



LE TEMPLE DU FRUIT SEC, DE BEYROUTH À PARIS

109, Avenue Victor Hugo
75016 Paris



Au Moyen-Orient, la dégustation de fruits secs est un véritable art de vivre. On en picore à toutes les occasions. Embrassant cette tradition populaire, la famille Rifai décide d'ouvrir une petite boutique dédiée à ces incontournables de la culture levantine. Nous sommes en 1948 dans la rue Mazraa, près du centre de Beyrouth. Dès ses débuts, l'ambition de la maison est de faire redécouvrir aux libanais le fruit sec dans toute sa palette aromatique, le métamorphosant ainsi en encas haut de gamme. Aujourd'hui, la maison rayonne depuis plus de 70 ans et continue de perpétuer un savoir-faire unique et de préserver le goût de l'excellence.

Véritable institution comptant plus d'une cinquantaine de boutiques au Liban, Rifai s'installe aujourd'hui à Paris avec une première adresse, au 109 avenue Victor Hugo. Un temple parisien dédié à l'art du fruit sec, qu'il soit torréfié, cru, épicé, salé ou sucré. Parmi les signatures maison, l'indétrônable mélange kernels, composé de pistaches, d'amandes, de noix de cajou, de noisettes, et de noix de macadamia torréfiées. Ce n'est pas sans compter sur une gamme de fruits séchés d'exception, aux saveurs inimitables, des confiseries aux accents levantins ou un beurre de cacahuète frais et réalisé minute, sous nos yeux gourmands...







**UNE MAISON
LIBANAISE
HISTORIQUE AU
SAVOIR-FAIRE
UNIQUE**



Au Liban, chaque réunion de famille, grandes tablées de copains, ou apéritif improvisé, s'accompagne de pistaches, de noix, d'amandes ou de graines de courges. Les fruits secs font partie intégrante de la culture du pays. En plus de se faire collations, ils agrémentent toutes les recettes du quotidien. Férue de cette tradition incontournable, Rifai se spécialise dans l'art de leur torréfaction dès 1948.

La maison souhaite donner leurs lettres de noblesse aux fruits secs et les ancrer dans une dimension haut de gamme. Si tout commence dans une petite échoppe de Beyrouth, Rifai devient rapidement la maison de référence dans l'exaltation du fruit sec pour tout le Liban. Soixante-dix ans plus tard, on y compte plus d'une cinquantaine de boutiques, un corner londonien au sein de la prestigieuse enseigne Harrods, et un premier magasin français au 109 avenue Victor Hugo, dans le XVI^e arrondissement de Paris.





Dès sa création, la maison Rifai fait redécouvrir aux libanais le fruit sec dans toute sa complexité et ses nuances en matière de saveurs et de textures. Une ambition rendue possible grâce au sourcing minutieux d'une matière première d'une incomparable qualité. En effet, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné dans les meilleures plantations de son pays de production d'excellence. Amandes d'Espagne, noix de macadamia d'Australie, noix de cajou du Vietnam...

La quintessence de leurs arômes irradie ensuite grâce à une véritable expertise de la torréfaction. La recette se transmet secrètement de génération en génération. Elle transcende chaque fruit grâce à une parfaite maîtrise de la température associée à la technique du « dry roasting » permettant une cuisson sans huile ni aucune autre matière grasse. C'est également ce procédé qui donne un goût fumé inimitable au fameux mélange kernels. Tout comme l'ensemble des produits de la gamme, ce mélange est disponible en livraison partout en France via le e-shop.



**GOURMANDISES
SALÉES, ET
COLLATIONS
HEALTHY**





Les mélanges de noix salés sont les produits phares de la maison Rifai. Comme le veut la coutume, ils trônent au centre de la table dès l'apéritif. Pignons libanais, graines de citrouille, de tournesol, cacahuètes, noix de pécan, pistaches, noisettes, grains de maïs... Rifai les torréfie et les associe à travers des recettes comme on les apprécie à Beyrouth. Parmi les classiques, le mélange kernels, signature de la maison, est plébiscité par tous les épicuriens levantins. Il se compose de pistaches, d'amandes, de noix de cajou, de noisettes, et de noix de macadamia.

