



NOURA



LA MYTHIQUE INSTITUTION LIBANAISE NOURA SE RÉINVENTE

La couleur mauve emblématique de l'endroit (la place de Beyrouth) laisse désormais place à un ocre plus onctueux, plus délicat, et à un vert foncé qui rappelle le cèdre du Liban et la cuisine végétale qu'on sert ici. Le logo aussi s'est arrondi. À l'aube de l'année 2023, Noura, institution de la cuisine libanaise à Paris, fait peau neuve, se réinvente subtilement. Une nouvelle identité signée Laura Gonzalez, architecte française déjà derrière quelques-unes des plus belles adresses des alentours et d'autres nichées aux quatre coins du monde (Saint James, la brasserie La Lorraine, la Gare, les boutiques Cartier à Stockholm, Zurich et Londres et Louboutin à Barcelone et Amsterdam). Exit les néons violets, l'enseigne s'adoucit, se veut plus lumineuse à l'instar du contenu de ses assiettes. Il fallait bien ça pour dépoussiérer la maison qui a démocratisé la cuisine libanaise à Paris, installée place de Beyrouth, sur l'avenue Marceau depuis 1989 (quartier des Champs-Élysées). Lorsqu'on interroge la famille Bou Antoun sur les origines de Noura, elle s'amuse de ce qu'elle qualifie d'un des secrets les moins bien gardés de Paris » puis plus loin « A l'époque, leur toute première boutique de mezzés ne compte qu'une trentaine de mètres carrés. Difficile de faire plus mythique que Noura, dont le nom, féminisé pour être plus chantant, s'inspire du prénom arabe Nour, qui signifie « lumière ». Aussi, un pied de nez amusant au fait que l'avenue Marceau est, historiquement parlant, la plus sombre du Triangle d'Or, mais aussi la moins connue. À l'époque, la boutique de mezzés de ses parents ne compte qu'une trentaine de mètres carrés.

Mais rapidement, l'entreprise familiale devient l'ambassade de la gastronomie du Liban à Paris. Tant et si bien que dix ans plus tard, la place sur laquelle la fabuleuse saga a commencé, officiellement rendez-vous de tous les Libanais à Paris, est rebaptisée du nom de la capitale du pays du Moyen-Orient par l'ancien Président de la République Jacques Chirac.

En grande passionnée, la famille Bou Antoun, entretient et peaufine la réputation de la maison à l'aide de délicieux mezzés, de caviar d'aubergines, de brochettes de poulet taouk et de mini-pizzas garnies de viande d'agneau hachée et marinée aux épices, sans jamais faillir à l'ambition originelle : faire découvrir au plus grand nombre de Français la gastronomie et l'art de vivre libanais, et, surtout, faire briller le Liban. Il y a un standing à tenir : en 2021, Nicolas Sarkozy a remis à Jean-Paul Bou Antoun, le fondateur de Noura, la plus haute distinction nationale française, pour avoir notamment réussi à intégrer la cuisine libanaise dans l'art de la restauration française. Sur la place de Beyrouth, aujourd'hui, Noura-Traiteur, comptoir et épicerie fine, et la Brasserie Noura, restaurant au service en continu, se font face sans toutefois se vampiriser tant leurs promesses respectives s'assortissent en cadence. En contrebas, au numéro 21 de l'avenue Marceau, Maison Noura, la version plus haut de gamme de l'enseigne, est une ôde à la gastronomie libanaise revisitée et chiquisée, voyageant au Carlton de Cannes, à l'Hermitage de Monaco ou encore au Me by Melia d'Ibiza, tandis qu'à La Défense et Vélizy-Villacoublay ou dans les centres commerciaux, on fait dans la street food, à travers des pop-up méditerranéens aux recettes urbaines pluri-culturelles. À chaque univers son concept pour mieux coller à une cuisine empreinte de mille et une saveurs, et satisfaire une clientèle toujours plus diversifiée. Et, toujours, une cuisine de partage cosmopolite et parfumée servie dans une atmosphère traditionnelle mais contemporaine, fusion inédite entre l'art de vivre libanais et la culture méditerranéenne.



une fusion inédite
entre l'art de vivre
libanais et la culture
méditerranéenne





Démocratiser
la cuisine Levantine
en toute convivialité

LES BRASSERIES NOURA, LA CUISINE TRADITIONNELLE LIBANAISE EN TOUTE CONVIVIALITÉ

À la fois brasserie et salon de thé, l'adresse démocratise la cuisine levantine grâce à un service en continu d'assiettes gourmandes composées, selon les goûts et envies, de mezzés froids et chauds, de grillades en tous genres, ou de chawarmas. Au menu, par exemple : trio de grillades agneau, kafta et taouk, sauce tarator et crème d'ail ; demi-poulet grillé aux herbes, fattouche et houmous ; saucisses de boeuf épicées, mélasse de grenade et jus de citron ; pizzetta libanaise halloumi et sésame noir ; ou encore tartare d'agneau au boulghour, oignon et huile d'olive.



