

Le goût d'ailleurs

Iraniens, Libanais, Grecs, Italiens, Japonais, Russes... les traiteurs spécialisés dans une cuisine étrangère authentique sont nombreux sur le marché. De quoi faire le tour du monde sans quitter la France. par Stéphane Michel



Shabnam Saveurs

Si la plupart des traiteurs ayant pignon sur rue peuvent, sur demande, offrir à leur clientèle des mets inspirés de la gastronomie internationale (certains ayant même des chefs étrangers affectés à ce genre de commande), il existe des prestataires ne travaillant qu'une seule et unique cuisine, assurant ainsi un dépaysement garanti. C'est le cas du traiteur iranien **Shabnam Saveurs**, arrivé sur le marché parisien en 2012. Ni méditerranéenne, ni asiatique et résolument originale, cette cuisine ne ressemble à rien de connu chez nous. « Depuis toujours, j'adore cuisiner, ce qui m'a poussée à parcourir mon pays pour recueillir les secrets culinaires de chaque région. Née en Iran, je vis en France depuis une dizaine d'années », confie Sharhzad Mimard, sa fondatrice. Atypique, exotique et généreuse, cette gastronomie ancestrale se distingue notamment par la richesse de ses ingrédients. Grenades, coings, pommes, prunes, fèves et griottes y sont très présents, tout comme les mélanges d'herbes et d'épices (coriandre, basilic, estragon, aneth, safran...). Livrée à Paris et dans sa région,

la finger food iranienne de Shabnam Saveurs (qui signifie littéralement nourriture qui se mange avec les doigts) allie le chic et le décontracté, marie le gastro-

nomique et le pratique, unit le délicat et le ludique. Concernant la philosophie de sa carte automne/hiver, le traiteur a choisi des ingrédients de saison naturellement colorés, avec l'idée de mettre de la douceur et de la gaieté sur la table. On peut résumer la démarche, en parlant d'une collection Bonne mine pour cet hiver avec, par exemple, l'entrée Rose, composée de yaourt grec à la betterave, yaourt fermenté (kashk) et soupçon d'échalote. « C'est une variante de nos fraîcheurs, préparée tout en goûts et en couleurs, glisse Sharhzad Mimard. La douceur de la betterave se marie avantageusement au goût salé et puissant du yaourt fermenté. Le rose soutenu en fait un plat visuellement attractif. Enfin, les dés de betterave apportent un plus en termes de tex-

ture. » Le résultat est surprenant et contrasté. Autre exemple : le gheymeh nessar. Sophistiqué et riche, ce riz au safran, mélangé d'épines-vinettes, de pistaches et d'amandes effilées, accompagné d'agneau préparé aux zestes d'orange et parfumé à l'eau de rose et à la cannelle, est un foisonnement de goûts et de parfums en bouche.

Prenant sa source en Méditerranée, la cuisine grecque est également très inventive. **Mavrommatis** relie les terroirs grecs et la grammaire de la cuisine française, conjugue les saveurs pour élaborer une cuisine différente. Le chef chypriote, Andreas Mavrommatis, travaille les meilleurs produits du marché et apporte son talent créatif à l'élaboration de plats subtils et raffinés. Le traiteur collabore à tout type d'événements d'entreprise.

OFFRIR À LEUR CLIENTÈLE DES METS INSPIRÉS DE LA GASTRONOMIE INTERNATIONALE



Le gheymeh nassar by Shabnam Saveurs

Quelle que soit son envergure, la maison possède l'expertise pour cerner les besoins et tirer le meilleur parti des budgets.