A ces mélanges authentiques s'ajoutent des compositions plus originales et gourmandes comme les amandes au citron, les noix de cajou enrobées au thym ou les pistaches au piment. La maison explore également des saveurs plus occidentales telles que les noix de macadamia au fromage ou les noix de cajou à la truffe. Ces dernières sont d'ailleurs l'une des spécialités les plus prisées de la maison. Toutes ces recettes ont la particularité de préserver la pureté du fruit originel dont le goût n'est en rien masqué par les épices. La torréfaction à sec confère ensuite au mélange une note fumée singulière qui épouse chaque arôme à la perfection.





Rifai élabore aussi des mélanges de noix naturelles sans aromatisations ni sels pour favoriser un grignotage sain. Riches en fibres et minéraux, les fruits secs à coque sont rassasiants et fournissent de l'énergie à l'organisme. Pour davantage de gourmandise, Rifai les associe à certains fruits séchés pour en faire des barres de céréales au goût incomparable sans y ajouter aucun sucre. Elles se composent d'amandes, de cacahuètes, de noix de cajou, de canneberges, de raisins secs ou de noix grillées et d'abricots.



**LES FRUITS
SÉCHÉS,
VÉRITABLES
PRODUITS
D'EXCEPTION**



Parmi l'excellence et la large gamme de produits réalisés artisanalement par la maison, on distingue les incomparables fruits séchés. Petits condensés d'Orient, ils sont sublimés par le savoir-faire Rifai qui leur confère un goût authentique sans jamais dénaturer la matière première. Ils constituent un encas aux saveurs subtiles comme de véritables petits trésors de dégustation, que l'on s'offre à tous moments de la journée.

Aux figues de Turquie
séchées à l'air libre
s'ajoutent les abricots.
Cueillis à la main en
Turquie eux aussi, ils sont
séchés entiers jusqu'à
l'obtention d'un orange
nuancé de jaune et de doré,
signe d'une maturation lente
et délicieuse.





Plus inattendus, les beaux morceaux de mangue de Thaïlande subissent le même traitement d'exception et offrent une véritable explosion de saveur franche en bouche. Parmi les nombreuses variétés de fruits séchés, les dattes Medjool de Jordanie, autre grande signature maison, sont d'une délicatesse et d'une douceur sans pareil. Leur peau, fine et de couleur acajou, adhère étroitement à la chair épaisse et ambrée.

BEURRES DE FRUITS SECS MINUTE





La maison prépare ses propres beurres frais en magasin, à partir des fruits secs, quotidiennement grillés. A Paris, Rifai propose un incroyable beurre de cacahuètes réalisé minute. Les cacahuètes sont légèrement toastées puis broyées et permettent d'obtenir une pâte extrêmement onctueuse, au goût 100% authentique. Sans sucre ajouté ni matières grasses, elle se déguste

à la cuillère pour les puristes ou en tartines, associée à une petite confiture de fruits.

Elle s'utilise également dans de nombreuses préparations culinaires tant son extraction est aussi pure qu'une matière première brute. Très prochainement, l'adresse parisienne de la maison pourra faire découvrir d'autres spécialités de beurre frais minute, très populaires au Moyen-Orient, telles que le beurre d'amande, de pistache, de noisettes, pour n'en citer que quelques-uns.





