

# Les annonces du Soir

Restaurants, commerces, offres d'emplois,  
logements, mobilier, messages...

[www.cambodgesoir.info](http://www.cambodgesoir.info)

Les Éditions du  
**MEKONG**

Confiez-nous votre image.

Pour tous vos besoins en matière de design,  
012 804 303 - 092 693 984  
editionsdumekong@cambodgesoir.info

CSH N° 106 - 2<sup>e</sup> année,  
du 29 octobre  
au 4 novembre 2009

## Les racines du « Cèdre »

Des somptueuses forêts de cèdres du Chouf aux rizières du Cambodge, le chemin est long. Et pourtant, Ihab Mattar l'a parcouru sans coup férir. Il est venu, il a vu et il est resté ! Récit d'une aventure gastronomique.

« J'ai un ami libanais qui travaille ici pour les Nations unies. Il trouvait tout à fait incongru de ne pas avoir de restaurant libanais à Phnom Penh ! Une capitale digne de ce nom se doit d'en avoir au moins un. Il m'a proposé de venir le monter. Je suis venu, voilà tout ». En expliquant l'histoire de son restaurant, Ihab choisit la sobriété et le bon goût. Le jeune chef est tombé tout petit dans les marmites libanaises. À 9 ans, petit garçon, il faisait déjà la cuisine, sa mère immobilisée à l'hôpital lui avait laissé le foyer en charge. Une chance qu'il a saisie avec joie, car pour Ihab, la cuisine n'est pas une corvée mais une passion.

À 15 ans, le voilà chef. Ses classes, il les a faites tout seul, en autodidacte de talent.

C'est alors qu'il s'envole pour les Émirats arabes unis où il parachève sa formation et devient manager. Notre chef arrive ainsi à Phnom Penh à 23 ans pour ouvrir « le Cèdre » le tout premier restaurant libanais de la capitale. L'incongruité est corrigée, Phnom Penh dispose désormais de son restaurant libanais, et pas n'importe lequel ! On est le 1<sup>er</sup> juillet 2007.

Le Cèdre, c'est 120 couverts, 45 employés dont 25 en cuisine. Ihab mène tout ce petit monde tambour battant.

Mais quels sont les secrets d'une cuisine aussi raffinée ? « Tout ce qui est frais, légumes, viandes, volailles vient d'ici, mais tout ce qui fait la spécificité des plats, cela vient du Liban. Les ingrédients, les épices, les olives, les pois chiches, tout est importé. C'est cela qui est important, les bons ingrédients qu'ici on ne trouve pas, ils viennent du pays », nous détaille Ihab, qui ajoute : « tout le menu est halal, j'ai trouvé ici les fournisseurs qui savent faire. »



L'ouverture, en 2007, du « Cèdre » a mis fin à une incongruité : Phnom Penh possède enfin son « libanais ».

Pour dire la vérité, les mezzés du Cèdre sont d'une grande finesse, le poulet mariné et grillé est d'une tendresse remarquable. Le couscous tunisien est une merveille, l'agneau se coupe à la fourchette, les légumes sont tendres et « goûtus ».

Il faut reconnaître que le Cèdre offre une variété de mets aussi délicieux les uns que les autres. C'est franchement une joie pour les papilles ! Pour arroser un tel repas, Ihab propose des vins du terroir de son Liban natal. Oui, il y a du vin au Liban et même beaucoup, puisque

le pays en produit 8 millions de bouteilles par an !

Le Ksara que propose le Cèdre est un vignoble exploité depuis 1857, du rouge, du blanc et du rosé. Le Kefraya, un autre domaine viticole que l'on trouve dans la vallée de la Beeka, est un solide vin rouge.

Pour faire bonne mesure, Ihab Mattar ne s'est pas contenté d'un seul restaurant libanais, mais de deux ! L'autre Cèdre a tout récemment poussé sur le quai Sisowath, face au Tonlé Sap, un bel endroit pour déguster les mezzés du chef.

La saison des pluies s'achevant, Ihab pré-

voit un aménagement « surprise » dans le jardin devant le restaurant, où l'on pourra tirer sur la shisha en profitant de la douceur du soir ou siroter un verre d'arak.

Roxanne

Le Cèdre, 1, rue 360, Phnom Penh  
Tél : 023 997 965 / 012 810 731

Le Cèdre, 383 Quai Sisowath  
Khmer Royal Hôtel, Phnom Penh  
Tél : 023 990 301



**TRANSPO**  
CAMBODIA

Votre déménagement. Notre Monde

Votre contact : David Abrecht - Responsable National

E-mail: david.abrecht@asiantigers-cambodia.com | Bureau: +855 23 880951, Mobile: +855 12 831950 | www.asiantigersgroup.com

- Spécialiste du transfert d'expatriés
- Déménagements locaux et internationaux
- Emballages de la plus haute qualité
- Prestation en porte à porte (air et mer)
- Transports d'animaux domestiques

