



shuzo
Tropical izakaya

SHUZO - L'IZAKAYA TROPICAL AUX SAVEURS NIPPONES ET À L'ÂME COLOMBIENNE OUVRE CET ÉTÉ

Courant juillet, le 11ème arrondissement accueille Shuzo, un lieu conjuguant les influences vibrantes d'un izakaya japonais à l'ambiance festive d'un bar colombien. Lieu de partage et d'expression artistique, on y vient manger, trinquer, festoyer jusqu'à recommencer...

Shuzo - contraction de "shiso" (plante aromatique japonaise) et "chuzo" (brochettes typiques colombiennes) - est un lieu à la croisée des saveurs nippones et de l'ambiance animée des rues de Cali.

Derrière cet izakaya - établissement japonais traditionnel de petites assiettes à partager - un duo complémentaire : la solaire "niña" **Gina Villacob**, ancienne financière n'hésitant pas à passer derrière les platines de DJ (expérience qu'elle développe de manière professionnelle depuis plus de 8 ans) et **Andrés Ramirez**, chef colombo-japonais fort de 20 ans d'expérience entre la France, le Japon et la Colombie.

Avec Shuzo, ils réunissent **la joie de vivre colombienne** et **l'art culinaire japonais** en ne mixant pas uniquement les disques, mais aussi les cuisines d'un continent à l'autre. Andrés concocte une **cuisine bariolée où les saveurs colombiennes sont mariées aux musts de la cuisine japonaise**, tandis que Gina s'occupe avec toute **l'hospitalité colombienne**, du service en salle et de l'ambiance caliente avec une **sélection musicale pointue...**



Le menu, élaboré à partir d'ingrédients de saison issus du terroir français, fait la part-belle au végétal et est pensé comme une passerelle entre deux cultures singulières où chaque convive est invité à choisir ce qu'il souhaite partager.

On commence la soirée avec des **chips de manioc et plátano**, des **pinchos d'okra** (petites brochettes juste passées à la flamme) ou un **oshi sushi de truite**. Puis un **tartare de pastèque fumée**, des **croquettes à la tomme de Brebis au piment d'Espelette**, ou un **arepa** (pain de maïs garni) à l'algue tsukudani et au cantal.



Côté plats, le **tamal de pipián au shiitake et kombu** - librement inspirée d'un plat festif très populaire en Colombie - s'associe à une **courgette braisée au yaourt de yuca**, et des **brochettes de saison "chuzo" entre terre et mer**.

Les desserts osent l'inattendu : **tamarillo** (fruit originaire de la cordillère des Andes) **confit & glace au riz noir** ou encore **granité tropical au piment**.

Les cocktails sont eux aussi ancrés dans ce mélange nippon-colombien. Au choix : **ananas & palo santo**, **mezcal & eucalyptus**, **gin-tonic basilic-shiso**, ou encore un **expresso martini version tropicale**.

En sans alcool, on retrouve des **infusions de Cáscara** (boisson pétillante à base de cerise de café) ou de **curcuma-ananas-gingembre**, à siroter au rythme d'une large sélection de musiques diasporiques d'Amérique latine passant des Caraïbes au Pacifique.

Par son ambiance festive et sa carte métissée, Shuzo nourrit l'âme et le corps laissant les convives s'endiabler au rythme des saveurs et des sonorités chaleureuses pour repartir le ventre plein et le cœur un peu plus léger.

shuzo
Tropical Izakaya

Ouverture courant juillet
44 Rue de Saint Sébastien, 75011 Paris

Mercredi & jeudi : 18h - 23h
Vendredi : 18h - 00h
Samedi : 12h - 00h
Dimanche : 12h - 18h