

HORS SÉRIE

femme

MAGAZINE

ZOOM SUR
BEYROUTH

LE PATRIMOINE EN DÉTAIL

DESIGN

PARCOURS PARISIEN, JEUNE
CRÉATEURS, MAISON & OBJET

BROCANT

L'ABÉCÉDAIRE
DU PARFAIT CHINEUX

ESPACES DE VIE
5 VISITES PRIVÉES

MAISON

Le quotidien signé par les designers, ranger, organiser, éclairer.

RESTAURANT "LIZA" LE LIBAN REINVENTÉ

Il est élégamment arabisant et pourtant si parisien. Contemporain avant tout, le restaurant libanais "Liza", ouvert au printemps dernier, fait table rase des clichés associés au Liban et réinterprète ses traditions, en salle comme en cuisine.



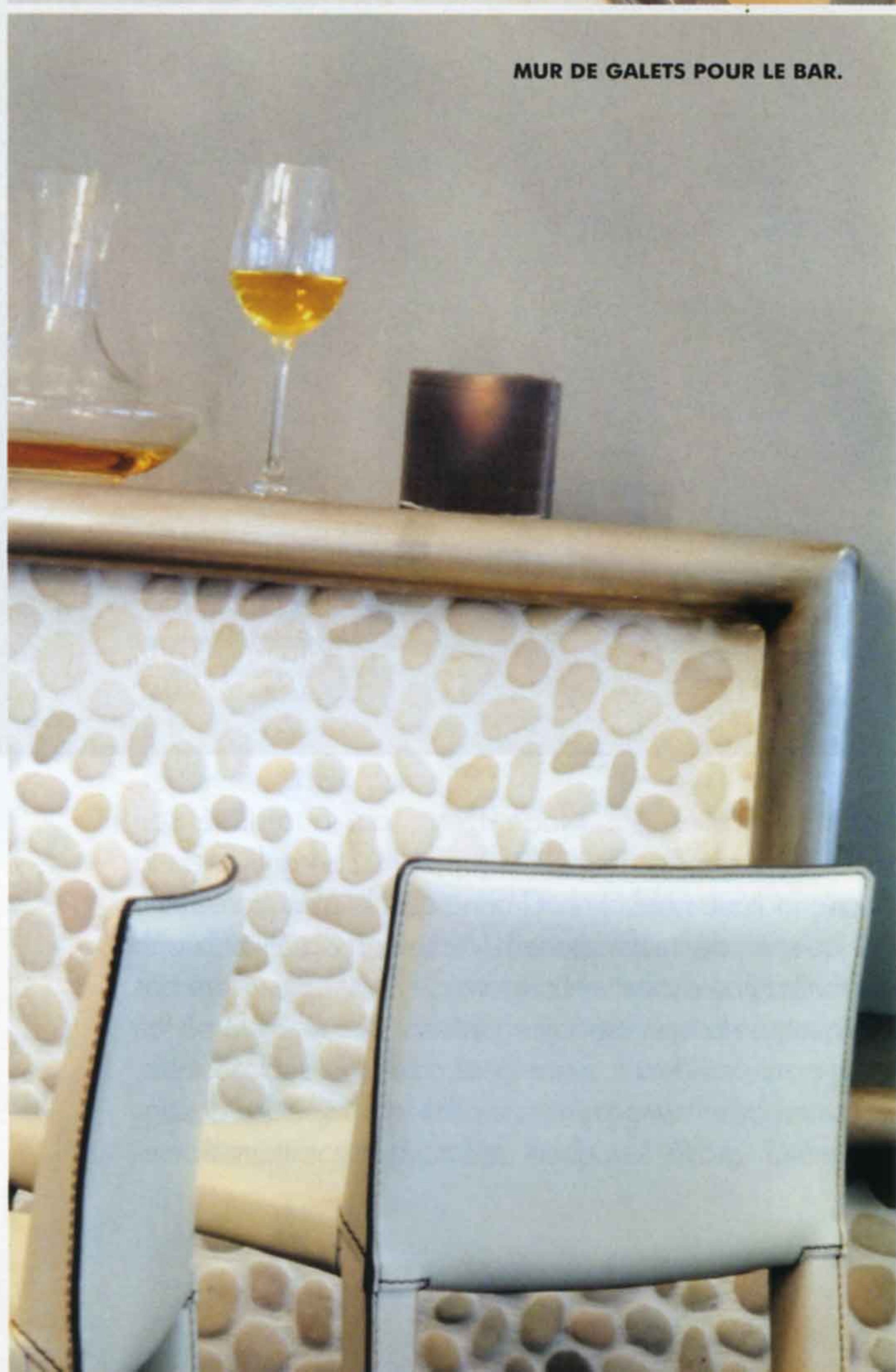
ASSIETTES À ROSACES.



