

Loulouwa Al Rachid  
Karim Haïdar  
Marwan Rizk

# LES

DOSSIER DE PRESSE

## Levant Nouveau

◆ Sama (« le ciel » en arabe) met en lumière une certaine idée de l'hospitalité libanaise à travers une cuisine authentique, moderne et généreuse.

Les créateurs du restaurant dévoilent leur univers intime pour partager, au-delà de leurs recettes, leurs imaginaires personnels, sous le ciel parisien de la rue Guillaume Bertrand.



Loulouwa Al Rachid  
Marwan Rizk  
Karim Haïdar

## Trois personnalités, une ambition partagée.

Auteur de plusieurs livres, Karim Haïdar a déjà expérimenté plusieurs escapades culinaires libanaises en ouvrant notamment, en 2020, « Les Mots et le Ciel » dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Avec Sama, il poursuit ses pérégrinations dans des assiettes singulières et gourmandes. Loulouwa Al Rachid qui a sillonné le Moyen-Orient vient de l'univers du conseil et de la géopolitique. Elle insuffle sa connaissance de la région et surtout une pratique de l'hospitalité pour faire palpiter le cœur de la salle. Tandis que Marwan Rizfi, patron des restaurants Sôma, apporte à la carte une tonalité bistronomique dans le paysage parisien.

Le projet était en germe dans l'esprit hyperactif de Karim : « La cuisine libanaise méritait d'exister autrement à Paris. Je voulais proposer une expérience globale séduisante, de l'ambiance au service. »

C'est Loulouwa et son envie de reconversion professionnelle, qui lui donnent l'impulsion décisive. Tandis que Marwan catalyse l'entreprise car il croit fermement à la nécessité d'inscrire la cuisine libanaise dans son temps.

À trois, ils élaborent la carte depuis début 2023, mutualisant les idées, les souvenirs, et les plaisirs. Les créations sont mises au point par Karim, qui les aborde à travers un prisme français, guidé par Marwan et sa vision moderne de la bistronomie, tandis que Loulouwa et son palais affûté ayant tout goûté du Levant aux pays du Golfe en passant par le Maghreb, donnent le tempo à cette carte vivante et solaire.

Le goût pour la belle assiette, l'exigence d'un dressage moderne et bien dans son époque se dessinent pour s'échapper des clichés traditionnels et rester fidèle au Liban d'aujourd'hui.



◆ « Un soir, après un dîner dans mon restaurant, nous avons discuté avec Marwan de notre envie commune de dépoussiérer l'offre gastronomique libanaise à Paris et il m'a parlé de son projet avec Loulouwa. Nous avons immédiatement décidé d'unir nos forces pour créer une restauration levantine d'aujourd'hui »

Karim Haïdar.

Hendbé — Poêlée d'épinards et oseille, loumi et échalottes croustillantes

## La cuisine comme transmission.

« Nous tenons à raconter la genèse de ce que nous servons »

Karim Haidar.

Une recette, c'est d'abord une histoire, portant en elle mille généalogies et autant d'influences : Sama souhaite casser les codes du traditionnel mezze libanais pour composer des mets équilibrés et réconfortants, dans un esprit moderne, jouant sur les textures et les températures, les protéines animales et les déclinaisons végétales, valorisant les légumineuses, soulignant les contrastes, invitant ici une sauce inattendue, déposant là une mousseline suave. C'est toute la vivifiante palette d'une cuisine familiale qui se déploie, lui redonnant toutes ses lettres de noblesse.



Bezré — Anchois en friture, sumac, tarator



Njas — Poires pochées à l'arak, crumble de maamoul et mélasse de caroube



Falafel — Gambas, curcuma et aneth, tarator d'orange, navet en saumure



Batata — Feuilletés de pommes de terre frits, crème d'ail, et piment

« On veut témoigner de la richesse de nos saveurs, remettre en lumière des plats oubliés, aller chercher les meilleurs produits, en conjuguant au présent la cuisine d'hier »

Marwan Rizfi.

Pour Sama, Karim mobilise des années consacrées au sourcing le plus exigeant, privilégiant les circuits courts - seuls les vins, quelques épices, l'eau de fleur d'oranger, la mélasse de grenade, les pignons, sont importés. Il source dans l'Hexagone des légumes propres au Liban : dans des fermes urbaines en région parisienne, dans le sud de la France pour le thym (zaatar) frais, des concombres striés (mekté) ou sur la Côte d'Azur pour les petits concombres libanais.



Halloum — Halloum grillé et coing confit au zaatar

## Une carte de reliefs et de traditions.

La carte de Sama offre de la fraîcheur, un travail délicat sur les nuances, dans l'usage des épices, comme le sumac, la caroube. Elle valorise une cuisine marquée par des tonalités expressives, soulignées par l'ail, l'oignon, la coriandre, la fleur d'oranger, l'eau de rose. Elle dévoile aussi une facette végétale méconnue qui met à l'honneur féculents, céréales et légumineuses, née dans un pays longtemps considéré comme le potager et le verger du Moyen-Orient. C'est aussi tout un savoir-faire qui est à l'honneur, l'art de la cuisine végétale, des viandes crues, de sécher les aliments, l'expertise de la mise en conserve et de la saumure.

Pour le déjeuner, Sama propose deux ou trois plats du jour traditionnels dont un plat végétarien, tout en offrant la liberté de piocher parmi les assiettes à la carte.

