

Ouverture de « Loiseau de France »
Dimanche 2 juin 2024

Quelle émotion pour Bérangère Loiseau, PDG du groupe éponyme, d'ouvrir, trente ans plus tard, un bistrot Loiseau au Japon !

« Loiseau de France », nouveau restaurant du groupe Bernard Loiseau, accueillera ses premiers convives dès le dimanche 2 juin 2024.

Les relations entre la maison Loiseau et le Japon sont très fortes depuis longtemps. De 1992 à 1995, Bernard Loiseau avait ouvert la réplique de son restaurant « La Côte d'Or » à Rokko Islands, Kobe, dans la région du Kansai. Sa cuisine centrée sur la puissance des goûts et l'épure (peu de gras, peu de sucre, déglacage des sauces à l'eau...) a rencontré un écho exceptionnel auprès des Japonais.



Un bistrot au sein de
l'Institut Français du Japon -Tokyo

La famille Loiseau s'installe dans un lieu porteur de sens et de patrimoine : l'Institut Français du Japon (IFJ) à Tokyo. Dépendant directement de l'ambassade de France, l'IFJ œuvre au partage de la langue et de la culture française.

Le bâtiment de l'IFJ a connu une extension spectaculaire en 2021, portée par l'architecte Sou Fujimoto, imaginant les lieux comme un village à la française, autour d'un jardin luxuriant.

Le restaurant propose trois espaces en un :
- la salle du bistrot (63 couverts).
- le snacking (20 couverts) et sa terrasse
- la boutique 100% Made in France





La salle de restaurant intègre les marqueurs des bistrot Loiseau ; l'oenothèque en chêne mouluré proposant une large sélection de vins au verre ou en carafe, les beaux matériaux des tables et assises et le chariot de dessert. Les tissus et éléments de décoration empruntent à la période « Belle époque » le style emblématique des brasseries françaises. Une toile de Raoul Dufy a été imaginée en panneaux japonais et trône sur près de 3 mètres, emportant les convives en plein Paris.

Derrière cette toile se cache une scène musicale grâce à laquelle le restaurant pourra accueillir des événements (lancement de marque, réception...).

« Une ambassade des terroirs de France »

Blanche Loiseau, qui a travaillé en immersion une année au Japon en 2019-2020, avant d'assumer son premier rôle de cheffe à «Loiseau du Temps» (Besançon) est aujourd'hui au Japon pour ouvrir «Loiseau de France» avec l'appui du Chef Yamaguchi (avec qui Bernard Loiseau avait ouvert en 1992). L'équipe se compose de 8 personnes dont 2 Français.



La carte du Bistrot se veut comme une découverte des terroirs de France et de ses plats populaires : l'oeuf en meurette et le boeuf bourguignon (façon Bernard Loiseau), la quenelle de poisson sauce Nantua (clin d'oeil au Rhône-Alpes), le filet de maquereau en escabèche (Méditerranée), l'Opéra (Paris). Le voyage continue dans les vignobles de France avec une sélection attractive et pointue des trésors de nos régions

Informations pratiques :
Menu à partir de 2800¥
Fermés les lundis et mardis
Réservations en ligne.
@loiseaudefrance



Loiseau de France
15 Ichigayafunagawaramachi,
Shinjuku City,
Tokyo 162-0826, Japon

Info@ldf-tokyo.jp

