

LA MAISON DU WHISKY

**LE 11 RUE TIQUETONNE, TROIS LIEUX
EN SYNERGIE AUTOUR DE LA GASTRONOMIE
ET DES SPIRITUEUX JAPONAIS**

Situé au 11 rue Tiquetonne, le restaurant gastronomique ERH présente son nouveau chef, Ryuichi Utsumi. Cette adresse confidentielle du quartier de Montorgueil associe raffinement culinaire et art de vivre japonais. Elle abrite également la boutique de La Maison du Whisky Tiquetonne et La Maison du Saké, ainsi que le Golden Promise Whisky Bar, où le whisky japonais et le saké occupent une place de choix.



ERH, LA GASTRONOMIE ENTRE PARIS ET TOKYO

Fondé par La Maison du Saké, le restaurant ERH (acronyme de Eau-Riz-Homme) invite à un voyage gustatif entre la France et le Japon, dans un design sobre et minimaliste. Renouvelée tous les 3 mois, la carte conçue par le chef cuisinier Ryuichi Utsumi et la cheffe pâtissière Hazuki Okuno propose exclusivement des menus de dégustation en quatre, cinq ou sept temps.

Une approche subtile de la cuisine fusion

La carte joue des associations entre les ingrédients et les saveurs de la cuisine japonaise avec ceux de la cuisine française. Les épices, herbes aromatiques (*mitsu-ba*, gingembre japonais...) et fonds typiques japonais (bouillons de bonite ou *dashi*, sauces soja, sésame et miso) intègrent avec subtilité les incontournables de la cuisine française, et vice versa. Les mets se nuancent également des saveurs diffusées par des préparations à base de whisky ou de saké japonais.

Ryuichi Utsumi

Né en 1989 au Japon, Ryuichi Utsumi a suivi sa formation dans une école culinaire très réputée d'Osaka, Tsuji, où il est admis à l'âge de 19 ans. Découvrant les cuisines du monde entier, Ryuichi s'enthousiasme particulièrement pour la gastronomie française et intègre le restaurant français *Douze Goûts* de Kyoto, où il travaille aux côtés du chef Koshimo pendant 4 ans. Après s'être formé à l'art du sushi, il décide, à l'âge de 26 ans, de partir vivre en France. Recruté en 2019 comme chef de partie chez ERH, Ryuichi Utsumi dirige maintenant l'équipe de 12 personnes officiant en salle et en cuisine. Le chef conçoit également les amuse-bouches servis au Golden Promise Whisky Bar qui partage la même adresse.

« Quand j'ai conçu la carte du restaurant, j'ai voulu apporter ma propre sensibilité, en créant par exemple des variations autour d'un même ingrédient que l'on retrouve comme un fil rouge dans le menu. J'ai aussi développé une grande technicité pour obtenir des textures originales. »

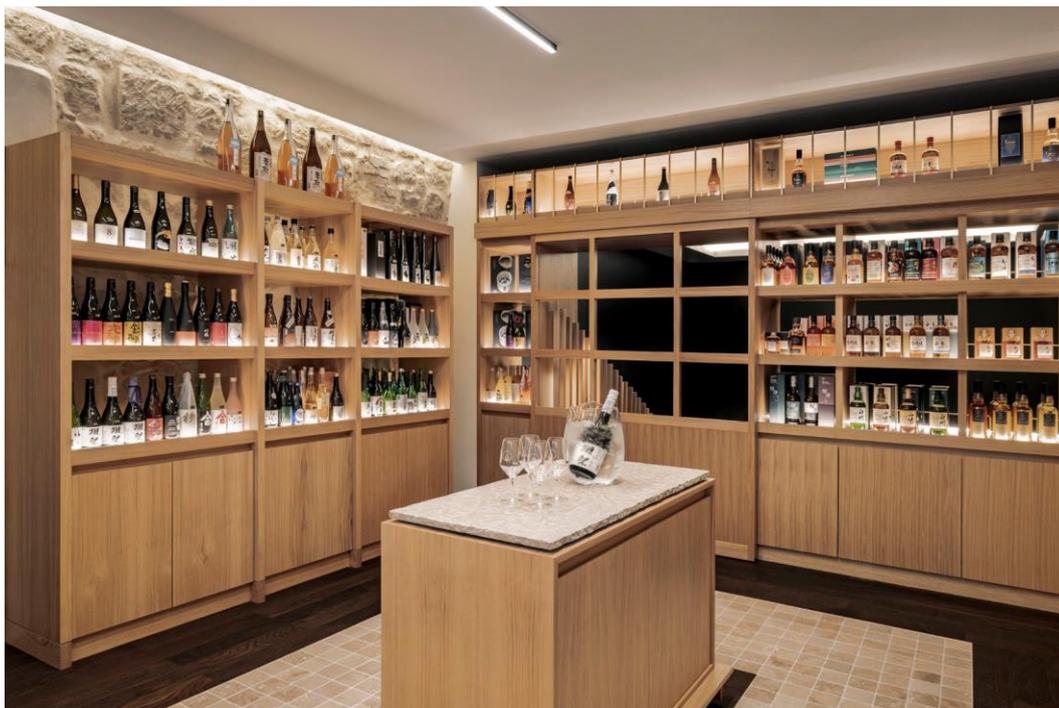
Autre signature du jeune chef, chaque menu propose en entrée un sushi à base de poisson, seiche ou saint-jacques, et sa variation autour du même produit. Le dressage des assiettes évoque la précision de la calligraphie japonaise.

