



SAM CHIC

L'EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE DU BARBECUE
CORÉEN EN PLEIN CŒUR DE PARIS



LE BARBECUE CORÉEN QUI FAIT VIBRER PARIS

Situé à quelques encablure de la rue Sainte-Anne à Paris, Sam Chic est une adresse incontournable pour une expérience authentique du barbecue coréen et pour cause, le restaurant s'est vu décerné le prix du meilleur restaurant coréen à l'Étranger 2024 par le ministère de l'agriculture de l'alimentation et des affaires rurales coréennes.

Mais ce n'est pas qu'un simple restaurant ; c'est une véritable immersion dans la culture coréenne, où les saveurs et la qualité des ingrédients sont au rendez-vous.

L'ambiance du lieu participe grandement à l'expérience globale. Des bois chaleureux, un éclairage tamisé et des éléments décoratifs inspirés de la culture coréenne composent une atmosphère à la fois conviviale et chaleureuse. Chaque table, astucieusement agencée autour des grills, invite à une expérience collective.

LES 3 ENTRÉES A TESTER ABSOLUMENT CHEZ SAM CHIC !

Tout d'abord, les Haemul Pajeon, une crêpe coréenne garnie de fruits de mer et de poireaux. Croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, elle est servie avec une sauce soja.

Mais aussi Le Japchae, un plat de vermicelles de patate douce sautés au bœuf. Sa texture élastique, enrobée d'une sauce caramélisée, se marie parfaitement avec le bœuf tendre et les légumes croquants, offrant un équilibre de saveurs.

Et que dire des Sae-u kkanpung-gi ? Ces crevettes frites, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, sont nappées d'une sauce maison légèrement sucrée et épicée. Un vrai délice qui incarne l'équilibre entre richesse et légèreté, signature de Sam Chic !





LE BARBECUE

Le barbecue coréen, est une tradition culinaire ancrée dans la culture coréenne depuis des siècles, où la cuisson de la viande sur un grill au centre de la table symbolise convivialité et partage lors des repas en famille ou entre amis.

Au cœur de l'expérience, le célèbre barbecue coréen propose une sélection de viandes d'exception, marinées à la perfection et grillées directement à table. Bœuf, porc, poulet..., chaque ingrédient est choisi avec soin pour garantir une qualité irréprochable.

En accompagnement, des plats traditionnels comme le kimchi, les légumes marinés, le bibimbap sont revisités avec une touche contemporaine, offrant des saveurs équilibrées et surprenantes.

Chez Sam Chic, chaque assiette est un voyage vers la Corée, tout en restant ancrée dans la modernité parisienne.

MADAME LACOUR EUN-OK

Fille de restaurateurs elle grandit à Daecheon, en Corée du Sud. Après des études en danse à l'université Wonkwang, elle se produit dans plusieurs créations. Arrivée en France en 2000, elle se spécialise en histoire de l'art et en art de spectacle à l'Université de Franche-Comté, tout en collaborant avec des danseurs contemporains à Marseille, Lyon, et au Luxembourg au sein de la compagnie CHUM & SUM.

Installée à Paris, elle ouvre son premier restaurant coréen en novembre 2017, suivi de Sam Chic en 2019, Sam Sun en 2022 et Sam Bun en 2023. Cette aventure entrepreneuriale s'inscrit dans sa quête de communiquer sur la création et l'existence humaine. Pour elle, la table est un espace d'échange et de partage, essentiel à la vie sociale.

À travers sa cuisine, elle souhaite faire découvrir sa culture natale en France, en mettant en avant des produits de qualité, préparés avec soin par des chefs coréens, tout en continuant à dialoguer avec le monde qui l'entoure.





INFORMATIONS

SAM CHIC

11 rue Rameau, 75002 - Paris

Horaires d'ouverture

12H - 14H30 & 18H30 - 22H

IG : @sam_chic_paris