



**BEIRUT STYLE  
GRILLED CHICKEN**

60, rue de Lancry  
75010 Paris



SHWI  
SHWI  
شوي  
SHWI



## LE SUPER TRIO DERRIÈRE KUBRI DÉVOILE SHWI, SA NOUVELLE ADRESSE.

Après avoir cassé les codes de la restauration libanaise avec une bistronomie réjouissante chez Kubri, Mayfrid et Ingrid Chehlaoui et la cheffe Rita Higgins s'inspirent des snacks du Beyrouth de leur enfance pour dédier Shwi à la spécialité phare de leur patrimoine culinaire : le poulet grillé. Aussi populaire au Liban que le fameux poulet rôti en France, le Farrouj meshwi est un véritable emblème qui se déguste à tous les coins de rues. Selon la tradition, c'est un poulet entier, désossé, mariné, grillé à la perfection, et présenté en crapaudine. Il est très croustillant à l'extérieur, tout en étant tendre et juteux.

SHWI  
SHWI  
شوي



Si le nom de Shwi (grillé) rend hommage à la recette historique, la cheffe Rita Higgins revisite l'icône avec style pour nous faire vibrer au bord du Canal Saint-Martin. On déguste sa carte sur le pouce au comptoir – où l'on admire l'impressionnant grill pour nous mettre en appétit – ou en mode street food. La décoration de Shwi a été confiée à l'architecte d'intérieur libanaise Samar Keyrouz. Elle a mis en scène la cuisine ouverte au cœur d'une salle à l'inspiration vintage, qui mêle l'héritage des rues de Beyrouth à celui des delis new-yorkais.



## COMPTOIR RÉTRO-COOL

« Néo-libanais » c'est ainsi que Mayfrid, Ingrid et Rita présentent leur bistrot Kubri. La salle contemporaine et loin du folklore accueille une cuisine audacieuse dont le talent de la cheffe honore les traditions. Pour Shwi, le trio surprend à nouveau et se plonge dans une interprétation rétro-cool des snacks de Farrouj meshwi des rues de Beyrouth. « Shwi est la petite sœur rebelle de Kubri » comme aiment le dire les trois inséparables.

Imaginé en collaboration avec l'architecte Samar Keyrouz, le design met en scène la cuisine comme au cœur du restaurant. Ouverte et entourée d'un comptoir en inox, elle place les convives au plus près du grill, recréant l'atmosphère conviviale des restaurants populaires du Liban où la préparation du repas devient dialogue. Au-dessus, la marquise lumineuse et graphique structure l'espace et affirme l'inspiration des diners et delis américains, eux aussi très populaires dans la culture trilingue libanaise.



شوي





SHWI

La salle se développe le long d'une banquette en bois et tissu vert, et de murs revêtus de carreaux de céramique blanche. Ils font échos aux snacks libanais, tandis que le sol en terrazzo évoque les intérieurs traditionnels, rappelant une atmosphère familière et intemporelle. Shwi recrée l'énergie spontanée des maisons libanaises, lorsque la cuisine devient le centre de la vie familiale comme une joyeuse effervescence collective.





# POULET GRILLÉ DE HAUTE VOLÉE

Selon la tradition, le Farrouj est entièrement désossé, mariné, cuit au charbon en crapaudine, servi entier, enveloppé d'un pain pita imbibé du jus de poulet et accompagné de toum (crème d'ail) et pickles. Rita Higgins se l'approprie en conservant les os des ailes et des cuisses car ils apportent beaucoup de goût et conservent les jus du poulet. Pour élever la grillade libanaise et lui donner ses lettres de noblesse, la cheffe a fait réaliser un grill sur-mesure. Véritable outil spectaculaire au centre de Shwi, « la bête » accueille jusqu'à 16 poulets en cuisson rotative. Ils en ressortent avec une peau ultra-crispy et des chairs fondantes à souhait. Shwi les décline en quarts mais n'exclut surtout pas l'addictif **pain libanais imbibé de jus !**

A la carte, on peut choisir la version **Classique** ou **Spicy**. Le quart, pour une personne, dévoile une cuisse aussi crispy que juicy. Le demi-poulet permet de partager la cuisse et le blanc, tandis que le poulet entier se détaille en quatre beaux morceaux. Tous s'accompagnent d'un **toum** et de **pickles maison** comme le veut la tradition, mais également d'une irrésistible **sauce Shwi** composée de mayonnaise, piment, tomate, sumac et ail.

