



**L'ÉTÉ OLYMPIQUE S'INVITE CHEZ DOKI DOKI
ET DÉVOILE UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE**

Cet été, alors que le monde entier se tourne vers les jeux olympiques, Doki Doki, tout premier concept de handroll bar, désormais établi dans deux célèbres adresses parisiennes stratégiques, s'impose plus que jamais comme le hot spot de cette saison estivale.

Deux adresses à prendre d'assaut pendant les JO.



DES DÉCORS EN ÉQUILIBRE ENTRE TRADITION JAPONAISE ET ESPRIT NEW-YORKAIS

Après avoir ouvert les portes d'une première adresse rue Jean-Jacques Rousseau, Doki Doki a jeté son dévolu sur le triangle d'or au 11 rue Marbeuf, à deux pas de la mythique Avenue des Champs-Élysées.

Derrière les façades largement reconnaissables, l'architecture mise sur l'épuré et les matériaux naturels nobles propulsant le visiteur dans un écrin design hors du temps, un clin d'œil à l'ambiance galvanisante de New York. Doki Doki détruit les codes et revendique d'être cool même lorsqu'il s'agit du traditionnel japon.... Au son des hits de Lou Reed ou des Rolling Stones, on s'y retrouve spontanément, sans réservation.



DES HANDROLLS DE POISSONS CRUS, PRÉPARÉS SUR-MESURE COMME AU JAPON

Pionnier du handroll à Paris, Doki Doki les célèbre dans ces deux adresses. À déguster à mains nues et roulés minute, cette délicieuse spécialité nippone allie une algue de nori croustillante, du riz japonais tiède et différentes sortes de poissons crus ultra frais. Réalisé avec la crème des produits iodés : thon rouge, toro, saumon à la chair ultra tendre, crabe, yellowtail, Saint-Jacques... Les parisiens n'ont pas tardé à succomber à ces recettes gourmandes et rapides. Au point que le Fooding prime le lieu dans sa catégorie "table de genre" 2023.

NOUVEAUTÉS ESTIVALES

Le matcha fait une arrivée fracassante chez Doki Doki. Réalisé avec un matcha d'exception, cette nouvelle boisson se déguste chaude ou en version « iced », en mode « latté » ou pas, sur place ou à emporter. Et pour pousser la gourmandise, Doki Doki dévoile une sélection exclusive de glaces artisanales réalisées à base de fleur de lait, appréciée pour sa texture aérienne et crémeuse, qui se déclineront au sésame noir, matcha, yuzu et coco.

«DokiDoki», en japonais, c'est le petit son, léger et délicat, des battements du cœur. Loin du «boum boum» qui bat la chamade, il évoque plutôt les palpitations, tout juste perceptibles, de l'excitation de l'instant, des joues qui rougissent et des mains qui tremblent.

SANS RÉSERVATION.
SUR PLACE OU À EMPORTER.

Doki Doki Louvre

59 rue Jean Jacques Rousseau - Paris 1^{er}
Du lundi au vendredi
12h - 15h / 19h - 22h30
Samedi et dimanche
12h - 22h30

Doki Doki Marbeuf

11 rue Marbeuf - Paris 8^{ème}
Du lundi au vendredi
12h - 15h / 19h - 22h30
Samedi et dimanche
12h - 22h30

PHOTOS