

SAM SUN



RESTAURANT COREEN 삼순



삼순



Le chef Byungkuk OH : L'art de sublimer la tradition culinaire coréenne

Sam Sun, c'est d'abord l'esprit et le talent du chef au commandement du restaurant.

Ce chef qui est né et a grandi à Séoul, ouvre son premier restaurant à Prague, où son approche novatrice de la cuisine coréenne rencontre un succès immédiat. Fort de cette réussite, il inaugure un second établissement à Jakarta, avant de poser ses valises à Paris avec Sam Sun, où il sublime la gastronomie de son pays natal.

Chez Sam Sun il revisite les classiques coréens tout en préservant leur authenticité. On retrouve donc à la carte les classiques de la cuisine coréenne tels que le bibimbap et les barbecues coréens mais aussi des nouilles revisitées avec beaucoup de créativité comme le JJAMPPONG, nouilles faites maison servies dans un bouillon épicé aux fruits de mer et légumes.

Ce qui fait la signature du chef c'est sa compréhension de la cuisine coréenne qui repose sur deux piliers fondamentaux : le temps de préparation et la santé. Cette leçon, apprise pendant son enfance, se reflète aujourd'hui dans ses propositions et notamment les sauces qu'il laisse fermenter longuement pour en extraire des saveurs uniques et bénéficier des bienfaits de la fermentation.





Sam Sun : **Un écrin minimaliste et raffiné** **inspiré de l'esthétique coréenne**

Loin des fioritures, Sam Sun se distingue par son décor sobre et élégant. Le mobilier en bois clair crée une ambiance chaleureuse et apaisante, tandis que les murs aux teintes douces, habillés de papier peint importé de Corée, apportent une luminosité subtile à l'espace.

Le lieu est également agrémenté d'œuvres originales d'artistes coréens, dont un splendide "Hanbok", vêtement traditionnel porté lors des mariages coréens, qui ajoute une note culturelle raffinée.

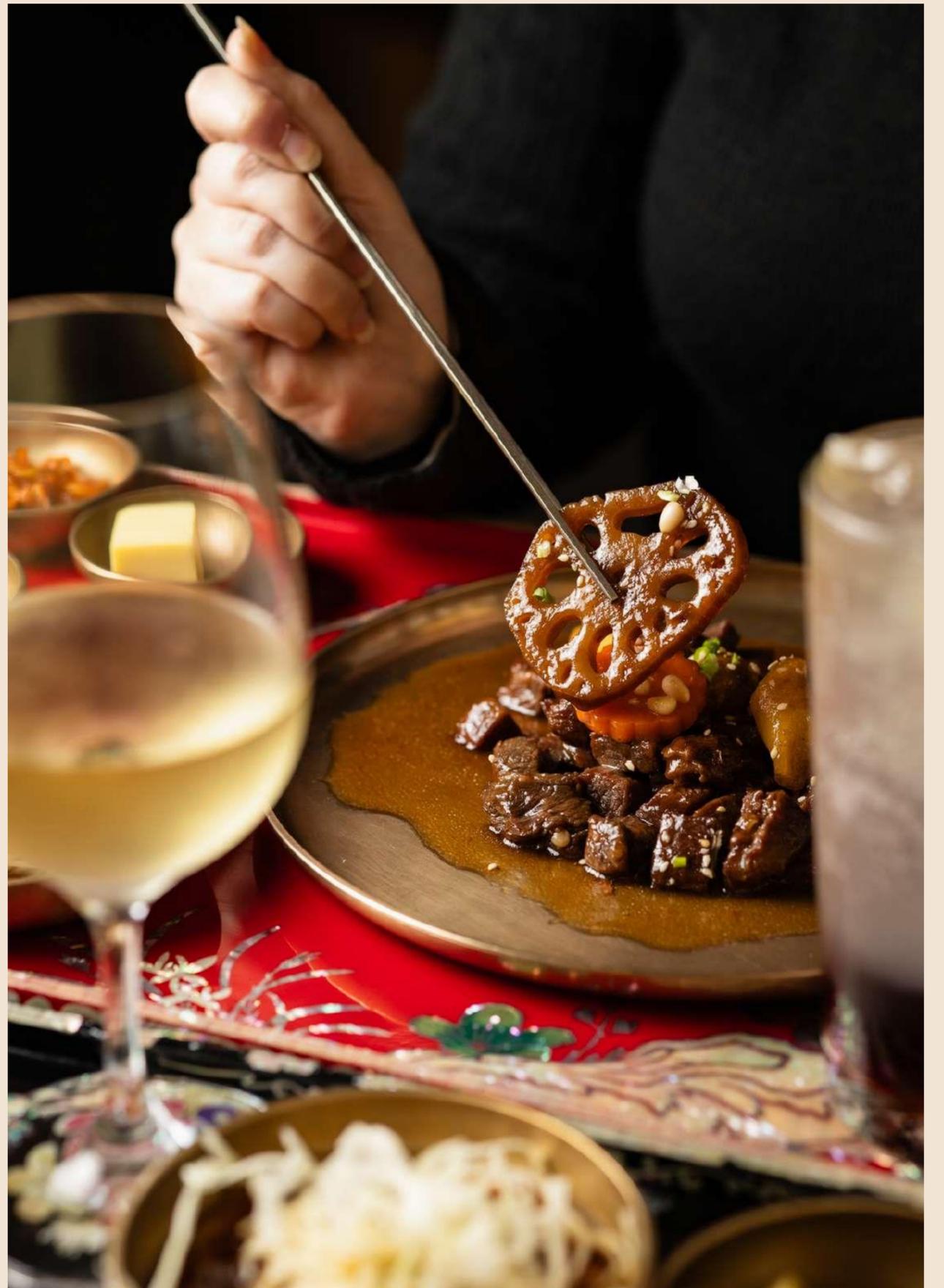
Sam Sun ne se contente pas de proposer des plats savoureux ; il incarne un véritable pont entre la culture coréenne et l'art de vivre parisien. Chaque visite est une découverte gustative et culturelle, une invitation à explorer les subtilités de la gastronomie coréenne dans un cadre inspirant et convivial.

Sam Sun, la renaissance du « bansang » coréen au cœur de Paris

Niché à deux pas du Jardin du Palais Royal et du Musée du Louvre, le restaurant Sam Sun invite à un voyage culinaire au cœur de la tradition coréenne.

Fondé en juillet 2023 par Eun-ok Lacour, Sam Sun rend hommage à l'art ancestral du "bansang". Cet héritage consistait à servir au roi et aux nobles un repas composé de riz accompagné de multiples petits plats disposés autour d'un mets principal, reflétant l'abondance et l'équilibre de la cuisine coréenne. Entre le Japchae Mandu, raviolis aux nouilles de patates douces sautées aux légumes, le poulet frit, le Yeoneojorim saumon braisé, les nouilles... c'est un véritable restaurant qui rend hommage à la richesse de la cuisine coréenne !







La touche sucrée signée Sam Sun

Sam Sun propose également une carte de desserts faits maison et gourmands. Par exemple, la crème brûlée au sésame noir, le tiramisu version matcha ou le tiramisu Sam Sun avec de la poudre de soja grillé et de l'haricot rouge ou encore la crêpe coréenne garnie de sucre roux et de cacahuètes permettront d'achever le repas sur une note sucrée et coréenne !

Informations pratiques

41 rue de Richelieu, 75001-Paris

Du lundi au Dimanche de 12h à 17h et
de 18h à 22h30

Instagram : Sam.sun.paris

NOMÂD RP