

MATSURI S'INSTALLE À BRUXELLES AUX CÔTÉS DE BOA KARAOKE

Une nouvelle adresse où cuisine japonaise, cocktails et karaoké se mêlent au fil de la journée

Matsuri poursuit son développement et pose ses valises à Bruxelles pour une nouvelle ouverture aux côtés de BOA Karaoké. Une adresse hybride imaginée comme un véritable lieu de vie, où l'on vient aussi bien déjeuner autour du célèbre kaïten de Matsuri que boire un cocktail, faire une pause gourmande ou prolonger la soirée dans l'une des karaoke boxes privatives de BOA.

MATSURI ARRIVE À BRUXELLES

Fondé à Paris en 1986, Matsuri s'est construit autour d'un geste devenu sa signature : le kaïten, ce comptoir tournant très populaire au Japon sur lequel les assiettes défilent à portée de main.

Aujourd'hui, l'enseigne fait évoluer son univers autour d'une vision Sushi & Cocktails, mêlant cuisine nippo-californienne contemporaine, design, mixologie et nouvelles expériences de consommation.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE









À BRUXELLES, LE KAÏTEN RESTE AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE. SUSHI, MAKI, SASHIMI, GYOZAS, RAMEN ET RICE BENTO CÔTOIENT CALIFORNIA ROLLS, CRÉATIONS SIGNATURES ET RECETTES PLUS TWISTÉES, À L'IMAGE DES TACO NORI, DES CRISPY SUSHI OU DES SASHIZZA.

Le tout est préparé minute à partir d'ingrédients ultra-frais, dans un esprit qui rend hommage à l'art culinaire japonais tout en s'affranchissant de ses codes les plus traditionnels.
L'expérience a également été pensée pour tous les moments de la journée et pour tous les publics, avec notamment des espaces gaming dédiés aux enfants et une offre disponible sur place, à emporter ou en livraison.



寿司

DU DÉJEUNER JUSQU'À LA NUIT

Plus qu'un restaurant, la nouvelle adresse a été pensée comme un lieu capable d'évoluer au fil des heures.

À midi et le soir, place à Matsuri et à sa cuisine nippo-californienne servie autour de l'iconique comptoir tournant. Avec son corner Matsu Café, l'enseigne prolonge l'expérience tout au long de la journée : Matcha Latte, Ube Latte, Latte ou chocolat chaud s'accompagnent de pâtisseries, à déguster sur place ou à emporter.

Le bar accompagne lui aussi l'adresse du déjeuner jusqu'à la nuit avec une sélection de cocktails.

Puis, à mesure que la journée avance, l'ambiance change de rythme et BOAKaraoké prend le relais.







BOA KARAOKE : LE KARAOKÉ VERSION PRIVATIVE

BOA revisite le karaoké en s'inspirant des karaoké boxes asiatiques : ici, pas de scène ni de public. Chaque groupe profite de sa propre salle pour chanter et célébrer en toute intimité.

La nouvelle adresse accueille ainsi sept karaoké boxes privées, conçues comme de véritables espaces immersifs et visuels. Soirée entre amis, anniversaire, afterwork, team building ou soirée plus festive : les boxes permettent de prolonger l'expérience dès la fin d'après-midi et jusque dans la nuit.

Matsuri et BOA ne sont ainsi pas deux concepts simplement réunis sous le même toit, mais les deux facettes d'une même adresse.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UNE ADRESSE, PLUSIEURS FAÇONS DE LA VIVRE

Déjeuner seul ou entre collègues, partager un dîner en famille, passer prendre un matcha, retrouver des amis autour d'un cocktail ou réserver une karaoké box : chacun peut s'approprier le lieu selon ses envies.

Cuisine japonaise, café, cocktails, musique et divertissement se répondent tout au long de la journée, tandis que le design, les matières, la lumière et les ambiances accompagnent progressivement le changement de rythme.

Le fil rouge reste celui d'un Japon contemporain, entre précision, élégance, culture kawaii et esprit festif.

Une expérience premium mais décomplexée, pensée aussi bien pour le quotidien que pour les grandes occasions.

On peut commencer par déjeuner... et finir par chanter.







MATSURI BRUXELLES :
Avenue de la couronne 437,

1050 Ixelles, Bruxelles

THE ORIGINAL SUSHI BAR

OUVERTURES
DU LUNDI AU DIMANCHE :
11H30 - 14H30
18H30 - 22H30

MATSU CAFÉ :
dès 9h

MATSURI®

À PROPOS DE MATSURI

Fondée en 1986 à Paris, Matsuri est une enseigne de restauration japonaise reconnue pour son comptoir tournant, le « kaïten ».

Reprise fin 2023 par trois entrepreneurs, Adrien de Schompré (ex-Sushi Shop), Céleste Velarde (ex-Big Mamma) et Sébastien Blanchet, la marque a engagé une refonte complète de son concept autour d'une vision Sushi & Cocktails mêlant cuisine nippo-californienne, design contemporain et nouvelles expériences de consommation.

À PROPOS DE BOA

Implanté à Bruxelles, BOA développe le concept des karaoké boxes privatives : des salles réservées à son propre groupe, pensées pour chanter, boire, célébrer et profiter de l'expérience sans public extérieur. Pour cette nouvelle adresse avec Matsuri, BOA déploie **sept boxes privées ainsi qu'un véritable cocktail bar** au cœur du projet.



Crédit photo : Jérôme Galland