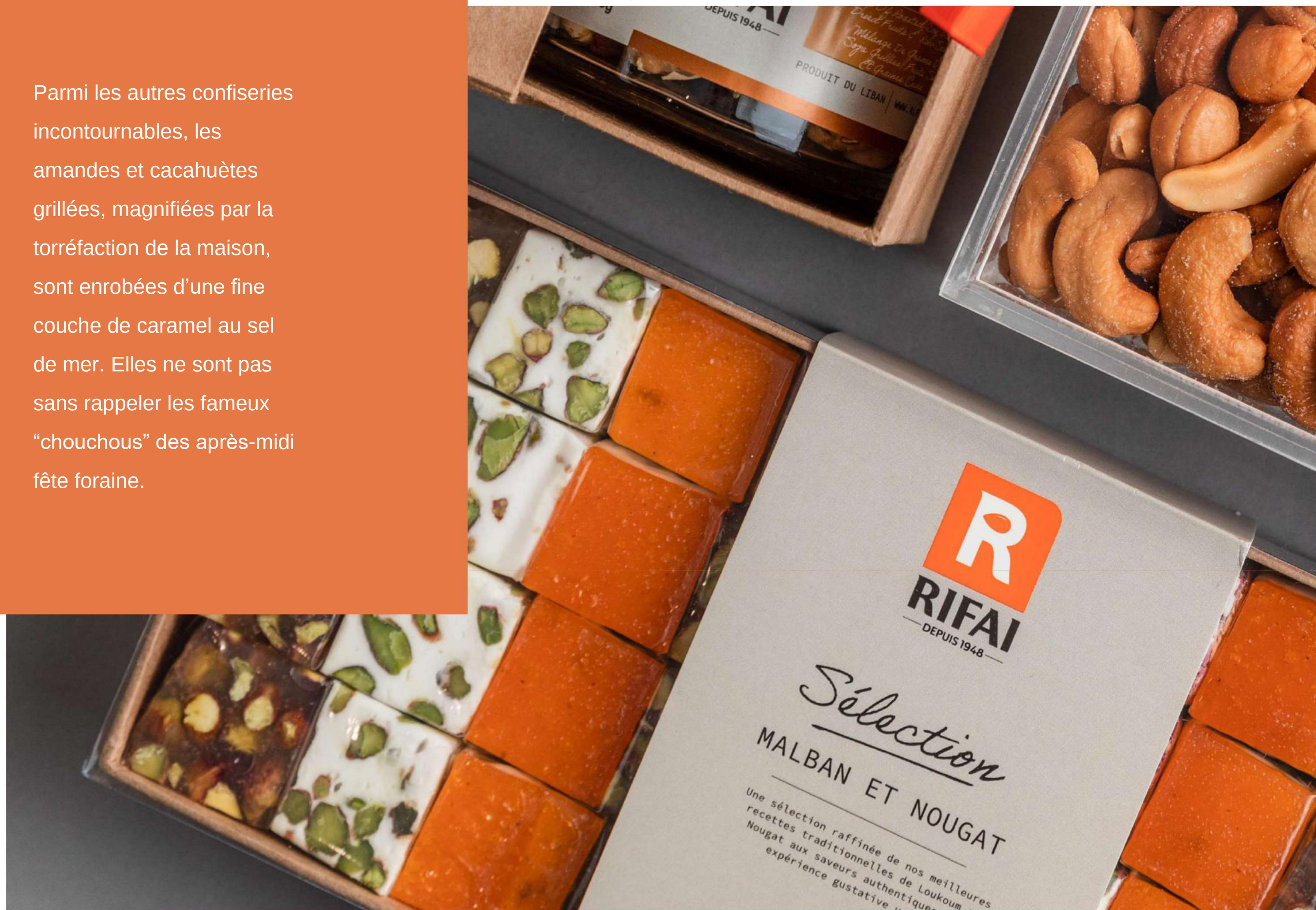
CONFISERIES LEVANTINES



Chez Rifai, on retrouve également des créations sucrées et originales inspirées des douceurs orientales. Toutes ont pour point commun le fruit sec, évidemment. Nougats et loukoums sont le plus souvent associés à la pistache tandis que les rochers au chocolat épousent l'amande et la noisette.

Le malban, confiserie libanaise traditionnelle, se compose de mélasse de raisin. Cette dernière, parfumée ensuite à l'eau de rose ou à la fleur d'oranger, est garnie de pistaches, de gomme arabique ou de pâte d'abricot. Si précieuses, ces gourmandises s'offrent comme de véritables cadeaux gourmands.

Parmi les autres confiseries incontournables, les amandes et cacahuètes grillées, magnifiées par la torréfaction de la maison, sont enrobées d'une fine couche de caramel au sel de mer. Elles ne sont pas sans rappeler les fameux "chouchous" des après-midi fête foraine.



