



本
物
の
寿
司
屋



MATSURI BAC : UNE ADRESSE À GRANDE VITESSE

Les rails sont posés, le Shinkansen est prêt à partir. Matsuri réouvre son restaurant de la rue du Bac, complètement revisité et plus audacieux que jamais. Inspiré par le célèbre bullet-train japonais, ce nouveau lieu file à toute allure entre design futuriste, sushis de haut vol et cocktails vibrants. Un an tout juste après sa reprise et la présentation de son concept de Sushi & Cocktails, Matsuri confirme son dynamisme et un certain goût pour le travail bien fait.

WELCOME ON BOARD

Ici, Matsuri Bac réécrit les codes **avec un décor à couper le souffle signé Jessica Mille**. Chaque centimètre évoque l'élégance et la vitesse du Shinkansen, ce TGV iconique. Les lignes courbées des banquettes et des plafonds allongent l'espace comme un wagon fuselé, tandis que les couleurs pastel – rose poudré et bleu glacier – imposent **une douceur contemporaine** qui tranche avec les tables en acier brossé brut.

Les luminaires flottent comme des halos de lumière dans un espace savamment rythmé, et les panneaux muraux explosent de **motifs pop japonais vintage**. C'est chic, c'est tranchant, **c'est Tokyo qui claque au cœur de Paris**. Entre minimalisme pointu et une palette de couleurs ultra-vivante, le restaurant capte l'œil à chaque détail. C'est plus qu'un design, c'est une invitation à embarquer.





1ST STOP : THE BAR

Avant de plonger dans le voyage culinaire, détour obligatoire par le bar. En vedette : **cocktails millimétrés en collaboration avec ELY**, entre saveurs exotiques et audaces modernes. Samourai Negroni, Yuzu Geisha ou Pornstar Passionata promettent d'embarquer les papilles en première classe.

2ND STOP : KAÏTEN

Au cœur de l'expérience Matsuri, le kaïten répond toujours à l'appel. Sur ce tapis roulant, **les classiques sushi, maki, sashimi, gyozas, ramen & udon** se succèdent, aux côtés de **recettes twistées à la sauce californienne** qui font la patte de l'enseigne : californian rolls, dragon rolls, sticks yakitori, funky californian.. Sans oublier les **créations signatures, aussi uniques que inattendues** telles que les crispy sushi, taco nori, sashizza, maki frits, crunchy handrolls et bien d'autres. Ici, tout est préparé minute avec des ingrédients ultra-frais et une précision qui rend hommage à l'art culinaire japonais.

3RD STOP: LES TRONES

Ici, même les toilettes jouent la carte du style. Imaginées avec **Trone**, elles affichent un look audacieux : courbes futuristes, teintes pastel et finitions impeccables. Preuve que, chez Matsuri, **le souci du détail ne s'arrête jamais**, pas même là où on ne s'y attend pas.





TERMINUS : MATSU CAFE

En prime, un **comptoir gourmand** s'invite à bord : le Matsu Café. Au menu ? Cheesecake japonais ultra fluffy signé **Takumi**, Mont Blanc et Yuki marron, sésame ou matcha de **Yamazaki**, mochi glacés, glaces "soft serve" et daifukus. Côté boissons, chocolat chaud au matcha en collaboration avec **YVSE**, matcha latte framboise, limonade matcha yuzu ou moka gianduja latte rivalisent de créativité. À déguster sur place ou en take-away, pour une pause aussi gourmande que dépaysante.

新しい味

**Design tranché, kaïten revisité, cocktails originaux et Matsu Café :
ici, tout évoque l'élégance et l'avant-garde du Tokyo moderne.
Matsuri Bac se pose ainsi en destination incontournable de la
gastronomie nipponne, à découvrir dès maintenant.**



新しい味

INFORMATIONS PRATIQUES

Matsuri Bac

74 Rue du Bac, 75007 Paris

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
et en service continu le vendredi, samedi et dimanche.

Disponible sur place, à emporter et en livraison.

À PROPOS DE MATSURI :

Matsuri est une enseigne de restauration japonaise fondée en 1986 à Paris. Son parc est composé de 12 restaurants, répartis entre l'Île de France, Lyon et Bordeaux. Ses restaurants sont tous équipés d'un comptoir tournant, sur lequel défilent des plats sains et traditionnels, aux influences contemporaines. Reprise fin 2023, l'enseigne entame une refonte totale de son concept, afin de proposer une offre unique de "Sushi & Cocktails".

祭り

祭り