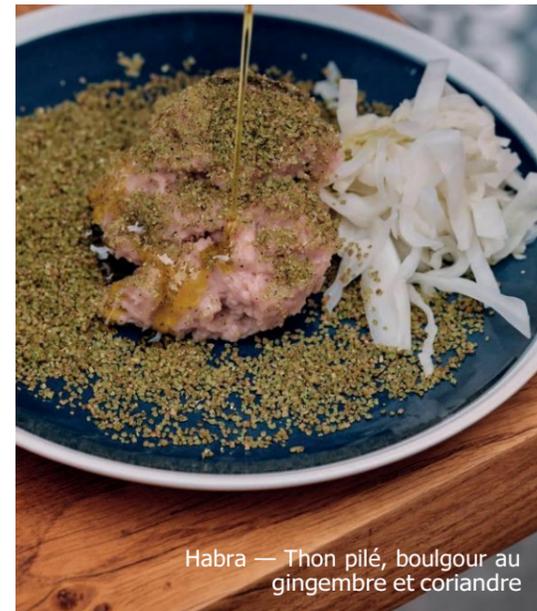
Le soir, la richesse gustative du mezza est réinventée et modernisée mais toujours dans le respect de la saisonnalité et de la variété qui ont fait sa réputation. À partager, les assiettes construisent un repas généreux.

Des suggestions du chef à partager elles aussi, agrémentent une carte composée de futurs classiques : des brochettes de poulet enrobées de pistaches (chich taouk) servies avec de la mouhammara, une pâte de poivrons, noix et mélasse de grenade. Une revigorante habra (tartare pilé) de thon épicé à la kammouné – un mélange de gingembre, coriandre et d'huile d'olive. Une labné (fromage blanc) mêlant fraîcheur, iode de la poutargue, avec des artichauts frits en contrepoints croustillants. Ou encore de voluptueuses feuilles de vigne farcies, servies avec des noisettes d'agneaux à peine saisies, rehaussées d'un peu d'huile d'herbes et caressées par le labné.

Les desserts prolongent le plaisir avec la même inventivité lumineuse, les awaymates - évanescents beignets au yaourt de brebis et à la fleur d'oranger - se marient délicatement à un sorbet d'agrumes tandis que les poires sont pochées au sirop d'arak, servies avec une crème à la mélasse de caroube et un crumble de maamoul.



Rez bhalib — Riz au lait à la rose, figue en deux textures



Habra — Thon pilé, boulgour au gingembre et coriandre



Awaymettes — Beignets de yaourt de brebis, sirop d'orange, sorbet à la fleur d'orange



### ◆ Brunch libanais

Un moment fort clôture la semaine : la terwi'a, « le petit déjeuner » en brunch à la libanaise, servi le week-end. Un véritable retour aux sources follement gourmandes. Au Liban, le matin, les plats salés sont à la fête : les falafels, le foul mdammas (ragoût de fèves), les œufs assaisonnés au sumac, les manakich (galettes au zaatar, origan, sésame et sumac), des viandes crues, comme le tartare d'agneau, du foie d'agneau... Les katayefs assafiri - petits pancakes farcis de crème achta, de pistaches torréfiées et accompagnées d'un sirop à la fleur d'oranger - composent la touche finale délicieusement sucrée.

## Un univers levantin au coeur d'un bistro parisien

Derrière la devanture d'un bistrot parisien, l'atmosphère de Sama est à l'image de l'univers de ses fondateurs - idées d'ailleurs et lieu d'ici. Les grandes baies vitrées dévoilent une salle épurée où les tables en bois répondent aux murs d'un blanc moderne et éclatant. Le grand bar s'éclaire et ses carreaux d'un orange vif viennent contraster avec la salle, avec des reflets chauds. Les appliques dorées donnent le ton : avec leurs lignes élégantes et contemporaines, elles ponctuent l'espace de leur éclairage doux et feutré.



Aux murs, des photos d'un Beyrouth d'aujourd'hui ont été affichées par les trois complices, pour donner une vision actuelle de cette ville en pleine effervescence.

La salle principale, très lumineuse, accueille jusqu'à 40 couverts avec quelques grandes tables pour profiter de l'art du mezzé à partager à plusieurs. Aux beaux jours, la terrasse compte 16 couverts pour profiter de la quiétude de cette rue du 11<sup>ème</sup> arrondissement.

Ahlan wa sahan « Bienvenue et sens-toi comme chez toi » disent les Libanais lorsqu'ils vous accueillent chez eux », rappelle Marwan. Sous ce « Sama » radieux, c'est tout un univers qui se déploie, invitant chaleureusement à la curiosité et à la gourmandise.



Un salon privatisable avec une table pour huit dressée avec de la vaisselle d'exception, nappe tissée de fils dorés, porcelaine, cristal et quelques affiches cinéphiles vintage...comme une parenthèse levantine où les souvenirs du trio prennent vie avec brio.



# SAMA

5 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris  
01 73 79 87 90  
samabistrolibanais@gmail.com

Du mardi au samedi soir de 19 h 30 à 22 h 30  
Du mardi au vendredi midi de 12 h à 14 h 30  
Samedi & dimanche midi de 12 h 30 à 15 h

Assiettes à partager : 8 à 18€