LE PLATEAU DE CUIVRE ÉTAMÉ DEVIENT NAPPE À FESTONS.



MUR DE GALETS POUR LE BAR.



C'est une maison beyrouthine en plein cœur de Paris, à deux pas de la Bourse. Non pas dans ces quartiers ouest qu'affectionnent les restaurants libanais traditionnels, ceux qui sortent la vaisselle des grands jours et posent un narguilé sous un tableau folklorique pour rappeler le pays. Ici, la rue n'est pas tendance, elle est juste discrète. Et la maison beyrouthine est tout simplement lumineuse et féminine. Un écrin très blanc pour une jeune femme en noir, Liza Souhayer qui, après avoir travaillé dans de grands hôtels parisiens, souhaitait monter un restaurant à son image: libanais et moderne. «Difficile jusqu'alors de trouver à Paris un restaurant libanais qui soit réellement... trendy. Simple, confortable et à la mode comme le sont ces nouveaux lieux de cuisine française ou étrangère. Mais celui-ci devait aussi revendiquer ses racines. Je voulais un endroit où l'on soit fier de sortir pour montrer à ses amis le nouveau Liban.» Que l'on se rassure, le Liban de Liza comporte lui aussi les éléments chers à la tradition, mais délicatement réinterprétés par la mise en espace très décalée d'Hubert Fattal, le "décocréateur" beyrouthin qui signe là son premier chantier parisien. Hubert Fattal a invité une nouvelle génération de créateurs libanais à concevoir pour "Liza" des meubles et des accessoires de décoration totalement inédits, inspirés par le Liban rêvé de Liza Souhayer et fabriqués par des artisans dont il connaissait le savoir-faire. Un restaurant oriental? Certes, ➤



MÉMOIRE DE L'ORIENT ET
ESPRIT DE PARIS ILLUMINÉS
PAR DES SUSPENSIONS EN
VERRE SOUFLÉ.

► mais par touches. Les réminiscences du pays lointain affleurent, à peine suggérées, presque fantomatiques, à la surface des murs et du mobilier.

La décoration relève d'un jeu de pistes pour initiés où chacun peut s'amuser à distinguer la mémoire de l'Orient et l'esprit de Paris. Cherchez par exemple les moucharabiehs. On les repère, graphiques et stylisés, sur de grands panneaux de 1,20 par 1,80 m qui tapissent

l'entrée; réalisés par Nada Debs, qui a aiguisé son savoir-faire auprès de maîtres japonais, ils confrontent la nacre, matériau noblement libanais, et le plexiglas. Envie de bois et de marqueterie? Michel et Camille Tarazi, héritiers d'une dynastie d'artisans du bois, ont sculpté des banquettes de bois blanc. Le plateau de cuivre étamé fait aussi partie du décor; mais, posé à l'envers sur les tables, il devient avec humour une nappe à festons, et les dessins du métal gravé évoquent le travail traditionnel des



brodeuses. Emmillotées d'un filet au crochet, les suspensions en verre soufflé, réalisées par la maison Cai Light d'Annabelle Karim Kassir, font un clin d'œil appuyé aux napperons crochétés qui habillent dans chaque foyer le dessus du téléviseur. Un soupçon d'arabesques festonne le haut des murs.

Bien plus que le folklore du Liban, "Liza" met en scène la lumière de la Méditerranée. Dans la blancheur totale des deux salles de restaurant, des appliques en métal ajouré projettent sur les murs comme une marqueterie d'ombres et de lumière. La féminité du lieu est renforcée par l'effet dentelle des dossiers de chaises cannelés. Un mur de galets rappelle que la mer est proche. Près du bar en zinc, on dîne sur des tables de bistrot bleues, un modèle

exclusif signé par Karen Chekerdjian (elle l'a présenté au Salon du Meuble de Milan en 2005), sur lesquelles s'encastre une drôle de nappe en métal blanc. Et là, dans les assiettes à rosaces achetées dans le sud de la France, la cuisine créative du chef Karim Haïdar raconte la même histoire: la libanéité réinventée. On peut se régaler d'un plat traditionnel, à base de produits frais, mais les recettes familiales oubliées refont surface, comme le dessert au carvi et à la cannelle, et de belles inventions viennent se glisser dans la carte, toutes impérativement élaborées à partir d'ingrédients que l'on peut trouver au Liban: comme le mijoté de mulet noir à la coriandre fraîche et au piment. Un mariage aussi réussi que celui de la nacre et du plexi.

MARIAGE RÉUSSI DE LA NACRE, DU CUIVRE, DU VERRE SOUFFLÉ ET DU PLEXI POUR UNE CUISINE LIBANAISE RÉINVENTÉE.

V.A.