – 75011 Paris
Ouverture novembre

NOUR

Le chef franco-israélien Yossi Levy annonce l'ouverture de son premier comptoir street food. Dès le mois de novembre, on viendra chez NOUR pour goûter aux Arayes. Encore peu connues en France, ces pitas farcies et bien grillées sont de véritables icônes de la cuisine levantine. 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 des rues de Tel-Aviv, 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 !



Yossi décline les arayes en cinq recettes : bœuf maturé haché parfumé de bahārāt* maison, bœuf effiloché aux graines de fenouil et céleri branche ; poisson blanc selon la saison twisté de zestes de citron et de câpres ; garniture vegan à base de lupin et salicorne. Une fois les pitas garnies, le chef les badigeonne d'une huile pimentée avant de les snacker sur le grill. Ils seront servis avec une sauce tahine aux herbes, tout en fraîcheur, pour les tremper généreusement et avec gourmandise. On pourra choisir également de les accompagner de délicieux légumes grillés qui changeront en fonction des saisons.

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





Côté boisson, on se délectera d'une Gazoz, boisson israélienne où se mélangent eau gazeuse, kombucha artisanal, fruits frais et fermentés, herbes et fleurs. Chez Nour, la boisson fait également office de dessert et changera selon les saisons.

Yossi et Laura ont souhaité apporter un soin tout particulier au sourcing de leurs produits, qu'ils ont voulu le plus respectueux de l'environnement. Producteurs triés sur le volet, packagings biodégradables ou consignés, tout a été pensé dans une démarche éco-responsable.

