

YA BAYTÉ BY HÉBÉ

# La cuisine libanaise version street food

Patrons d'un restaurant libanais traditionnel, Imad et Carole Kanaan ont différé un second projet classique pour donner la priorité à Ya Bayté, une déclinaison en restauration rapide, adaptée au click & collect et à la livraison.



Les Mezes.

Le 27 janvier, Imad et Carole Kanaan ouvraient Ya Bayté, une version de la cuisine libanaise déclinée en *street food*. L'endroit a pris place non loin des quais dans une petite salle avec un comptoir et une petite terrasse. Cette nouvelle adresse est née du confinement. Restaurateurs, déjà implantés depuis 2018 dans un restaurant voisin, Hébé, Imad et Carole Kanaan visaient jusqu'à présent un créneau plus bistrannique avec des menus compris entre 24 et 50 €. L'établissement porte le nom d'une déesse grecque qui servait l'Ambrosie aux dieux. Le chef du lieu,

Clément Courtemanche, avait été désigné l'année dernière Jeune talent par le Gault & Millau. Porté par le succès, le couple originaire du Liban, nourrissait avant le premier confinement d'ouvrir un second restaurant libanais, assez proche du concept d'Hébé, mais avec une approche plus pointue autour de la cuisson des viandes. « J'avais aussi le concept de Ya Bayté dans les cartons, mais il devait être réalisé ultérieurement, raconte Imad Kanaan. Il est devenu prioritaire lors de l'arrêt des restaurants. Je me suis aperçu qu'à Paris, l'offre en restauration libanaise abordable était plutôt médiocre. J'ai voulu créer un concept basé sur nos méthodes de travail, avec une cuisine reposant entièrement sur des produits frais et réalisée à la minute. »

Ya Bayté tient les promesses de son créateur avec ses grillades au charbon de bois, ses sandwiches généreusement garnis, ses assiettes et ses falafels. La carte décline également des desserts très originaux à l'image d'une ganache de chocolat couverte de pois chiches croquants et de barbe à papa fondante. Le rapport qualité-prix est au rendez-vous avec des formules à 12 € et des sandwiches à partir de 6 €.

Imad Kanaan reconnaît que la période actuelle ne permet pas encore de mesurer l'attractivité de cette nouvelle adresse, mais il est déjà très satisfait du taux de fidélisation de la clientèle. Il attend encore quelques mois avant de décider de dupliquer cette adresse. Quoiqu'il en soit, il assure que « ce développement sera mesuré. Je tiens avant tout à préserver la qualité et je ne souhaite surtout pas accorder des franchises ».

Avant cela, le couple devrait faire aboutir le projet de restaurant imaginé avant le confinement. Il ouvrira rue du Dragon (Paris 6<sup>e</sup>) et portera l'enseigne Didon, du nom de la reine de Carthage. Pour chacune de ses adresses, Imad Kanaan sait s'entourer. Pour les décors,



L'équipe de Ya Bayté autour de Carole et d'Imad Kanaan.

il fait confiance à Kann Design et José Pascal. Un prestigieux chef consultant, Michel Portos, qui fut doublement étoilé par le *Guide Michelin*, à Bouliac (Gironde), veille sur les cuisines avec Carole Kanaan. Enfin, en ce qui concerne l'élaboration de la carte des vins des restaurants, il a convaincu Stéphane Derenoncourt, star de l'œnologie, de se plier à l'exercice.

À 46 ans, Imad Kanaan est bien parti pour s'inscrire dans la lignée des grands noms de la cuisine libanaise à Paris. Initialement, cet homme né dans un village de montagne à 20 km de Beyrouth, s'est consacré à la finance en France et en Grande-Bretagne. « J'étais investisseur, se souvient-il. J'ai voyagé dans 90 pays et je découvrais beaucoup de restaurants. J'adore l'ambiance de ces lieux. Un jour, j'ai voulu passer de l'autre côté du comptoir. » En 2013, il est ainsi devenu restaurateur à Lagos, au Nigeria. Cinq ans plus tard, de retour à Paris où réside sa famille, il a tenté l'aventure dans la capitale où il nourrit déjà d'autres rêves plus lointains et très différents, comme l'ouverture d'un véritable restaurant gastronomique capable de rivaliser avec une adresse de référence comme Em Sherif, à Beyrouth. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

YA BAYTÉ - 1, rue des Grands-Degrés - 75005 Paris