SHWI  
SHWI  
SHWI

SHAWARMA SHAWARMA SHAWARMA

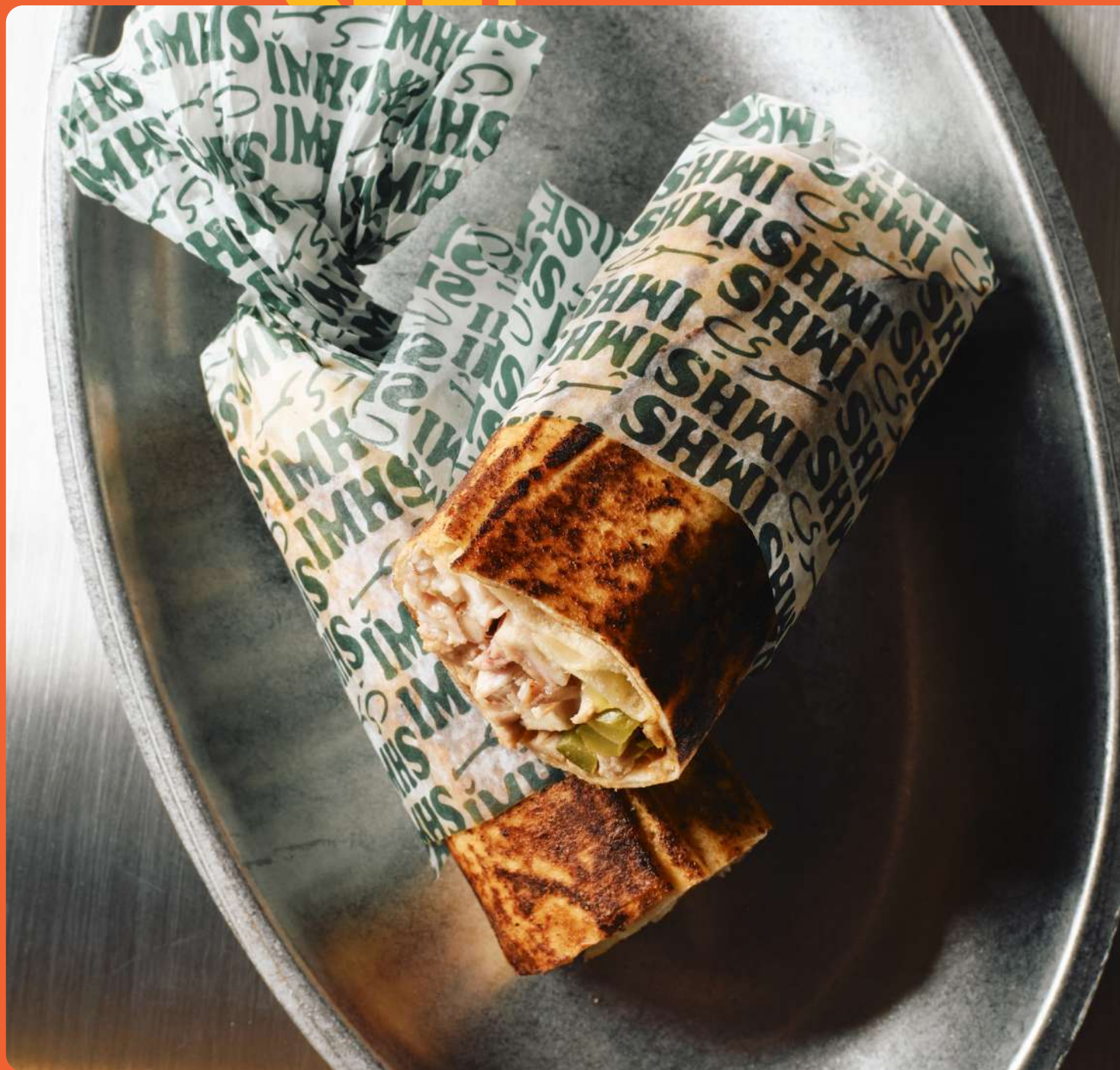
SHAWARMA



# SHWI

Ce poulet grillé de haute volée se dévore aussi dans sa version la plus street food. Rita propose un **sandwich libanais** totalement redoutable. Les morceaux de poulet grillé – soft ou spicy – les pickles de concombre, le toum et la sauce Shwi se lovent dans un pain libanais. Le tout est ensuite snacké à la plancha. En résulte une bombe crispy-juicy !

Enfin, le **Bowl** convoque les plus belles saveurs libanaises. Un riz blanc basmati au vermicelle frit, réalisé dans la plus pure tradition, accueille un houmous soyeux, du tabboulé d'herbes et tomates, un mélange de pickles de légumes, de la ciboulette, et bien évidemment le poulet grillé. Là encore, on le choisit soft ou spicy.



