

Week-end gastronomique très « parisien » au éCafé Sursock de Beyrouth

Papilles Le week-end dernier, le éCafé Sursock a reçu trois grands chefs cuisiniers venus de Paris et de Marrakech pour faire partager leur art.

Zohra BEN MILOUD

C'est un week-end gastronomique très parisien qui a été récemment organisé au éCafé Sursock. Trois grands chefs, deux Français et un Marocain, ont spécialement fait le déplacement de Paris et de Marrakech pour l'événement. Jean Yves Leuranguer, chef des cuisines de l'hôtel Fouquet's Barrière de Paris, Claude Ducrozet, chef pâtissier à l'hôtel Fouquet's de Paris, et Rachid Maftouh, chef des cuisines de l'hôtel Nouara Barrière de Marrakech, ont fait le déplacement afin de faire partager leur passion pour la cuisine.

C'est dans ce restaurant de charme que les cuisines française, marocaine et libanaise ont fusionné autour d'un repas hors du commun.

Au menu, caille au fois

gras, noix de St-Jacques, caviar d'aubergine, filet de veau, pomme de terre fondante, blanquette de ris de veau. Au dessert : une mousse légère au café et un mirliton au chocolat, le tout arrosé d'un Bordeaux que les chefs cuisiniers ont pris soin d'emporter dans leurs bagages...

Pour les papilles exigeantes qui aiment voyager en découvrant de nouvelles saveurs, le éCafé n'échappe pas à la règle. Un grand espace luxueux, un accueil chaleureux, un décor prune relaxant et une cuisine créative, le tout accompagné d'un jazzman qui vous fera voyager sur place avec ses belles mélodies. L'endroit rêvé pour partager un moment inoubliable en famille ou entre amis. À tester...

Mme Alice Eddé avec les chefs.

