

# L'IZAKAYA DASSAI YANNICK ALLÉNO



## OUVERTURE DE L'IZAKAYA DASSAI PAR YANNICK ALLÉNO À BEAUPASSAGE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

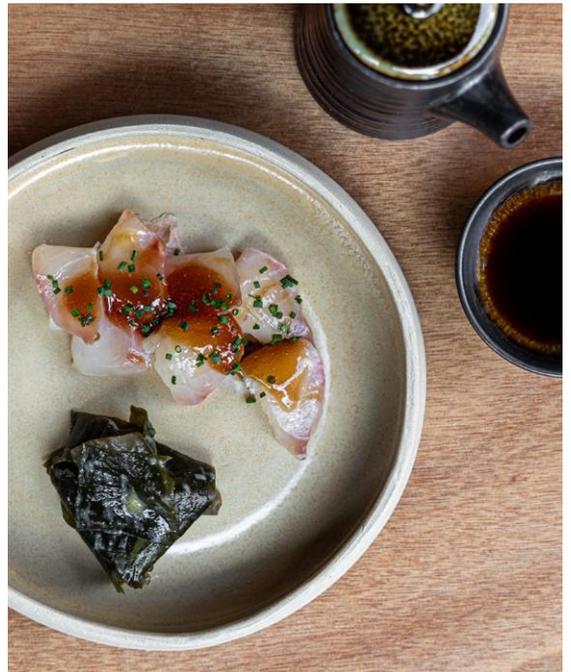
– Paris, le 21 novembre 2024 –

Nouveau concept du Chef Yannick Alléno à Beaupassage, le lieu évolue et devient L'Izakaya DASSAI. Avec l'ouverture de son Izakaya, le chef Alléno, passionné par le Japon depuis plus de 30 ans, dévoile une nouvelle facette de la gastronomie nipponne.

Ce lieu propose une cuisine authentique pour faire découvrir la richesse des spécialités traditionnelles japonaises dans une ambiance conviviale et chaleureuse, fidèle à l'esprit des izakayas. Pour recréer l'atmosphère de ces tables nipponnes populaires, les assiettes se dégustent avec des sakés de la Maison DASSAI au savoir-faire unique.

## *Une passion partagée pour le Japon*

Yannick Alléno découvre le Japon en 1988, un voyage qui le bouleverse et marque le début d'une passion nourrie par plus de quarante séjours dans le pays. Après l'ouverture de L'Abyssé, restaurants étoilés dédiés à l'art du sushi, le Chef démocratise les plats traditionnels nippons dans cette nouvelle adresse à l'atmosphère conviviale et chaleureuse qui s'inspire de la culture de l'izakaya, véritable lieu de vie et de partage entre amis au Japon.



Pour recréer cette atmosphère typique nippone, les plats de Yannick Alléno se dégusteront avec la boisson traditionnelle locale, des sakés d'exceptions et cuvées uniques signés de la Maison DASSAI. Située dans la préfecture de Yamaguchi, elle fait partie des marques de saké les plus réputées du Japon, mais aussi à l'international.

La douzaine de références de sakés a été choisie avec soin pour répondre aux saveurs de chaque plat, tels que le « Dex 45 » qui résulte d'une fermentation spécifique en concentrant « l'exosome » reconnu pour ses bienfaits sur la santé; ou encore le « Future – with farmer », produit avec un riz non-calibré pour soutenir les riziculteurs.

Le menu en accords mets & sakés est une invitation à se laisser porter par ce voyage initiatique.





## *Une immersion dans un lieu typique japonais*

Le restaurant, réparti sur deux espaces avec cuisine ouverte, est brut et épuré, à l'image des plats authentiques proposés.

