

Les mérites du chef Alan Geaam, dans le monde culinaire français.



SON VISAGE VOUS PARLE, C'EST UNE PERSONNALITE QUI REVIENT DE LOIN, avant d'en arriver à être un très grand chef étoilé. On lui doit reconnaissance, pour son courage, sa bravoure, toute sa générosité qu'il dégage à travers lui. Il avait 24 ans en 1999, quand il s'est installé à Paris, il a connu la guerre dans son pays d'origine le Libéria, puis au Liban. Sa vie de Bohémien avec 200 francs de l'époque en poche, il ne savait pas ou dormir et s'installer, alors, il décida de passer ses nuits à la belle étoile sur le Champs de Mars, avant de trouver son premier emploi dans le bâtiment.

Alan Geaam vit à « 100 à l'heure », le soir il est plongeur chez un traiteur libanais. Le chef de ce restaurant traiteur se blesse un jour avant le service, c'est alors qu'Alan Geaam prend son poste en remplacement, sa vie professionnelle va prendre un grand virage du jour au lendemain. Ses débuts en cuisine commencent alors, il se forme de façon autodidacte, il apprend le français en même temps,

puis il étudie dans les livres culinaires.

En 2007, Alan Geaam sera chef propriétaire de l'Auberge Flamel, la plus vieille maison à Paris. Il ouvrira ensuite dans son élan, quelques années plus tard la boulangerie Nicolas Flamel.

En 2010, le chef ouvre deux bistrotts sous ses initiales AG, au coeur des Halles à Paris et dans le quartier de Saint- Germain des Près, à ce jour ils sont fermés.

En 2017, le chef reprend le restaurant Akrame Benallal, qui se situe rue Lauriston (anciennement 2** au Michelin). La rareté de cet établissement, dans ce nouveau restaurant, qu'il baptise « Restaurant Alan Geaam », il propose une gastronomie française, où se mêlent des influences libanaises.

Le chef Alan Geaam voit encore plus grand, c'est en **2018** juste à peine quelques mois, après l'ouverture de son restaurant AG, il obtient sa 1*au Michelin. Il continue à se lancer un défi, c'est en **2020**, qu'il ouvre son bistro franco-libanais. Puis en **2022 et 2023** d'autres établissements vont aussi ouvrir, un salon de thé avec des spécialités libanaises.

Laissez-vous emporter par les plats gastronomiques du chef Alan GEAAM. Une cuisine libanaise avant tout, mais aussi avec des racines françaises. Le mélange des cultures dans vos assiettes. Ludovic Zanker



Quelques plats du chef Alan Geam à découvrir dans son restaurant.

Black falafel à l'anguille fumée, vierge de pois chiche, émulsion de tahini.
Tabouleh en textures, boulghour et amande.

Laissez-vous attendrir avec ce magnifique plat réalisé à la perfection, avec ses saveurs du Liban...

Agneau de lait des Pyrénées, cardamome fumée, romarin et aubergine.

Le chef Alan Geam mérite d'être soutenu et reconnu par le monde culinaire. Venez découvrir sa cuisine franco-libanaise, ses pâtisseries qui reflètent son enfance, mais aussi cette belle générosité dans ses plats, ses assiettes à table. Vous vous sentirez comme chez vous en vacances au-delà des frontières françaises. N'hésitez pas à réserver votre table dans l'un de ses restaurants.

©Droits réservés photos Clémence Avril (plats)

©Droits réservés photo portrait Emmanuela Cino

Pour toute information

Le Restaurant Alan Geam: <https://restaurant.alangeaam.fr>

L'Auberge Nicolas Flamel: <https://auberge.nicolas-flamel.fr>

Le Qasti Bistrot: <https://www.qasti.fr>

Presse: media@agencyzanker.com