UNE PREMIÈRE BOUTIQUE- ATELIER À PARIS

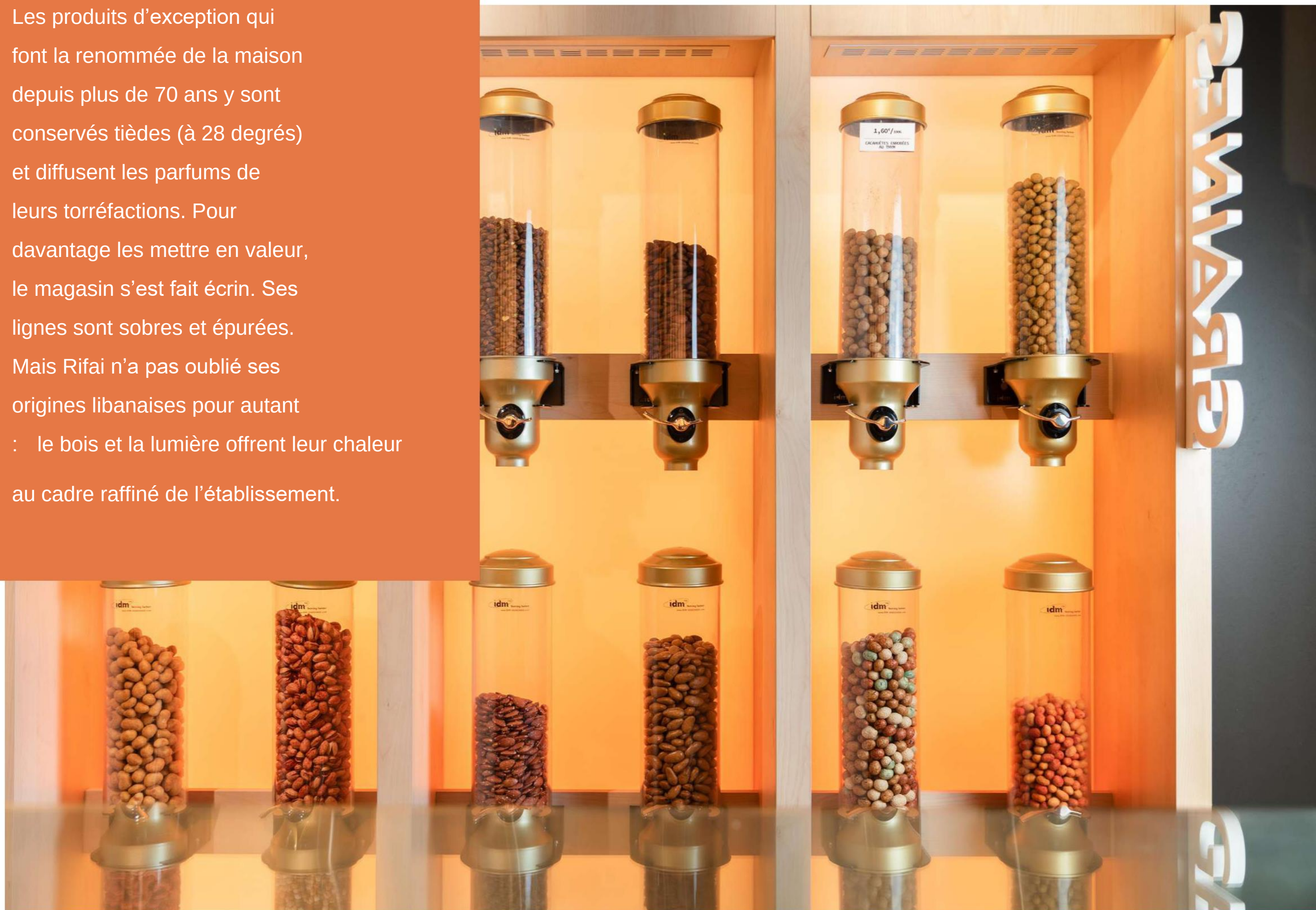




Après son comptoir au sein de la prestigieuse enseigne londonienne Harrods, ainsi qu'un pop-up aux Galeries Lafayette Gourmet à Paris, la maison s'installe définitivement dans la capitale française avec une toute première boutique-atelier. Plus qu'une épicerie, c'est

un véritable art de vivre à la libanaise qui prend place au 109 avenue Victor Hugo.

Les produits d'exception qui font la renommée de la maison depuis plus de 70 ans y sont conservés tièdes (à 28 degrés) et diffusent les parfums de leurs torréfactions. Pour davantage les mettre en valeur, le magasin s'est fait écriin. Ses lignes sont sobres et épurées. Mais Rifai n'a pas oublié ses origines libanaises pour autant : le bois et la lumière offrent leur chaleur au cadre raffiné de l'établissement.





Le personnel, incollable sur les vertus et les spécificités de chaque produit, est aux petits soins pour faire découvrir aux curieux toutes les facettes du savoir-faire maison. Ils peuvent également orienter les clients dans la personnalisation de coffrets pour offrir quelques unes des gourmandises Rifai en cadeau. Au-delà de l'exceptionnelle gammes de fruits secs et confiseries on retrouve également un divin café libanais torréfié et moulu sur place.

INFORMATIONS PRATIQUES

RIFAI

109, Avenue Victor Hugo
75016 Paris

Du lundi au jeudi de 10h à 19h30.
Du vendredi au samedi de 10h à 20h.

Livraisons partout en France :

www.rifai.fr





RIFAI
— DEPUIS 1948 —

