



LES TOITS DE BEYROUTH  
association

Communiqué de presse  
Mardi 10 mai 2022

## L'association les Toits de Beyrouth est heureuse de présenter « Katter Khayrak » et son nouvel ambassadeur en France, le Chef étoilé Alan Geam

**Alan Geam** met sa notoriété au service de la cause humanitaire en s'engageant aux côtés de l'association **Les Toits de Beyrouth**, créée par Dalia Dagher. Cette association vient en aide à toute personne vivant au Liban qui en a besoin, principalement en offrant une aide financière, morale et sociale.

À compter du **21 mai** et jusqu'à la fin de l'année 2022, il sera désormais possible de faire un don à l'association à partir d'un QR code qui se trouvera sur les tables du restaurant gastronomique Alan Geam, du bistrot levantin Qasti, du comptoir street-food Sâj et du restaurant Qasti Shawarma & Grill.

Alan Geam présentera également dans sa nouvelle épicerie fine libanaise, Le Doukane, les produits issus du projet « Katter Khayrak », une initiative de l'association les Toits de Beyrouth.

### À propos de Katter Khayrak

L'association les Toits de Beyrouth a lancé le projet « **Katter Khayrak** » pour soutenir les agriculteurs locaux et les familles qui gagnent leur vie à travers la production de produits *mouneh* (littéralement « garde-manger ») faits maison.



À travers le projet « Katter Khayrak », l'association Les **Toits de Beyrouth** achète et revend tous ces produits locaux libanais préparés, transformés et conditionnés par des femmes. Les bénéfices des ventes de ces produits permettent à l'association de financer de nombreux projets caritatifs.



Toujours soucieux de soutenir les initiatives libanaises, Les Toits de Beyrouth commence aussi à commercialiser l'activité artisanale. Tout en subvenant aux besoins des familles libanaises, l'association peut ainsi véhiculer l'image du Liban et de ses traditions artisanales et culinaires.

L'expression libanaise « Katter Khayrak », signifie « *merci et mille mercis* ». Ainsi, ce projet est une façon de remercier les libanais qui se battent au quotidien, afin de leur rendre hommage en leur assurant une plus grande visibilité. Dès lors, qui mieux **qu'Alan Geam pour en être le porte-parole ?**



Alan Geam et Dalia Dagher

## Alan Geam, Un Chef pas comme les autres



Autodidacte au parcours hors-norme, Alan Geam est aujourd'hui à la tête de plusieurs tables parisiennes : le restaurant gastronomique Alan Geam, le bistrot levantin Qasti, le comptoir street-food Sâj et le restaurant Qasti Shawarma & Grill. Il a également lancé son épicerie *Le Doukane* aux côtés d'Anthony Rahayel en 2022.

En 2018, lorsqu'il obtient sa première étoile Michelin, Alan Geam ose à peine y croire. « *Il n'y a pas que le rêve américain, se plaît-il à dire, moi j'ai vécu le rêve français : cuisiner dans la plus belle ville du monde.* »

Né au Libéria, après une enfance passée au Liban, Alan Geam achève sa scolarité aux États-Unis, où il se passionne pour la cuisine française. Une fois en France, il trouve un travail de plongeur, remplace un jour le cuisinier. Ce remplacement est un véritable coup de pouce du destin : une vocation vient de naître. Alan Geam dévore les livres de cuisine et regarde les chefs étoilés sur le petit écran, sans jamais oser imaginer qu'il les rejoindrait un jour. Avec sa cuisine décomplexée, gourmande, humaine, conviviale et contemporaine, Alan Geam est aujourd'hui l'un des Chefs les plus doués de sa génération, qui revendique une identité forte et singulière, celle d'un enfant du monde qui a voyagé partout et rassemble tout le monde.

**Retrouvez Les Toits de Beyrouth sur [www.lesstoitsdebeyrouth.org](http://www.lesstoitsdebeyrouth.org)  
Et Katter Khayrak <https://katterkhayrak.com/>**



*« En faisant un don\* sur le site Internet, vous aidez à la survie de ceux qui aujourd'hui au Liban souffrent, vous leur apportez un soutien indispensable. »*

*\* tout don est déductible fiscalement*

Service de Presse les Toits de Beyrouth  
MCA Communication 06 20 37 74 13  
Marie-Carole Ancelin-de la Chapelle & Clara Schoch  
[Mca.com@wanadoo.fr](mailto:Mca.com@wanadoo.fr) [clara.mca@orange.fr](mailto:clara.mca@orange.fr)