ADAR

Posted on février 18, 2024 by Florence Breuil



Category: Épiceries
Tag: Paris

Adar. Le nom peint en lettres noires sur la façade blanche de cette épicerie traiteur parisienne du 11 rue Faidherbe Chaligny évoque déjà à lui seul un voyage. Celui que le chef israëlien Tamir Nahmias, natif de ce quartier de Haïfa, dans le nord d'Israël, vous invite à faire.

C'est dans sa ville natale, à l'orée de la Méditerranée aux abords du Mont Carmel que le chef s'éveille à la nourriture juive ashkénaze de sa mère hongroise et à celle de son père égyptien. Son apprentissage, il le fait à l'Institut Paul Bocuse d'Ecully avant de faire ses classes à Roanne chez les Troisgros et à Paris à l'Astrance. Il le parfait ensuite chez Yam'Tcha puis Frenchie, où il devient second. C'est enfin lors d'une résidence chez Fulgurances qu'il étincèle avec sa « propre » cuisine franco-orientale avant d'ouvrir sa première adresse passage des Panoramas où aujourd'hui tous les foodies de Paris viennent « s'ensharmer ».











Mais revenons à l'épicerie dont les grandes baies vitrées qui donnent sur la rue permettent aux chalands de voir officier d'un côté sa cheffe pâtissière londonienne et de l'autre Tamir et ses cuistots. Entrées, plats mijotés et pâtisseries y sont quotidiennement préparés et changent au gré des saisons et des inspirations…

Tamir Nahmias n'est pas de ceux qui écrivent leur partition avant de la jouer. C'est aux pianos qu'il élabore ses plats, jouant en instrumentiste des saveurs. Sa cuisine est spontanée et haute en couleurs. Le labneh est à se pâmer, les börek ne font pas de salamalec. Le flan se parfait de fleur d'oranger, les cookies de tahini…











Enfin, vous pourrez aussi craquer pour les crackers aux graines, acheter le zaatar qui enchantera vos plats… et faire provisions de tout ce que les étagères de l'épicerie comptent de merveilles de condiments et sauces venant de Tunisie, d'Iran ou d'Israël.


ADAR-PARIS.COM





