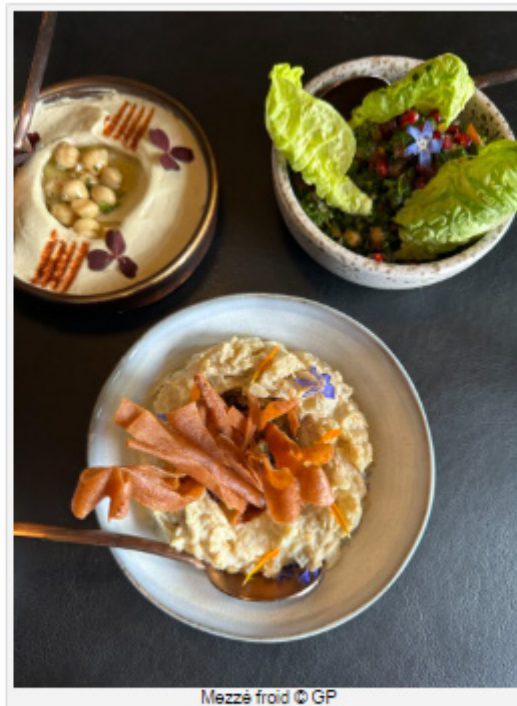


LE BLOG DE GILLES PUDLOWSKI

SAISON 2023-2024



Un peu, beaucoup de Liban gourmand : voilà ce qu'offre Alan Geeam, à la façon de son *Qasti* à Paris, au K2 Altitude à l'enseigne de Base Kamp, le midi, avec sa vaste terrasse face aux pistes. La formule se transforme en *Anaïta*, version plus gastronomique le soir, avec le chef à demeure Guillaume Duchemin et le pâtissier et chef du Sarkara, Sébastien Vauxion.



Le menu débute par le bouillon épicé de lentilles, libanais, certes, mais qui cousine avec le « dahl » indien. Il continue avec le mezzé froid, avec houmous traditionnel, pois chiche, tahini (pâte de sésame), pignons de pin, labneh avec olives de Kalamata et sarriette, « beba ganoush », autrement dit caviar d'aubergine fumé avec tahini, grenade, pita croustillante, enfin taboulé avec boulgour, persil, menthe, tomate.



Viennent ensuite les mezzés chauds, qui se composent de kebbeh, beignets de bœuf et agneau frits, sauce yaourt et menthe, falafel à la pâte de pois chiche frit, pickles, sauce tahini, chaussons garnis de féta et menthe, arayés de kefta, la pita farcie à la kefta, sauce blanche. Puis cela se prolonge avec deux plats : exquise shawarma d'épaule d'agneau confite aux épices, avec freekeh (blé concassé), fruits secs, puis frais filet de cabillaud façon « samkeh harra » (avec tomate, piment, câpres, cacahuète, cumin), pignons de pin, coriandre.



On achève avec les desserts d'Alan revus par Sébastien Vauxion : le « ghazel banat » avec sa glace achta, autrement dit la barbe à papa avec sa crème glacée au lait parfumée au mastic, le baklava avec amandes, noix, pistaches au miel, le « mouhalabieh », ce flan au lait délicat parfumé à la fleur d'oranger et eau de rose, éclats de pistache, avant le sablé chocolat et zaatar.



Et on boit là dessus l'exquise mondeuse rouge du Prieuré Saint Christophe 2008 IGP vin de pays d'Allobrogie signée Michel Grisard qui offre ici une de ses dernières cuvées et qui cadre fort bien, tout en délicatesse flamboyante, avec cette cuisine libanaise où les épices sont reines. Un joli moment d'exotisme au pays des neiges...

