



Alan Geaam dévoile en janvier Qasti Green : Une ode A la cuisine libanaise végétarienne

Le chef Alan Geaam ouvrira en janvier 2024 sa nouvelle table, Qasti Green, une adresse dédiée à la cuisine libanaise 100% végétarienne. Niché rue des Jeuneurs, ce restaurant offre une expérience culinaire qui transporte les convives dans une atmosphère végétale, évoquant ses souvenirs d'enfance sur les marchés au Liban.

C'est dans la continuité de Qasti ("Mon histoire" en libanais) que le chef Alan Geaam écrit un nouveau chapitre de sa cuisine en ouvrant une adresse en ode au végétal et à ses souvenirs d'enfance. Chef étoilé autodidacte, ses souvenirs sont aujourd'hui une source d'inspiration pour la cuisine de Qasti Green. Chaque plat raconte une histoire mêlant créativité et authenticité en une relecture moderne de ses traditions.

Alan s'entoure de sa nièce dans ce projet, Zeinab Hachem, qu'il forme depuis 5 ans et qui cuisinera chez Qasti Green. Autodidacte, elle partage avec son oncle l'envie de proposer une cuisine végétarienne qui évoque un sentiment d'accueil "comme à la maison".

La cuisine libanaise 100% végétarienne de Qasti Green se décline à travers des menus pensés avec soin pour découvrir des spécialités qui se mettent au vert. La carte dessine une riche palette de mezzés comme le labneh frais aux olives Kalamata accompagné de chou kale frit ou encore les traditionnels fatayers aux épinards et pignons de pin. Des créations inédites et gourmandes garnissent aussi la carte, le Shawarma de céleri champignons & halloumi ou les colorés Kebbeh végétariens au potiron, épinards ou betterave. Les généreuses boulettes de viande Daoud Bacha se transforment en une version végétarienne alléchante : lentilles, amandes, boulgour et légumes parfumés aux épices kefta. Les desserts, loin d'être en reste, invitent à la gourmandise avec le Kneffeh, le Mouhalabieh au pamplemousse ou encore la fameuse glace Achta, typiquement libanaise à base de fleur de lait et de fleur d'oranger enrobée dans des pistaches concassées, venant directement de chez Bachir.

Qasti green propose deux menus au choix et un brunch le dimanche, sous forme d'un buffet généreux.



Crédit photo : Groupe Alan Geam

Cette table, écrin de verdure, offre une atmosphère élégante et apaisante. Un lieu d'une simplicité chaleureuse à l'esprit familial et à l'atmosphère dédiée à une expérience végétarienne conviviale. En inspiration des feuilles de Matisse et dans la continuité de leurs autres tables, Qasti Green se pare cette fois-ci de vert olive et de brun froid pour créer une symbiose entre la nature et les créations végétariennes du chef.

Qasti Green fait la promesse verte d'une cuisine libanaise végétarienne inclusive et gourmande.



QASTI GREEN - Ouverture en janvier

41 rue des Jeûneurs - 75002 Paris

Ouvert du lundi au samedi de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

Le dimanche (brunch) de 12h00 à 16h00