

Sam Korean Tables ouvre

SAMSO — KOREAN NOODLES



Il n'existait pas, à Paris, de restaurant entièrement consacré aux nouilles coréennes. SAMSO ouvre ce chapitre. Sam Korean Tables signe sa quatrième adresse et poursuit une cartographie structurée de la gastronomie coréenne — encore peu représentée dans sa diversité.

La cuisine coréenne, à Paris, s'est longtemps résumée à quelques figures imposées. SAMSO part d'ailleurs — de la table ordinaire, celle qui n'a pas besoin de se justifier.

Au centre de la carte : le *kalguksu*, bouillon de poulet mijoté, nouilles tirées à la main. Une recette domestique, non spectaculaire, que les cuisiniers coréens considèrent comme un fondamental — celle qu'on prépare quand quelqu'un est malade, qu'il fait froid, qu'on rentre tard.

Autour de lui, le *jjamppong* — soupe épicée aux fruits de mer — et le *jajangmyeon*, nouilles à la sauce soja noire fermentée, classique de l'enfance en Corée. Le *japchae bap* — vermicelles de patate douce sautés sur riz — complète l'ensemble. Des alternatives sans gluten sont disponibles sur demande.

SAMSO

KOREAN
NOODLES

삼 | 제 | 면 | 소

34 Rue de Richelieu
75001 Paris

HORAIRES

Ouvert tous les jours
12h00–15h30 · 18h30–
22h00

TARIFS

Déjeuner 17–26 €
Dîner 21–30 €

OUVERTURE

Depuis février 2026

samsokoreannoodles.fr



KALGUKSU

Bouillon de poulet mijoté, nouilles maison tirées à la main — le plat signature



JAJANGMYEON

Sauce de haricots noirs fermentés, bœuf ou tofu



JJAMPPONG

Soupe épicée aux fruits de mer, bouillon intense et parfumé

SAMSO — IDENTITÉ & VISION

« On ne cherche pas à expliquer la Corée. On cherche à ce que le repas soit **juste**. »

BYUNGKUK OH — CHEF EXÉCUTIF, SAM KOREAN TABLES

UNE TABLE DU QUOTIDIEN, ANCRÉE DANS LA TRADITION, OUVERTE À PARIS.

L'EXPÉRIENCE SAMSO

Au-delà des nouilles — *une table coréenne dans son intégralité*



SAMSO ne se limite pas aux nouilles. La carte déploie une table coréenne dans son intégralité — des entrées jusqu'aux desserts — construite autour d'une même logique : *des plats que les Coréens mangent, pas des plats qu'on leur attribue.*

L'assiette, l'espace et le service participent à une même intention. Le restaurant s'installe rue de Richelieu, à deux pas du Palais-Royal — un quartier de destination, visible, sans démonstration. Ici, la cuisine coréenne n'a pas besoin de se justifier — elle se mange.

Entrées



YUKJEON

Tranches de bœuf panées à l'œuf, sauce vinaigrée au sésame.



GUL TUIGIM

Beignets d'huîtres croustillants, sauce vinaigrée.



TANGSUYUK

Porc croustillant en sauce aigre-douce — classique sino-coréen réinterprété.

Desserts & Boissons



TIRAMISU MATCHA

Crème mascarpone, biscuit moelleux, poudre de thé vert. Frais et subtil.



HOTTEOK & GLACE

Galette coréenne frite au miel, accompagnée d'une glace vanille maison.



BOISSONS SIGNATURE

Limonades maison aux saveurs coréennes — bokbunja, yuzu.

SAM KOREAN TABLES — PARIS, DEPUIS 2021

Une approche structurée et contemporaine de la cuisine coréenne — développée par univers, concept par concept.



SAM CHIC
2021



SAM SUN
2022



SAM BUN
2023



SAM SO
2026 ←

2021**SAM CHIC**

Barbecue coréen
convivial

2022**SAM SUN**

Cuisine coréenne
traditionnelle

2023**SAM BUN**

Street food coréenne,
simple et directe

2026**SAM SO ←**

Nouilles, bouillons &
comfort food



BYUNGKUK OH • CHEF EXÉCUTIF
EUN-OK LACOUR • FONDATRICE

« La cuisine coréenne est vaste. Ce serait une erreur de la réduire à un seul type de restaurant. Nous construisons chaque adresse comme un chapitre à part entière. »

EUN-OK LACOUR — FONDATRICE, SAM KOREAN TABLES

Depuis 2021, **Eun-Ok LACOUR** développe la cuisine coréenne à Paris non comme une curiosité à faire découvrir, mais comme un ensemble de pratiques culinaires distinctes — chacune méritant un espace propre. Quatre concepts, une même ligne directrice.

Byungkuk OH, chef exécutif du groupe, calibre les bouillons, valide les fermentations et forme les cuisiniers sur chaque adresse. Son double ancrage — formation en Corée, carrière en France — est visible dans la précision technique de chaque carte.

150

COLLABORATEURS

sur 4 adresses parisiennes

150k

COUVERTS PAR AN

~400 tables / jour de service

4

CONCEPTS DISTINCTS

Paris • 2021 → 2026

POSITIONNEMENT

Sam Korean Tables ne propose pas « la cuisine coréenne ». Le groupe propose quatre lectures distinctes d'une gastronomie vaste, trop souvent réduite à ses expressions les plus visibles.

PHILOSOPHIE

Chaque adresse est conçue comme un espace autonome — avec sa propre identité visuelle, sa direction culinaire, son registre de service. La cohérence se lit dans l'exigence, pas dans l'uniformité.

DÉVELOPPEMENT

Avec l'ouverture de SAMSO, le groupe complète sa cartographie des univers culinaires coréens à Paris et poursuit son développement avec la même exigence.