

EXPÉRIENCE

Cuisiner pour des célébrités dans un endroit paradisiaque

Léa Dahrouge a vécu, en compagnie de la jeune chef libanaise Tara Khattar, une expérience inédite dans les cuisines d'un restaurant très select aux Bahamas.

Carole AWIT

Rien ne semblait destiner Léa, jeune capitaine de l'équipe de futsal de l'USJ, à s'installer derrière les fourneaux et encore moins à dresser des plats gastronomiques pour cent personnes, si ce n'est sa tendance à vouloir relever les défis en choisissant, dès qu'elle en a l'occasion, de sortir de sa zone de confort. Titulaire, en 2014, d'une licence en marketing, publicité et vente et, en 2017, d'un master en marketing et communication, tous deux de l'Université Saint-Joseph, la jeune Libano-Hongroise va travailler avec le service de la communication du sport de son université. Son amour inconditionnel pour l'activité physique la pousse à multiplier sa pratique des sports, allant du plus simple à l'extrême. « J'ai des licences en scuba diving, en skydiving et en spéléologie (caving). Joueuse de futsal de haut niveau, je suis membre de l'équipe nationale libanaise et du club de futsal de l'USJ dont je suis la capitaine. Je donne des cours de gymnastique à des enfants tout comme je fais du skate et de l'équitation pendant mon temps libre », énumère, avec enthousiasme, Léa. Débordant d'énergie, supportant mal la routine, elle n'hésite pas à répondre à l'appel de son amie Tara Khattar, diplômée de l'Institut Bocuse et titulaire d'un master en Food Studies de l'Université de New York, pour l'aider à cuisiner. La chef traiteuse et consultante,



Tara et Léa aux Bahamas en avril 2019.

qui a participé en 2018 à la 9e saison du concours Top Chef sur M6, a travaillé dans des restaurants étoilés et, entre autres, chez Joël Robuchon, et partage sa vie principalement entre New York, Paris, Beyrouth et Dubaï. « Aider Tara à faire, pendant 10 jours, une dizaine de caterings était pour moi un véritable challenge parce que je ne connaissais rien en matière de cuisine. En acceptant de relever le défi, j'ai vécu une expérience formatrice enrichissante qui m'a initiée à la pratique de ce métier », poursuit Léa. Auprès de son amie, elle découvre le quotidien éprouvant des chefs. Au programme, réveils à l'aube, courses et achats de produits frais chaque matin et de nombreuses heures passées, d'affilée, en cuisine. « C'est vers minuit que notre journée de travail se terminait après avoir préparé à dîner pour 30 à 50 personnes », confie Léa Dahrouge. Satisfaite de la prestation de son amie, la jeune chef l'invite à

renouveler l'expérience.

Cuisiner pour des célébrités

Enthousiaste, c'est aux Bahamas que Léa va retrouver, durant le mois d'avril, Tara Khattar dans le luxueux resort Albany qui regroupe des villas et des résidences réservées à une élite fortunée. Dans le pop-up restaurant du complexe nommé Wave, la chef libanaise sera accompagnée, pendant 7 semaines, d'une équipe de 4 personnes pour proposer un menu comprenant notamment des plats libanais qu'elle a revisités. « J'ai eu l'opportunité d'être sous-chef pour aider Tara dans son travail. J'exécutais les tâches qu'elle m'attribuait en cuisine et qui comprenaient notamment le dressage fin des assiettes. On commençait le travail à 14 h et on préparait des plats pour 100 personnes. Moi qui suis habituée à fournir un effort physique, j'ai dû apprendre à gérer le stress dû au travail minutieux à exécuter ra-

pidement », explique Léa. La jeune sportive ajoute qu'elle a dû compter sur ses acquis de joueuse de futsal pour aider les membres de l'équipe, pas tous habitués à une discipline de travail stricte, à tenir le rythme durant la préparation et le service. Parmi les milliardaires et les célébrités ayant fréquenté le restaurant lorsque Tara y cuisinait, figurent Will Smith, Justin Timberlake et Jessica Biel. « Le couple Timberlake a dîné 5 fois au restaurant, et l'équipe a été ravie d'avoir eu des retours très positifs de la part des clients qui ont adoré les plats de Tara », se réjouit Léa. « Ce qui peut être compliqué dans mon travail de chef, c'est de devoir, en voyageant, travailler en cuisine avec des membres d'une équipe qui me sont étrangers et dans des pays dont la langue et la culture sont parfois différentes de celles auxquelles je suis habituée. En servant à des célébrités et des milliardaires ayant fréquenté des restaurants étoilés, la prestation devait être de très haut niveau, voire irréprochable. Je suis heureuse d'avoir réussi, tout au long de mon séjour, à fournir un travail de qualité », explique Tara Khattar. Grâce au soutien de Léa qui a fait, selon la chef, « un travail formidable et des progrès remarquables en l'aidant en cuisine cette expérience intense de 2 mois aux Bahamas a donné à la jeune femme l'envie de se lancer dans la restauration à temps plein.

Ce séjour aux Bahamas aura permis à Léa Dahrouge, passionnée de la nature et de la vie au grand air, de réaliser l'un de ses plus grands rêves : faire de la plongée avec les requins. Quant à Tara Khattar, forte de son expérience, elle se charge actuellement de l'organisation de mariages au Liban et à l'étranger, et compte publier prochainement un livre de cuisine. Décidément, à tout juste 27 ans, ces deux jeunes femmes dynamiques n'ont pas fini de nous surprendre.

Pour suivre Léa Dahrouge et Tara Khattar sur Instagram : <https://www.instagram.com/MyLifeAMoi/> ; <https://www.instagram.com/tarakhattarofficial/>.