



ONII-SAN

オニイサン

IZAKAYA COLORÉE 82 RUE DES ARCHIVES 75003 PARIS



Onii-San, qui se traduit littéralement par « grand frère » s'utilise aussi communément comme une marque de respect envers son aîné au Japon. Une expression de la culture populaire nippone qui incarne l'ambition de ce nouveau restaurant, créé par Arthur Cohen, Olivier Léone et Issac Romero : un lieu aussi intimiste que joyeux.

« Tous les trois passionnés de culture japonaise et ayant chacun passé beaucoup de temps dans ce pays, nous voulions recréer chez nous, à Paris, l'ambiance conviviale, frénétique et décalée des izakayas tokyoïtes, tout en délivrant une cuisine aussi réjouissante. »

Nombreux sont les adjectifs pouvant qualifier les izakayas. Tour à tour troquets, comptoirs, tavernes nocturnes, les izakayas sont l'équivalent de nos bistrotts populaires. L'atmosphère y est décontractée et radicalement différente de l'approche voluptueuse et sobre qu'on se fait en premier lieu de la culture gastronomique nippone.

On y vient pour déguster de petites assiettes accompagnées de saké. La cuisine traditionnelle japonaise s'y pare de créativité, d'audace maîtrisée mais également de fusion et d'inspirations diverses. Ces assiettes se picorent, se partagent et vivent sur des tablées festives.

オニイザカヤ

VIVANTES,



DÉCONCERTANTES,

BRUYANTES.





Dans son cocon parisien, au design brute et graphique, jouant avec les codes du kitch japonais parfois même, Onii-San dévoile l'art du «tapas» nippon à travers une carte décomplexée et inédite et une sélection pointue de sakés et highballs (le fameux long drink à base de spiritueux japonais que l'on déguste avec le repas).



ONII-SAN



UNE CARTE JAPONAISE, ENTRE TOKYO ET L.A.

Onii-San a été imaginé par deux amis de longue date, fous de culture et surtout de cuisine japonaise. Le directeur artistique Olivier Léone (notamment co-créateur de la marque Nodaletto), et l'entrepreneur Arthur Cohen ont mûri cette envie de proposer à Paris un restaurant japonais qui sort littéralement des sentiers battus et de nombreux clichés.



« Ce que l'on connaît à Paris de la restauration japonaise ne ressemble pas à l'effervescence des rues de Tokyo où l'on découvre une cuisine très variée. »

Le genre izakaya est pour eux la quintessence de la convivialité nippone et ils deviennent des adeptes de cette gastronomie typique et décontractée. Pour interpréter une carte créative et pointue ils se sont associés au chef Issac Romero (ex. Holiday Café). D'origines Mexicaine et Hawaïenne, il a vécu 2 années à Tokyo avant de s'installer à Paris. Véritable spécialiste du tapas nippon, il a développé des recettes authentiques, aux saveurs franches, et à la simplicité racée : Shiitakés juste sautés et caramélisés au saké, œuf coulant mariné au soja, niché sous une crème de sésame blanc, toro katsu et coleslaw au wasabi, wagyu yakiniku et egg yolk au soja, demi-homard bleu au yuzu ou les fameux sando signature Onii-San au wagyu ou au thon, pour ne citer qu'eux. Pour réaliser sa carte avec une précision absolue, Issac s'entoure en cuisine d'une sous-chef de taille avec Risa Ichimaru (tokyoïte d'origine et ex-chef chez Abri Soba).

*** IZAKAYA COLORÉE ***





Mais Arthur et Olivier souhaitaient également importer une autre spécialité, qu'ils ont découverte à Los Angeles : le handroll. Inédit à Paris, le handroll est inspiré du traditionnel temaki japonais. Sa différence réside dans son jeu de textures et de chaleur entre riz tiède, poisson en tartare et feuille de nori croustillante. Il se commande idéalement en fin de repas, comme une dernière coquetterie. Le chef grille légèrement la feuille de nori pour décupler son croustillant et la garnit minute de riz tiède et du tartare choisi, puis le sert immédiatement. Installé au comptoir, on le déguste sans perdre une seconde pour en apprécier tous les contrastes, assis en salle, on voit le service arriver devant nous dans un énergique élan pour nous offrir la même qualité de textures et saveurs. Un joyeux bordel de fin de service !

