

HASALON
BY EYAL SHANI
Enfin à Paris !

HASALON

**Moma Group et Good People s’associent pour l’une des ouvertures
les plus attendues de la rentrée 2023 !**



Ha Salon un concept unique

Depuis l’ouverture de la sensation culinaire HaSalon à Tel Aviv en 2008, plusieurs restaurants du même nom ont vu le jour à Ibiza, New York, Las Vegas et Miami, mettant en scène des plats d’avant-garde dans une ambiance festive. Chaque lieu abrite une cuisine ouverte qui invite aux interactions pour un mix détonnant de festivités tant visuelles que culinaires. HaSalon a une tradition de menu évolutif, offrant un nouveau lot de surprises et de délices de façon récurrente.

En célébrant la richesse de la terre et de la mer méditerranéenne, HaSalon conjugue la créativité inouïe du chef Eyal Shani aux plus fines cuisines du monde entier. Grâce à des ingrédients de la plus haute qualité, sourcés localement dès que possible, HaSalon propose une expérience fun et énergétique qui reflète autant le goût de ses origines à Tel Aviv avec la vibration de la destination.

**Ha Salon par Eyal Shani s’installe
aux Puces de Saint Ouen.**

Destination Paris

HaSalon, à Paris, inspiré du restaurant original du Chef Sha-ni à Tel Aviv met en scène une cuisine ouverte pour que les chefs déploient une cuisine israélienne originale dans une atmosphère conviviale trois soirs par semaine. Chez HaSalon, la nourriture est la star du show. Le restaurant offre deux services par soir, sur réservation uniquement. Le premier service est tranquille. Il offre le même menu excitant et les expériences interactives mais dans une ambiance plus cool et calme. A me-sure que la soirée avance, la salle du diner devient plus vibrante, vivante, l’énergie est décuplée, l’ambiance aussi.

Les puces de Saint Ouen

Installé à l’entrée du Marché Serpette aux Puces de Saint-Ouen, chaque adresse est une destination, délibérément (dé) localisé en périphérie des villes. Aller chez Ha Salon, c’est partir en Voyage, avec l’excitation qui monte comme se préparer à se rendre à un concert !





Chef Eyal Shani

Le Chef Eyal Shani est né à Jérusalem en 1959. Sa passion pour la cuisine lui vient de son grand-père, un agronome et vegan convaincu, qui l’a converti aux marchés locaux et aux vignes dès son plus jeune âge. En 1989, il ouvre son premier restaurant « Oceanus » dans sa ville natale, Jérusalem. A partir de là, il développe un langage culinaire unique basé sur les produits méditerranéens régionaux : l’huile d’olive, le poisson, le tahini, les légumes frais et de saison, et la tomate bien sûr.

Depuis l’ouverture de son restaurant gastronomique HaSalon à Tel Aviv, le chef est désormais l’inspiration et le chef leader de 40 restaurants à succès dans le monde. Avec son partenaire, Shahar Segal, ils déploient Port Said, Romano, Miznon, North Abraxas, HaSalon et Malka à Tel Aviv, ainsi que les différents emplacements de Miznon à Vienne, Paris, Melbourne, Singapour, Londres, New York et Boston. Il est considéré comme un des leaders de la scène culinaire israé-lienne, star de la série TV « Food for Thought » et apparaissant dans le panel des juges des six dernières saisons du « Masterchef » Israélien.



Cheffe executive, Jess Soussan

Attachée à ses racines marocaines, Jess Soussan puise ses inspirations dans une cuisine méditerranéenne, résolument généreuse et pleine de saveurs. En cheffe autodidacte, elle nourrit son savoir-faire par la recherche constante de bouleverser les traditions tout en gardant des marqueurs intemporels. Après passée par Miznon, Chez Oim, Créatures et Forest, elle s’installera aux commandes de Ha Salon Paris.

Appuyée par Eyal Shani, elle imagine une carte respectueuse de la saisonnalité des produits et de la provenance des ingrédients : une religion dans sa cuisine. Gourmande et conviviale, elle invite au partage et à la légèreté, des émotions qui lui sont chères, à son image.

La Cuisine

Au cœur de la cuisine, le chef Shani rappelle à ses chefs « Tra-vaillez à partir de votre intuition, de votre faim, prenez des risques en sortant de votre zone de confort, comme si vous étiez en voyage » et c’est exactement ce que les serveurs enjoués pourraient dire en préambule pour expliquer ce qu’il y a au menu. Entre le Dinosaur, une pièce de bœuf cuite sur l’os au feu de bois et l’Agneau Rôti toute la Nuit, conçu pour deux humains et demi, les invités embarquent pour un rollercoaster culinaire designé pour les palais aventureux et les esprits curieux.

Souvent décrit comme le père fondateur de la cuisine Israélienne moderne, le chef Shani a été un des premiers chefs israéliens à déconstruire l’essence et l’esprit de la cuisine nationale. Depuis ses débuts chez Oceanus, un restaurant de fruits de mer implanté dans sa ville natale, Jérusalem, le chef Shani s’est établi comme l’un des leaders de la cuisine israélienne contemporaine. Autodidacte, il est désormais à la tête de 40 restaurants dans le monde, juge de l’émission Masterchef et un ambassadeur mondial de la cuisine israélienne.



Infos pratiques

106 rue des rosiers - 93400 Saint-Ouen
reservation@hasalonparis.com
Tel : + 33 (0)1 84 21 04 30



hasalon.paris



Horaires d’ouverture :

Jeudi, Vendredi : 19h30 - 2h
Samedi : 12h - 17h, 19h30 - 2h
Dimanche : 12h - 17h

Nombre de couverts à l'intérieur : 130
Terrasse rez-de-chaussée, premier étage : Été 2023