Quant aux desserts imaginés par Hazuki Okuno, ils sont inspirés de la pâtisserie française (choux, chantilly, meringue, crèmes...) et réinterprétés avec des saveurs venues du Japon : préparation à base de *kuromane* ou fève de soja noir, *kinako* ou poudre de soja grillé, et bien sûr kaki, matcha, yuzu..., régulièrement assortis de sorbets ou de gelées à base de saké doux (*amasake*) ou de spiritueux japonais.

Une carte exceptionnelle de sakés et de whiskies

La carte des boissons séduira les connaisseurs qui pourront faire leur choix parmi 130 cuvées de saké importées directement du Japon. Sont également disponibles chez ERH tous les spiritueux proposés à la carte du Golden Promise Whisky Bar, incluant 1 000 whiskies et rhums collectors.





LA MAISON DU WHISKY ET LA MAISON DU SAKÉ, DEUX EXPERTS À LA MÊME ADRESSE

Depuis 2017, La Maison du Whisky et de La Maison du Saké accueillent au 11 rue Tiquetonne les amateurs de spiritueux, mais aussi de saké, de shōchū et de whisky japonais. Au total, pas moins de 1 300 références sont disponibles à la vente dont 120 whiskies japonais et 150 cuvées de sakés. Près de cinquante marques sont ainsi mises en valeur telles que les incontournables Nikka Whisky, Chichibu ou Mars, côté whisky, mais aussi les brasseries de saké Hakutsuru, Hiten, Izumibashi, Masumi ou encore Takeno.

La Maison du Whisky propose également une riche programmation tout au long de l'année : rencontres avec des producteurs et dégustation de nouveautés, Académies thématiques (masterclass de 2 heures animée par un expert) pour en apprendre davantage sur l'univers des spiritueux, et tout particulièrement ceux en provenance de l'archipel nippon.

LE SAKÉ AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Le saké a officiellement rejoint la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco le 4 décembre 2024, en reconnaissance du savoir-faire traditionnel des maisons de saké et de la place centrale de cette boisson ancestrale dans la culture japonaise. Cette distinction est saluée par La Maison du Whisky qui importe et distribue des sakés en France depuis 2015 grâce à sa filiale La Maison du Saké, fondée par Youlin Ly. Actuellement, une trentaine de brasseries de saké et près de 130 cuvées distinctes sont proposées dans ses réseaux commerciaux, ses boutiques et à la carte du restaurant ERH.



LE GOLDEN PROMISE, DEUX BARS DÉDIÉS À LA MIXOLOGIE ET AU WHISKY

Au sous-sol du 11 rue Tiquetonne, le Golden Promise réserve aux passionnés de mixologie et aux amateurs de spiritueux rares deux espaces différents.

Dédié à la mixologie, le Lounge propose une carte de cocktails à base de spiritueux d'une grande diversité. Renouvelées tous les 6 mois, les recettes panachent des grands classiques et créations originales. Le bar dispose par ailleurs d'une des plus larges sélections de sakés de la capitale : plus de cent cuvées issues d'une cinquantaine de brasseries.

Le Salon Collector présente de son côté une collection exceptionnelle de plus de 900 whiskies rares en provenance d'Écosse, d'Irlande, des États-Unis et du Japon, ainsi que 100 rhums disponibles au verre.

Certaines des plus belles bouteilles de collectors japonais sont mises en avant dans la Japanese Room. Parmi les 300 whiskies japonais de la collection, citons la célèbre Ichiro's Malt Card Series, des cuvées telles que Nikka Taketsuru 25 ans ou Mars 30 ans 1986 Sherry et

près d'une centaine d'embouteillages de la distillerie Karuizawa, fermée en 2000.

La carte du Golden Promise propose également des amuses-bouches réalisés par le restaurant ERH.



Informations pratiques

11 rue Tiquetonne, 75002 Paris

Restaurant ERH - du mardi au jeudi pour le dîner et du vendredi au samedi pour le déjeuner et le dîner. Menu Découverte (4 ou 5 séquences) à partir de 65 euros et Menu Expérience (7 séquences) à partir de 90 euros.

La Maison du Whisky - La Maison du Saké Tiquetonne - le lundi de 14h00 à 19h00 et du mardi au samedi de 11h00 à 20h30.

Golden Promise Whisky Bar - du mardi au jeudi de 18h00 à 01h00 et du vendredi au samedi de 18h00 à 02h00. Menu Dégustation (60 euros) sur réservation. Cocktails à partir de 14 euros et finger food à partir de 5 euros. Sélection de whiskies et de rhums collectors à partir de 15€ (2 cl).

Spécialiste des whiskies et des spiritueux fins depuis 1956, La Maison du Whisky est un acteur majeur du marché des alcools premium en France et à l'international. Importateur, distributeur, exportateur, également détaillant, embouteilleur et producteur, La Maison du Whisky explore toutes les catégories d'eaux-de-vie – whisky, rhum, cognac, armagnac, calvados, tequila, mezcal – mais aussi la bière, le saké et le vin... Son portefeuille rassemble plus de 240 marques exclusives haut de gamme. La Maison du Whisky s'appuie sur une équipe de passionnés pour accompagner l'effervescence du secteur, anticiper ses tendances et éclairer le choix des amateurs, professionnels et particuliers.