Le chef Issac Romero a imaginé 5 recettes de handrolls exclusifs autour de tartares de poissons et crustacés (saumon, thon gras, crabe) ou de légumes de saison. La signature d'Onii-San sera sans aucun doute le handroll crabe-mayo !

LIQUIDES SOURCÉS ET COCKTAILS INSPIRÉS

Comme dans une izakaya tokyoïte digne de ce nom, la carte des boissons fait la part belle à une proposition de sakés de haut vol. Grand amateur de sakés, Arthur Cohen a sélectionné sept véritables pépites pour l'ouverture d'Onii-San, allant d'un Junmai cocoo, dont la particularité est d'être filtré sous un dôme de glace pour conserver les arômes, à un prestigieux Kameizumi Junmai Daiginjo.. Mais les découvertes promettent d'être nombreuses car la carte des sakés changera régulièrement au fil des sélections du restaurant. C'est l'un des piliers d'Onii-San : rendre la dégustation du saké plus accessible et décomplexée.

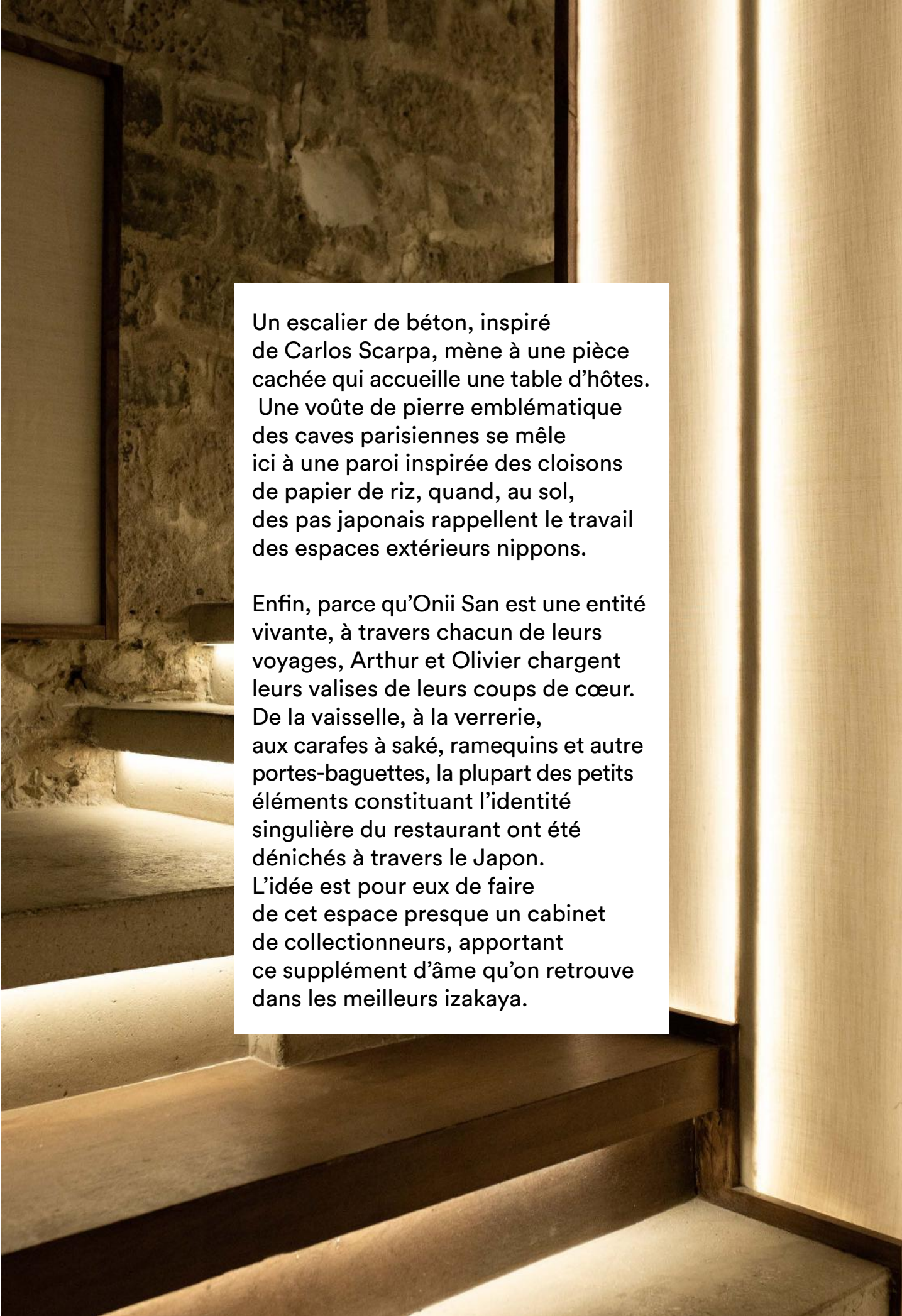
Comme au Japon, accompagner son dîner d'un délicieux cocktail devient une expérience à part entière. Le highball est le long drink le plus répandu au Japon pour accompagner un repas. Il se compose d'un spiritueux fin (principalement d'un whisky japonais) et d'une eau gazeuse ou fruitée. Onii-San propose 4 highballs qui évolueront au fil des inspirations. Pour démarrer : Classic highball (whisky Nikka Days et eau pétillante), Coco highball (whisky Nikka Days et eau de coco), Umeshu highball (umeshu et kimino sparkling ume), Laëtitia highball (gin Roku sirop d'hibiscus et yuzu pétillant).

