

COMMUNIQUE DE PRESSE



SAMUEL LEE

CHEF EXECUTIF DU SHANG PALACE



Exclusivement dédié à la cuisine chinoise d'influence cantonaise, le Shang Palace est devenu, depuis son ouverture en septembre 2011, une référence parisienne pour les gourmets en quête d'un voyage culinaire dans l'Empire du Milieu, le temps d'une parenthèse étoilée. **C'est en mars 2015 que le Samuel Lee reprend les rênes des cuisines en tant que Chef Exécutif.**

Réputée comme l'une des cuisines les plus raffinées au monde, la gastronomie de Canton et de Huaiyang n'a aucun secret pour Samuel Lee. A 35 ans, dont six comme Chef Exécutif auprès de grands cuisiniers à Tianjin et Kunshan, le chef hongkongais rejoint le groupe Shangri-La Hotels & Resorts en mai 2013, à Wenzhou, ville de la province du Zhejiang, en Chine. Son métier, Samuel Lee le découvre auprès de sa mère qui lui enseigne toutes les subtilités de la cuisine traditionnelle chinoise. Intarissable sur le sujet, le Chef cite aussi volontiers comme mentor Bobby Lo, le Chef Exécutif du Hong Kong Jockey Club de Pékin, qui, dit-il, lui a tout appris. A ses côtés,

COMMUNIQUE DE PRESSE



Samuel Lee, Chef Exécutif du Shang Palace

Page 2 sur 5

le jeune cuisiner s'initie en effet à la justesse des cuissons, des couleurs et des mariages, essentiels pour exprimer toutes les saveurs naturelles des produits de saison. Surtout, il adopte une philosophie de travail qui refuse l'acquis pour toujours se remettre en question et se dépasser.



Cette ambition, le Chef Lee la met aujourd'hui au service du premier Shang Palace d'Europe, où, avec la complicité du Chef Exécutif Christophe Moret, il entend honorer cette place à part au cœur de Paris. Construite au diapason du raffinement feutré du restaurant, où décor et service suspendent le temps, la générosité de la carte s'inscrit dans la tradition asiatique de partage des mets entre les convives. Une tradition que « Les Recommandations du Chef Lee », imaginées au fil des saisons, viennent dorénavant enrichir. Ainsi, l'effiloché de poulet en salade et pomelo séduit par sa fraîcheur gourmande tout comme la soupe de caille agrémentée de bambou et champignons noirs. Magnifiquement émincée, la chair de crabe gratinée aux oignons se présente dans sa carapace, tandis que le bœuf sauté est quant à lui proposé sur un cœur de palmier frit, métamorphosé en délicat panier.

Parmi les entrées signatures du restaurant, le Saumon Lo Hei, un plat porte-bonheur, dévoile un remarquable kaléidoscope de textures et de saveurs. Le bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes chinoises et vin de riz de Hua Diao séduit par son raffinement. Un sentiment qui se prolonge avec les plats traditionnels, tel que le poulet du mendiant, rôti en feuille de lotus et cuit en croûte d'argile, conformément à la légende, ou encore le poulet cuit en croûte de sel, flambé en salle à l'alcool de rose offrant son extraordinaire tendreté. Proposé en deux services, le canard laqué façon

COMMUNIQUE DE PRESSE



Samuel Lee, Chef Exécutif du Shang Palace

Page 3 sur 5

pékinoise dévoile quant à lui une peau croustillante délicieusement fondante, suivie de magrets sautés au wok. Autre plat signature, le cabillaud braisé en cocotte sur un lit d'ail et de gingembre est irrésistible de délicatesse. Les *dim sum*, ces délicats raviolis farcis de Saint-Jacques, crevettes, crabe, porc, légumes sont incontournables au déjeuner... Sans oublier le Riz sauté à la façon du Chef ou le Riz Shang Palace en feuille de lotus. La crème de mangue, pomelo et perles de sagou, dessert iconique du Shang Palace, est joliment concurrencée par la Recommandation sucrée du Chef Lee, un riz gluant à la crème de noix de coco nappé de mangue fraîche.

Imaginée par le Sommelier Maxime Verdier, l'harmonie mets-vins comprend notamment une sélection de quatre verres (trois blancs, un rouge) puisée dans les 650 vins choisis que recèle la cave du Shangri-La Hotel, Paris. En outre, le Shang Palace offre une carte des thés riche de douze crus rares, dont un inoubliable Pu Er de vingt ans d'âge ou un remarquable Oolong Don Ding.

Restaurant ***Shang Palace*** au Shangri-La Hôtel, Paris

10, avenue d'Iéna, 75116 Paris

Ouvert du jeudi au lundi, pour le déjeuner (12h à 14h) et le dîner (19h à 22h30).

Menus pour le déjeuner 58 € et 78 €.

80 couverts / Service voiturier.

Réservations au 01 53 67 19 92 ou shangpalace.slpr@shangri-la.com

Chef Exécutif : Christophe Moret

Chef du *Shang Palace* : Samuel Lee

Directeur du restaurant : William Lusteau

COMMUNIQUE DE PRESSE



Samuel Lee, Chef Exécutif du Shang Palace

Page 4 sur 5

A propos du Shangri-La Hotel, Paris

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, le Shangri-La Hotel, Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français datant du 19ème siècle est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Les 100 chambres et suites du Palace, entièrement rénovées, offrent des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Ses 3 restaurants (dont L'Abeille et le Shang Palace, étoilés au Guide Michelin) proposent une cuisine française et asiatique. Son bar botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des parisiens. Ses 4 salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa, avec sa piscine de 15 mètres baignée de lumière naturelle est une invitation à la détente et à la sérénité. Autant d'atouts qui font du Shangri-La Hotel, Paris l'une des adresses les plus élégantes de la capitale, au cœur du Paris culturel et à quelques minutes des Champs Elysées et de l'avenue Montaigne.

#

CONTACT PRESSE :

Hélène Ferchaud

Chargée de Communication

Tel : 01 53 67 19 41

E-mail : helene.ferchaud@shangri-la.com

Agence BMRP (pour le Shangri-La Hotel, Paris)

01 43 06 10 20

Claire Gathy

Tel : 06 76 12 14 78

E-mail : c.gathy@bmrp.fr

Béatrice Korb Kaplan

E-mail : b.korb@bmrp.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE



Samuel Lee, Chef Exécutif du Shang Palace

Page 5 sur 5

Vous pouvez accéder à notre galerie photos en cliquant sur le lien suivant :
<http://www.shangri-la.com/imagelibrary>.

Suivez toute l'actualité du Shangri-La Hotel, Paris sur les réseaux sociaux :

Facebook : www.facebook.com/ShangriLaParis

Twitter : www.twitter.com/ShangriLaParis

Instagram : www.instagram.com/ShangriLaParis