L'Izakaya DASSAI par Yannick Alléno offre des plats sélectionnés selon les coups de cœur du Chef : les Sashimis de sériole travaillés avec une sauce ponzu ; le Tataki de bœuf mi-cuit mariné au shiso, confit de jaune d'œuf ; le Poulet frit Karage selon une recette familiale et relevé de daïkon, le navet japonais ; le Ramen, dans sa version la plus naturelle avec consommé de volaille, et œuf parfait au soja ; le Poulet Teriyaki, cuisse grillée en brochette au binchotan, le barbecue japonais; ou encore le Katsudon de porc en grande friture.



La carte propose également des recettes plus méconnues : l'Oyakodon, traditionnellement un bol de riz garni d'œuf et de poulet, ici réinterprété avec de la truite en fines tranches et œufs de poisson; le Tsukemono, croquants pickles de légumes de saison ; ou encore le Black Cod, poisson cuisiné en marinade de miso et saké, selon la méthode de conservation ancestrale japonaise. Les poissons sont travaillés selon le savoir-faire japonais, avec une précision du geste adaptée à chaque espèce. Par exemple, l'Usuzukuri de bar à la découpe ultra fine pour une parfaite texture en bouche.

*« Je souhaite partager une autre facette de la culture et de l'art de vivre japonais avec L'Izakaya DASSAI. Un lieu simple et convivial où l'on se retrouve entre amis pour partager des assiettes traditionnelles qui révèlent la richesse des produits et saveurs de cette culture qui ne cesse de me surprendre et de m'émerveiller. »*

*Le Chef Yannick Alléno.*

*« Pour doubler le bonheur, il faut le partager. L'Izakaya DASSAI par Yannick Alléno est un lieu chaleureux et accueillant, où chaque client peut savourer des instants de plaisir et de convivialité. Nos sakés, conçus pour tous — connaisseurs, amateurs ou novices — sauront sublimer ces moments uniques. À la Maison DASSAI, nous avons la conviction qu'un saké d'exception peut être apprécié par tous et apporter une touche d'enchantement à la vie. Nous sommes particulièrement honorés par cette opportunité exceptionnelle qui s'offre à nous. Nous en sommes fiers, car ce partenariat reflète la confiance que le Chef Alléno nous accorde. »*

*Mitsugu Yasuda, Maison DASSAI.*

## À propos de Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 17 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abysses, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavillon.

Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, et donner ainsi à vivre à ses clients non seulement une assiette extraordinaire mais une empreinte mémorable.

## À propos de DASSAI

DASSAI s'engage pour une qualité inégalée. Grâce à une technique de polissage du riz exceptionnelle, allant jusqu'à un taux de polissage de 45%, 39%, voire 23% et au-delà, les saveurs indésirables sont éliminées pour mettre en avant la douceur et la richesse des grains de riz. Parmi ses produits phares, le Dassai Junmai Daiginjo 23 est mondialement reconnu pour son goût raffiné et son élégance. La Maison DASSAI incarne l'excellence en fusionnant savoir-faire traditionnel et technologies de pointe. Grâce à une maîtrise exceptionnelle de la fermentation et à l'intégration de systèmes de gestion avancés, elle garantit une qualité constante et un saké d'une pureté remarquable. Cette approche novatrice place DASSAI à l'avant-garde de l'évolution du saké, tout en honorant son riche héritage culturel.

Grâce à sa qualité exceptionnelle et à ses saveurs subtiles, DASSAI s'est fait une place dans les restaurants gastronomiques et les boutiques spécialisées à travers le monde, de New York à Paris. En participant à des événements internationaux et en recevant de nombreuses distinctions, la marque contribue activement à faire rayonner la culture du saké à l'échelle mondiale.

L'IZAKAYA  
DASSAI  
YANNICK ALLÉNO



## Informations pratiques

L'Izakaya DASSAI par Yannick Alléno

Beaupassage, 53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris

Ouvert du mardi au samedi :  
12h-14h30 et 19h-22h30  
Et le dimanche de 12h à 15h

01.84.74.21.21

[www.lizakaya-alleno.com](http://www.lizakaya-alleno.com)

---