MAISON NOURA, LE GASTRONOMIQUE À LA CUISINE FUSION ET À L'ATMOSPHÈRE SOPHISTIQUÉE

Dans le fond de la salle, la cuisine ouverte, séparée par une vitre faussement invisible, laisse entrevoir, depuis la banquette molletonnée, la préparation de plats herbacés parfaitement exécutés. C'est l'adresse gastronomique historique du groupe, inaugurée en 1992. Dans un décor feutré et très justement étincelant imaginé par l'architecte et décorateur d'intérieur Pierre Yves Rochon, en 2018, fin connaisseur du Liban et du Moyen-Orient, Noura sert ici des mezzés d'exception. Un voyage au plaisir des sens, rythmé par des recettes traditionnelles réinterprétées selon les standards de la cuisine gastronomique contemporaine. Ici, des gambas "black tiger" flambées à l'arak, là du poulpe grillé à la chermoula, et, plus loin, des ravioles de "shishbarak" au yaourt. Le service est discret et intimiste. Une fois la nuit tombée, les jeudis, vendredis et samedis, le calme ambiant laisse place aux festivités grâce, notamment, à des performances musicales organisées dès 21h30 : chanteur, danseuse orientale, DJ set...Le lieu accueille également de nombreux événements privés (anniversaires, fêtes) et professionnels (séminaires, déjeuners d'affaires, fêtes d'entreprises...), avec une privatisation totale ou partielle du restaurant, de quoi offrir une soirée libanaise unique à ses proches ou à ses collaborateurs.



Une cuisine
fusion *inventive*
et raffinée,
pour un voyage au
plaisir des sens





Noura Street Food, la restauration rapide libanaise

Dans les centres commerciaux ou à des endroits stratégiques, Noura revisite la cuisine libanaise à travers des recettes originales et savoureuses faciles à déguster avec les doigts. Si chacun des lieux de la marque libanaise est singulier, celles-ci se veulent plutôt décomplexées. Un créneau street-foodien quasi-inexistant en dehors du Moyen-Orient, ouvert au système de franchise qui n'enlève en rien le facteur qualité puisqu'ici, comme dans toutes les adresses du groupe, tous les plats sont réalisés dans un atelier gastronomique en interne, par les chefs bouchers, charcutiers ou encore boulangers et pâtisseries de la maison.



Des recettes
originales et
savoureuses sur
place ou
sur le pouce



Un service traiteur
pour tous
les événements
du quotidien.
« Chez vous, chez
nous, ailleurs »

Boutique Traiteur

C'est la plus grande épicerie libanaise, si ce n'est orientale, de Paris. On y vient pour prendre un sandwich à emporter pour le déjeuner ou pour acheter des spécialités libanaises pour le dîner. Il y a une partie réservée au snacking et à la vente à emporter, une autre aux produits d'épicerie de qualité (confitures, sirops, vins, nougats, loukoums...), tous importés du Liban, de Grèce ou du bassin méditerranéen, issus de petits producteurs, d'entreprises familiales ou d'associations humanitaires. Outre les glaces et les pâtisseries faites maison, l'endroit, précurseur en la matière, fait dans le coffrets cadeaux à gogo, déjà préparé ou à composer soi-même selon ses envies. De quoi explorer tous les secrets de la culture méditerranéenne. Le service événementiel lié, lui, permet à tout à chacun d'organiser, à domicile, dans une des adresses de l'enseigne ou ailleurs, des réceptions sur mesure, avec traiteur, scénographie et personnel dédiés, allant de 20 à plus de 1000 personnes en repas assis, cocktails ou encore en combinant les deux.



MAISON NOURA

21 Avenue Marceau,
75116 Paris
+33 1 47 20 33 33

NOURA MARCEAU

Place de Beyrouth,
27 avenue Marceau,
75116 Paris
+33 1 47 23 02 20

NOURA TRAITEUR

29 Avenue Marceau,
1 place de Beyrouth,
75116 Paris
+33 1 47 20 33 33

MAISON NOURA

PRINTEMPS HAUSSMANN

58 boulevard Haussmann,
1er étage du Printemps
de la Femme
75009 Paris
+33 1 53 42 46 22

NOURA OPÉRA

29 boulevard des Italiens,
75002 Paris
+33 1 53 43 00 53

**LE JARDIN DE NOURA,
MONTPARNASSE**

121 boulevard du Montparnasse
75006 Paris
+33 1 43 20 19 19

NOURA BEAUGRENELLE

Centre commercial Beaugrenelle
Panoramic 1er étage,
12 rue Linois 75015 Paris
+33 1 45 78 22 16

NOURA BOULOGNE

16 Grand place
92100 Boulogne-Billancourt
+33 1 84 19 07 07

NOURA VÉLIZY 2

Centre commercial Vélizy 2, Porte 10
2 avenue de l'Europe
78140 Vélizy-Villacoublay
+33 1 84 19 05 05

NOURA VAL D'EUROPE

Centre commercial Val d'Europe
14 cours du Danube
77711 Serris
+33 1 60 04 91 11

NOURA PARLY 2

2 avenue Charles de Gaulle
78150 Le Chesnay
+33 1 84 73 08 08

NOURA STREET FOOD VÉLIZY 2

Centre commercial Vélizy 2,
Porte 10
2 avenue de l'Europe
78140 Vélizy-Villacoublay
+33 1 84 19 05 05

**NOURA STREET
FOOD LA DÉFENSE**

3 passage de l'arche 92800 Puteaux
+33 1 75 33 06 31

**NOURA STREET FOOD LA DÉFENSE
/ LES 4 TEMPS**

15 Parvis de la Défense
92800 Puteaux
+33 1 47 75 88 67

CONTACT PRESSE

Invida Communication :
Capucine Duguy Noblinski
capucine@invidacomcommunication.com
06 60 80 27 02