

SLAK

DOSSIER DE PRESSE

WWW.SLAKPARIS.FR



SLAK

PREMIÈRE ADRESSE D'ISLAK HAMBURGER ET DE TANTUNI À PARIS

SLAK, UNE ADRESSE NÉE DE LA RUE

Il est tard. Les rues vibrent encore, les néons éclairent les trottoirs, les estomacs réclament une dernière bouchée avant de rentrer. À Istanbul, ce moment précis mène presque toujours au même rituel : l'**Islak Hamburger**, brûlant, moelleux, enveloppé de sauce, mangé debout, parfois en silence, souvent à plusieurs.

C'est cette scène, **ce rituel nocturne profondément ancré dans la culture populaire turque**, que Slak fait entrer dans le paysage parisien.

Ouvert en octobre 2025, à deux pas du Moulin Rouge, Slak devient le **premier comptoir parisien dédié à l'Islak Hamburger et au Tantuni**, deux icônes absolues de la **street-food turque**. Une adresse directe, sans folklore, pensée pour la rue, la nuit, la gourmandise immédiate.





L'ISLAK HAMBURGER, BURGER CULTE D'ISTANBUL

Né à la fin du XXe siècle autour de la place Taksim, l'Islak Hamburger, littéralement « burger mouillé » est une légende populaire. Ici, pas de garnitures superflues ni d'empilements, une **viande smashed**, finement pressée à la cuisson, **juteuse**. **Le burger est entièrement trempé dans une sauce tomate, ail, herbes et épices, puis cuit et maintenu à la vapeur.**

Le pain devient ultra-moelleux, presque fondant. La viande reste juteuse, imprégnée de sauce. On le mange chaud, vite, souvent plusieurs d'affilée. Un burger populaire, accessible, pensé pour les fins de soirée.

Slak est le premier à l'introduire en France, dans le respect absolu de la recette originelle.



LE TANTUNI, FIERTÉ DE MERSIN

Autre pilier de la carte : le **Tantuni**.

Originaire de Mersin, au sud de la Turquie, ce sandwich emblématique incarne une autre facette de la street-food turque : plus épicée, plus vive, plus citronnée.

De fines lamelles de viande sont snackées à la minute sur une grande plaque en métal, relevées d'épices importées de Turquie, puis servies dans un wrap maison ou dans un pain moelleux. Oignons, persil, tomate, sumac, beaucoup de citron, parfois quelques pickles : le goût est franc, intense, addictif.

Chez Slak, la carte reste volontairement courte : tantuni bœuf, tantuni poulet et une version végétarienne aux falafels.

En accompagnement, des pommes de terre maison, à tremper dans la sauce signature de la maison. À boire, une limonade maison, fraîche et acidulée, pensée pour équilibrer les épices.

Chez Slak, la carte reste volontairement courte : tantuni bœuf, tantuni poulet et une version végétarienne aux falafels.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE TRANSMISSION

Slak est né de l'envie d'une **fratrie de restaurateurs**, déjà à l'origine du restaurant "L'Atelier Dürüm" à Paris. Issus d'une famille de restaurateurs, ils ont grandi en cuisine, en salle, dans le rythme exigeant du service.

L'idée de Slak surgit lors d'un voyage en Turquie, comme chaque année. Autour d'un Islak Hamburger, puis d'un Tantuni, le déclic est immédiat : pourquoi ces recettes cultes, omniprésentes là-bas, n'existent-elles pas à Paris ?

Un souvenir revient. Une nuit à Istanbul, en fin de soirée, la faim, les rues animées, les vitrines embuées de vapeur. Ils mangent, se regardent, comprennent. Ce moment devait exister ailleurs. Slak est né de cette évidence.

Slak s'ancre naturellement dans le 9^e arrondissement, à deux pas de **Pigalle**. Un quartier qui vit tard, où bars, clubs et salles de spectacle se succèdent.

Pensé comme un comptoir de street-food moderne, Slak mêle l'énergie brute des rues d'Istanbul à une écriture parisienne contemporaine. On y vient pour déjeuner, pour manger sur le pouce, ou faire un dernier arrêt avant de rentrer.

Grâce à une **ouverture jusqu'à 2h du matin le week-end**, Slak s'inscrit pleinement dans le rythme nocturne du quartier.





SOURCING & RÉGULARITÉ

La viande est française, sélectionnée pour sa qualité et sa constance, via un fournisseur turc. Le pain est réalisé par un boulanger partenaire. Chez Slak, la priorité est simple : le même goût, chaque jour, sans compromis.

DÉCO & ATMOSPHÈRE

Chez Slak, la décoration raconte une époque, une ville, une mémoire. L'espace s'inspire des petits comptoirs de street-food turcs des années 70, ces boui-bouis populaires où l'on mange vite, bien, et sans mise en scène. Une nostalgie assumée, réinterprétée avec une écriture contemporaine et urbaine, pensée pour le Paris d'aujourd'hui.

Revisitée avec une écriture contemporaine, l'atmosphère mêle inspirations méditerranéennes et énergie urbaine parisienne. L'architecture et l'aménagement ont été confiés à Amine Alaoui, fondateur de STUDIO AA, qui a imaginé un lieu sincère et lisible, fidèle à l'esprit de la street-food. Les codes méditerranéens s'imposent naturellement : le bleu évoque la mer, le rouge la chaleur, les épices et l'intensité de la cuisine, tandis que le blanc apporte lumière et simplicité. Les matériaux, bois clair, béton ciré et inox, sont volontairement bruts et chaleureux, en écho à une cuisine directe et sans détour.

Le comptoir est ouvert. On voit la viande grésiller, la vapeur s'échapper des Slak Burgers. Ici, la cuisine fait partie du décor. Pensé pour le take-away, la livraison et quelques pauses sur place, Slak assume une ambiance vivante, presque instinctive.

SLAK



INFORMATIONS PRATIQUES

Slak – 27 rue Pierre Fontaine, 75009 Paris

Fermé le lundi

Du mardi au dimanche : 11h – 00h

Vendredi & samedi : jusqu'à 2h du matin

Formats

À emporter · Livraison

(Uber Eats & Deliveroo) · Click & Collect ·

Terrasse

