



Joe Barza, L'artiste!



Il a retenu de sa ville natale Tyr et de la cuisine de sa mère des parfums inoubliables et des saveurs indélébiles. Après avoir obtenu un diplôme de l'École hôtelière, Joe Barza collabore avec le Rimal Beach and Resort et le Romarin, avant de s'embarquer pour l'Afrique du Sud, à la recherche de nouvelles expériences culinaires et personnelles. Chef de partie à l'Aéroport international de Johannesburg, il devient, trois ans plus tard, sous-chef exécutif, responsable de 17000 plats quotidiens et d'une équipe de 110 personnes. En 1993, le chef au look décoiffé, aux yeux perçants, retrouve le Liban et un poste de chef au Century Park Hotel de Kaslik. Huit ans plus tard, il prend en charge les cuisines de la chaîne de restaurants Chase dans le monde. Doté d'une belle expérience, il fonde sa propre compagnie, Joe Barza Culinary Consultancy, qui s'occupe de tous les aspects de la restauration et du catering. Consultant au salon culinaire Horeca, star de télévision - il a, entre autres, participé à l'émission *Top Chef* -, Joe Barza a marqué le paysage culinaire traditionnel local en le revisitant. En inventant, surtout, avec une belle générosité, des recettes libanaises et un mélange d'ingrédients totalement inattendu !

ENTRÉE

Dialogue d'avocat et de loup de mer

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de loup de mer frais
- 300 g d'avocat
- 2 feuilles de basilic
- 2 citrons
- 40 mg d'huile d'olive
- 10 g de thym sauvage
- 10 g de roquette
- 1 tomate
- 1 concombre
- 2 grandes aubergines
- 50 g de fromage
- Ail
- 10 g de cresson (rched)
- Fraises
- Olives vertes



Menu du chef Joe Barza



Préparation

1. Couper l'avocat, les tomates et les olives vertes en petits dés, mélanger avec l'huile d'olive, un peu de citron, de sel et d'épices. Mettre le tout dans un cercle.
2. Décongeler les lours de mer puis couper en petits dés et mélanger avec le citron, les fraises découpées, le sel et les épices. Mettre le mélange dans un cercle.
3. Griller les aubergines puis les éplucher et les laisser jusqu'à ce qu'elles sèchent.
4. Ouvrir les aubergines au centre verticalement, ajouter un peu de sel et des épices puis mettre le mélange du concombre coupé en dés, le cresson (rched), la roquette, le thym sauvage, le citron et l'huile d'olive dans les aubergines et enfin saupoudrer de fromage.



“

Légère (seulement 35 kcal/100 g), rafraîchissante (elle est composée à 90 % d'eau), riche en vitamine C, la fraise est le fruit de l'été

”



PLAT

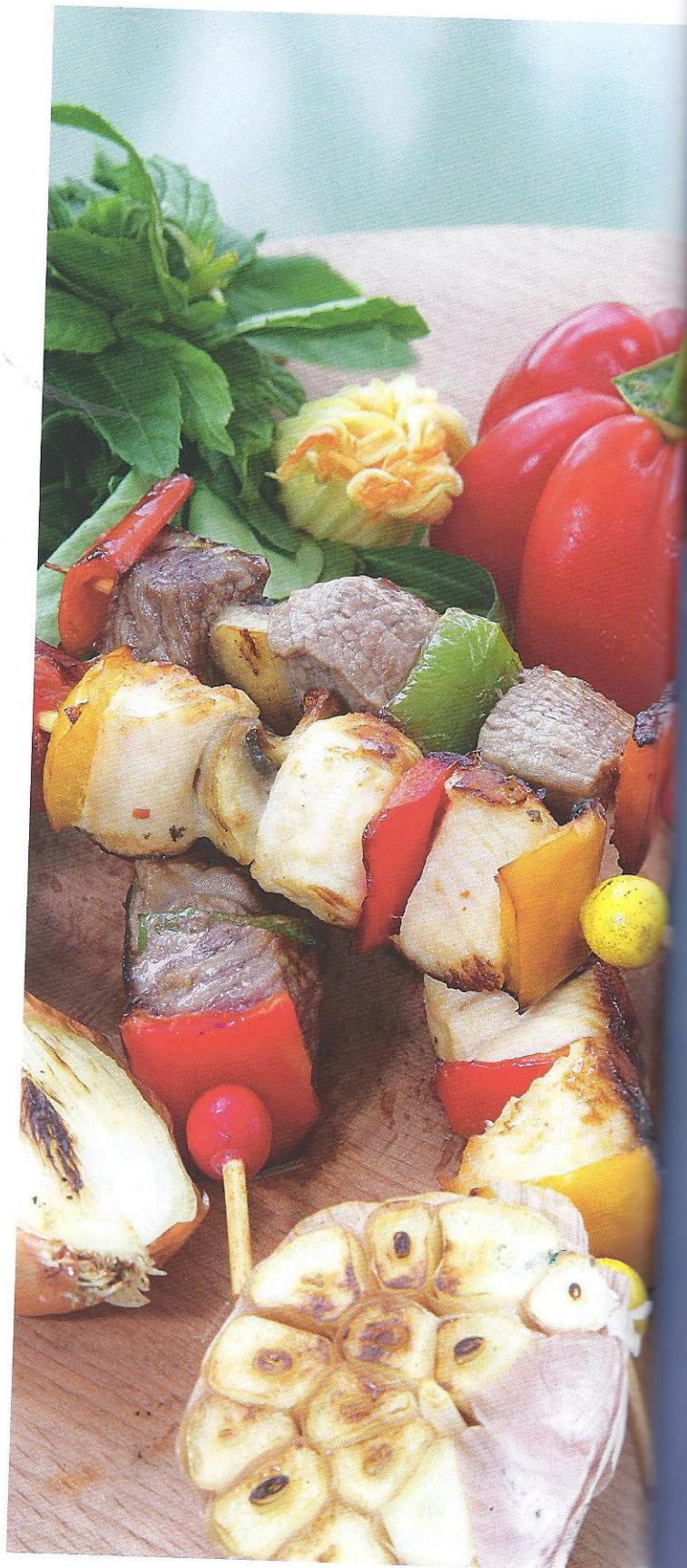
Brochettes de bœuf et de poulet

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de poulet
- 200 g de filet de bœuf
- 1 poivron
- 1 courgette
- 4 tomates cerise
- 4 champignons
- 1 échalote
- 5 g d'huile
- 1 petit cube de bouillon de bœuf
- 1 petite c. de miel
- Vinaigre balsamique

Préparation

1. Couper le filet de bœuf et les poivrons en cubes et les courgettes en rondelles.
2. Préparer la marinade: vinaigre balsamique, oignons coupés, miel, sel, poivre, bouillon de bœuf.
3. Mariner les poulets et les morceaux de bœuf puis les placer sur les brochettes.





Menu du chef Joe Barza

DESSERT

Fondant au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

- 330 g de beurre
- 330 g de chocolat
- 145 g de sucre
- 145 g de farine
- 145 g de jaune d'œuf
- 4 œufs

Préparation

1. Faire fondre le beurre avec le chocolat à 50°C.
2. Fouetter le sucre avec les œufs puis le jaune d'œuf (comme pour une génoise).
3. Tamiser la farine.
4. Incorporer le 1er mélange avec les œufs et le sucre.
5. Rajouter la farine dans le mélange.
6. Cuire au four durant 5 minutes à 180°C.