Connu et reconnu pour la qualité de ses mets, son service haut de gamme et son excellence dans l'organisation de réceptions gastronomiques sur mesure, le traiteur libanais **Noura** apporte aussi sa touche typique à l'offre traiteur. Le format cocktail propose une gamme très large d'amuse-bouches et autres verrines. Les produits sont préparés le matin de l'événement et terminés à la minute avant le service, pour une qualité et un maximum de fraîcheur. « *Le sur mesure est notre spécialité*, assure Paul Bou Antoun, *alors il ne faut pas hésiter pas à nous demander la lune ! Pour des événements conviviaux et de qualité, nous proposons une formule de buffet froid ou chaud.* » Le service au buffet nécessite en général un personnel plus restreint que lors d'un dîner. Il est à disposition des convives durant tout l'événement. Le traiteur possède ses propres lieux : le Zyriab by Noura, situé au 9^e étage de l'Institut du Monde Arabe, bénéficiant de l'une des plus belles vues de Paris, et le Pavillon Noura, lieu cosy et raffiné, situé avenue Marceau. Il est également partenaire de sites comme la salle du



le Zyriab by Noura



Noura



Daniet

Haut conseil (Institut du Monde Arabe) et du célèbre palace marocain, La Mamounia, où le traiteur a lancé. Noura invite La Mamounia. À cette occasion, Rachid Agouray, le chef du restaurant La Mamounia, ainsi que son personnel, se sont installés dans les cuisines du Zyriab by Noura. « Grâce à cette collaboration, nous proposons à nos clients une carte de savoureux mets typiques de la cuisine marocaine, d'une très grande qualité, détaille Paul Bou Antoun. Cet événement s'inscrit dans la continuité de nos partenariats avec des enseignes ou marques ayant des valeurs communes avec Noura (Printemps Palace, Galeries Lafayette, Institut du Monde Arabe...). C'est-à-dire la qualité, l'excellence et la gastronomie. » Retour en Europe avec la cuisine russe de **Daniet** qui existe à Paris

depuis 2011. « *Nous sommes devenus un partenaire de confiance pour l'organisation de nombreuses réceptions, des petites soirées russes, aux événements de dimension internationale*, confirme Tatiana Altynova, directrice générale de la société. *Nous sommes ainsi choisis comme traiteur officiel depuis plusieurs années par le festival du cinéma russe à Paris, Regards de la Russie.* » Qu'il s'agisse d'une simple livraison de commande ou d'un événement clés en main, tous les plats du prestataire sont faits maison et préparés à partir de produits frais, soigneusement sélectionnés par le chef. En 2003, en faisant l'acquisition de la société Sushi Map, Thierry Suzanne, P-Dg de **Riem Becker**, se lance dans une nouvelle aventure culinaire. La filiale fait ses débuts sous le nom d'**Ayamé**, fleur

DE L'ORIENT AUX PAYS DE L'EST EN PASSANT PAR L'ASIE

d'iris en japonais. Depuis, la filiale s'est bien développée. Depuis le 16 juillet dernier, elle a ouvert un corner à La Grande Épicerie de Paris (VII^e arrondissement). Le traiteur revisite les classiques de la cuisine japonaise avec poésie et sensualité. Par sa manière de travailler les produits à l'état brut, par ses visuels épurés et par l'apport de saveurs nouvelles, la cuisine nipponne apporte une forme de recul au savoir-faire français, pour une remise en question permanente. En témoigne, cet exemple extrait de la carte automne/hiver, une pièce tout à fait particulière : L'Asie Muté ou le jambon-beurre à la nipponne ! « Prenons un traditionnel jambon-beurre. Archiconnu, un visuel banal, bref d'un ennui mortel. Mais que dire quand ce jambon-beurre prend la forme...

d'un maki ? Et le résultat est sensationnel : pas de pain, du jambon et du beurre premier choix enroulés dans du riz scellé par une feuille de soja », se réjouit Nathalie Quoniam, directrice commerciale de la société. Et d'ajouter : « toute la saveur du jambon-beurre est là. L'équilibre entre les saveurs est parfait, la texture légère et le goût qui reste en bouche est surprenant de véricité. Et c'est là tout le génie du travail de notre créatrice Keiko Hanano. » Ayamé propose d'autres plats étonnants comme la pizza okonomi-yaki - écrevisses, noix de saint-jacques et chou vert râpé composent l'essentiel de ce mets très savoureux - ou l'omelette au carré, cuite dans une poêle carrée, agrémentée de fromage frais et de ciboulette avec des champignons Éringy. ●