# شوي



## VEGGIE PLEASURES

Parmi les sides, les plaisirs végétaux sont en grâce. C'est l'occasion de (re)découvrir le **Houmous signature de Kubri** à la texture d'une finesse exquise. Le **Tabboulé** est, quant à lui, dans les règles de l'art. Celui que la cheffe décrit « comme chez maman » est un savoureux mélange de persil, menthe, échalote et tomate. Et les **Pickles** qui accompagnent les quarts de poulet peuvent également se choisir en side pour encore plus de croquant. Ce mix typiquement oriental et réalisé maison se compose de carotte, concombre, chou, poivron, chou-fleur et piment doux.





Comme un pont entre nos deux cultures culinaires, Shwi met à l'honneur les **Frites**. Ce petit clin d'œil malicieux à notre poulet-frites hexagonal ne déplaira pas aux plus gourmands. Mais la version libanaise de la **Batata** a de quoi rivaliser. Les pommes de terre en tranches épaisses sont grillées au barbecue et revêtissent une appétissante croûte juste salée.



Le **sandwich en mode veggie** ne saurait être autre qu'avec les incontournables falafels. Réalisés à base pois chiche, coriandre, persil et poireau, ils sont bien croquants à l'extérieur et moelleux à cœur. Le pain pita les enveloppe avec du houmous, une sauce tartare au tahine, des pickles de concombre, ainsi qu'un mix végétal ultra-frais de tomate, radis, menthe, persil et aneth. C'est le régal estival au bord du Canal.



Le **Bowl falafel** est lui aussi tout en fraîcheur. Le délicat riz blanc basmati au vermicelle frit, convoque trois falafels, le houmous soyeux, le tabboulé, la sauce tartare au tahine, les pickles de navet et de l'aneth.





## SWEETS & DRINKS

Si la finale sucrée de ce festin décomplexé se fait autour d'un bon Cookie au halva, à la pistache et au chocolat, Shwi met un point d'honneur à faire découvrir son patrimoine culinaire libanais jusqu'au boissons. La Limonada est une citronnade maison réalisée selon l'une des recettes les plus secrètes du pays, avec de la fleur d'oranger. Concentrée, très parfumée, délicatement sucrée, c'est une boisson indétrônable.

Les sœurs Chehlaoui ont aussi choisi d'importer l'excellente bière Almaza ainsi qu'une nouvelle marque de cidre contemporaine Tiny Moon Cider, créée par des amis à Beyrouth. En souvenir de l'enfance, la fameuse boisson lactée et salée Ayrân résonnera comme un câlin pour les connaisseurs et surprendra les novices.

# LE TRIO SOLAIRE DE SHWI

Mayfrid et Ingrid Chehlaoui sont tombées dans la marmite quand elles étaient petites, avec un papa qui a créé une vingtaine d'établissements à Beyrouth et ses alentours. Mayfrid est revenue en France pour faire des études de commerce, tandis qu'Ingrid a elle aussi choisi le célèbre institut Paul Bocuse. C'est durant sa thèse qu'Ingrid propose à sa sœur aînée de créer un restaurant. C'est une évidence pour Mayfrid qui, comme Ingrid, souhaite présenter la culture de leur pays avec une vision moderne et créative, par le prisme de la cuisine, du design et de l'hospitalité.



SHWI  
شوي  
SHWI

# شوي SHWI



Elles font alors la rencontre de Rita et découvrent une personnalité au parcours hors norme. Le coup de cœur est immédiat pour cette cheffe dont la cuisine incarne à la perfection leur projet. Ensemble, elles souhaitent transmettre la convivialité et l'authenticité si reconnaissables de la restauration libanaise. Leur ambition profonde est d'ancrer cette tradition immuable dans une modernité qui reflète l'éclectisme vibrant de Beyrouth. Selon un vieux proverbe libanais « Parler n'est pas faire »... alors elles se sont lancées dans cette délicieuse aventure qui ne fait que commencer !

Si Kubri, leur première adresse, s'est installé à Paris comme une référence de la bistronomie libanaise, dont les saveurs pointues séduisent de nombreux clients, c'est aussi grâce à leur plat phare. Le Poulet Lala a été créé comme un hommage au fameux Farrouj meswhi et les convives découvrent ce totem la culture culinaire du Pays du Cèdre. Avec ce succès, l'idée d'une seconde adresse qui lui serait entièrement dédiée pointe rapidement le bout de son nez. Cette fois-ci Rita s'associe aux sœurs complices pour créer Shwi et proposer une street food levantine encore inédite à Paris.



شوی



SHWI  
SHWI

شوی






## INFORMATIONS PRATIQUES

# SHWI

60 rue de Lancry - 75010

 @shwiparis

**Ouvert du mardi au dimanche**

De 12h à 23h

**Farrouj**, à partir de 10 €

**Sandwiches**, 10 €

**Bowls**, 15 €

**Sides**, 4 €

**Cookie**, 6 €

**Boissons**, à partir de 3 €

*woki toki*

BY EUROS / AGENCY GROUP