La carte des vins n'est, quant à elle, pas en reste. Bien dans son époque, elle valorise la production en nature, bio et biodynamie. Une sélection courte et cosmopolite autour de 4 vins rouges et 7 vins blancs qui permet de se faire plaisir, même si l'on ne souhaite pas boire japonais !



Arthur et Olivier ont choisi de faire appel à l'agence Uchronia pour créer un lieu d'expérience. Pour Onii-San, Uchronia a fait sienne la philosophie du wabi-sabi, ou l'art de l'imperfection, à travers une prestation artistique globale qui incarne l'idée d'une izakaya authentique, nichée au cœur de Paris. Les créateurs Julien Sebban et Ségolène Peyrichou ont pris le parti de justement conserver l'âme parisienne du restaurant d'origine avec sa mosaïque du début du siècle et son béton brut au sol. Les traces du passé découvertes lors de la démolition s'affichent et guident une architecture où histoire d'un lieu parisien et inspiration nipponne se marient.

Voisine du wabi-sabi, la philosophie de la simplicité noble est également fondatrice du design d'Onii-San. De la salle principale à la table privée en sous-sol, en passant par la cuisine-comptoir, les volumes et matériaux empruntent au minimalisme et au brutalisme. L'omniprésence du béton est teintée de pigments spécialement créés pour le lieu et laisse place à l'inox de la cuisine et au marbre rose du bar pour révéler le spectacle culinaire. Le bois laqué d'eucalyptus s'invite également à la noce et habille tables, boiseries et imposante desserte pour répondre au cuir cognac des banquettes et dossiers tubes des chaises. Les nombreuses lignes verticales du lieu composent ainsi sa dimension graphique où s'accumulent masques japonais et figurines Astro Boy (emblème de la culture tokyoïte).



Un escalier de béton, inspiré de Carlos Scarpa, mène à une pièce cachée qui accueille une table d'hôtes. Une voûte de pierre emblématique des caves parisiennes se mêle ici à une paroi inspirée des cloisons de papier de riz, quand, au sol, des pas japonais rappellent le travail des espaces extérieurs nippons.

Enfin, parce qu'Onii San est une entité vivante, à travers chacun de leurs voyages, Arthur et Olivier chargent leurs valises de leurs coups de cœur. De la vaisselle, à la verrerie, aux carafes à saké, ramequins et autres portes-baguettes, la plupart des petits éléments constituant l'identité singulière du restaurant ont été dénichés à travers le Japon. L'idée est pour eux de faire de cet espace presque un cabinet de collectionneurs, apportant ce supplément d'âme qu'on retrouve dans les meilleurs izakaya.

INFORMATIONS PRATIQUES

ONJI-SAN

82 RUE DES ARCHIVES 75003 PARIS

RÉSERVATIONS : 01 45 35 14 60

Du mardi au samedi

De 12h à 14h puis de 19h à 23h

38 COUVERTS

Assiettes, à partir de 10 €

Handrolls, à partir de 6 €

Menu déjeuner : 20 €

CONTACTS PRESSE

WOKI TOKI

Sophie Ribault & Camille Barthomeuf

sribault@wokitokiparis.com

cbarthomeuf@wokitokiparis.com

