



SAMA "LEVANT NOUVEAU DE CETTE RENTRÉE"

À la rentrée 2023, le trio composé de Loulouwa Al Rachid, Marwan Rizk et Karim Haidar ouvrira son restaurant libanais SAMA. Signifiant "Ciel" en arabe, SAMA est un nouvel horizon radieux pour la cuisine des origines du trio, où le mezzé se repense en un moment de partage et une succession de goûts, autour d'un verre et dans un lieu nouveau.

C'est l'histoire de trois personnalités très différentes mais unies par la même envie de créer leur restaurant. Arrivés à un tournant de leur vie, Loulouwa Al Rachid, Karim Haidar et Marwan Rizk créent SAMA comme l'aboutissement et l'expression d'un objectif commun : **conjuguer la cuisine libanaise au temps présent, au cœur du bouillonnant 11ème arrondissement.**

SAMA est une histoire de rencontres : **Loulouwa Al Rachid** naît au Liban et sillonne le Moyen Orient pendant 20 ans en tant que chercheuse et consultante, spécialiste du monde Arabe. Curieuse et passionnée par ses cuisines, elle rêve d'un lieu qui puisse au-delà des clichés, raconter le Levant d'aujourd'hui. Elle vient alors à la rencontre de Marwan, désireuse de changer de vie avec le "projet de sa vie". **Marwan Rizk**, quant à lui, est un restaurateur dynamique, à la tête de trois établissements japonais à Paris, *SOMA & SOMA Sando*. Il a toujours ressenti le désir de s'impliquer dans la cuisine de ses racines libanaises. Sa rencontre avec Loulouwa et Karim a été le déclic attendu. Enfin, **Karim Haïdar**, chef reconnu de cuisine libanaise, a ouvert à travers le monde un grand nombre d'établissements allant de la cuisine libanaise de la plus créative à la plus classique, s'est installé dans le 15ème arrondissement de Paris, avec sa "boutique à manger" *Les mots et le ciel*, avec l'envie de créer un restaurant libanais d'aujourd'hui.



@Géraldine Martens

SAMA allie les saveurs et techniques ancestrales du Levant dans chaque assiette, avec un choix méticuleux et une attention particulière portée aux produits. Une petite touche de modernité vient dessiner une table d'aujourd'hui, lumineuse, conviviale et joyeuse, repensant le mezzé. **Les classiques brochettes de taouk** s'habillent d'une panure de pistache et se trempent dans la mouhammara, cette pâte de poivrons, noix et mélasse de grenade. **La traditionnelle habra** (agneau cru pilé) se mue dans une version au thon et s'accompagne d'une kammouné de boulghour, gingembre et coriandre. **La labné** se pare d'artichaut poivrade et de poutargue. Et pour finir, **les awwemets** - 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.

Au déjeuner, des classiques de la cuisine maison s'ajoutent à la carte pour une offre raffinée et équilibrée. On choisit par exemple le **Fattit Batenjen** composé d'aubergines, d'oignons poêlés, tomate et basilic, yaourt au tahini et pain croustillant ou le **Sayediyé**, un plat de cabillaud et gambas, riz au cumin et carvi, échalotes croustillantes et pignons de pin ou encore le **Moughrabiyyé** au poulet fermier, pois chiches, oignons grelots, cannelle et grosses billes de semoule.

Le week-end, c'est la "**Terwi'a**", le petit-déjeuner libanais qui n'a rien à envier à un brunch ! A la carte, **labné et olives du Liban**, **Man'ouché de zaatar**, **foul mdammas** (ragoût de fèves et pois chiche), **falafels**, **oeufs à la tomate et au sumac**, **tartare d'agneau**... Côté douceur, les **katayefs assafiri**, ces petits pancakes farcis de crème achta, pistaches torréfiées et accompagnées d'un sirop à la fleur d'oranger assurent la gourmandise.



@Géraldine Martens

Dans un **décor alliant touches du Moyen-Orient et bistro parisien**, SAMA s'ouvre sur un bar large, recouvert de carreaux orangés. Le mobilier chiné à Basta, le marché aux puces de Beyrouth, marie des chaises au style levantin qui s'intègrent aux plateaux des tables de bistro à la française. Et pour une expérience totale, Sama prévoit une "**salle à manger beyrouthine**" qui peut être totalement privative - séparée de la salle principale - avec nappes en damassé, vaisselles et verreries d'exception, à la fois intimiste et chaleureuse.

SAMA

5 rue Guillaume Bertrand, 75011 Paris
Ouverture courant septembre

Ouvert du mardi au dimanche midi