

美味し



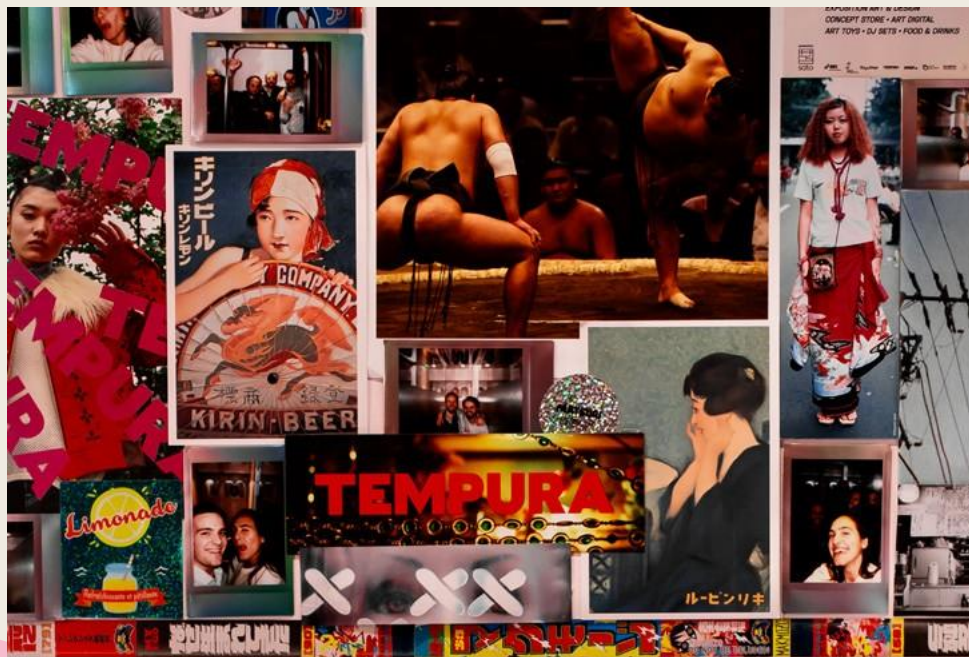
MATSURI®

**NOUVEAU DÉPART
POUR L'ENSEIGNE
MYTHIQUE**

Matsuri, icône de la restauration assise nippone, se prépare à une métamorphose sous la direction visionnaire d'Adrien de Schompré, cofondateur de Sushi Shop, Sébastien Blanchet, anciennement chez PWC et Céleste Velarde, ex-directrice artistique chez Big Mamma. Fondée en 1986, rue Richelieu, au cœur du quartier japonais parisien, l'enseigne entame une refonte complète de son concept, mettant en avant une nouvelle ère contemporaine au sein de ses restaurants.



祭り



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

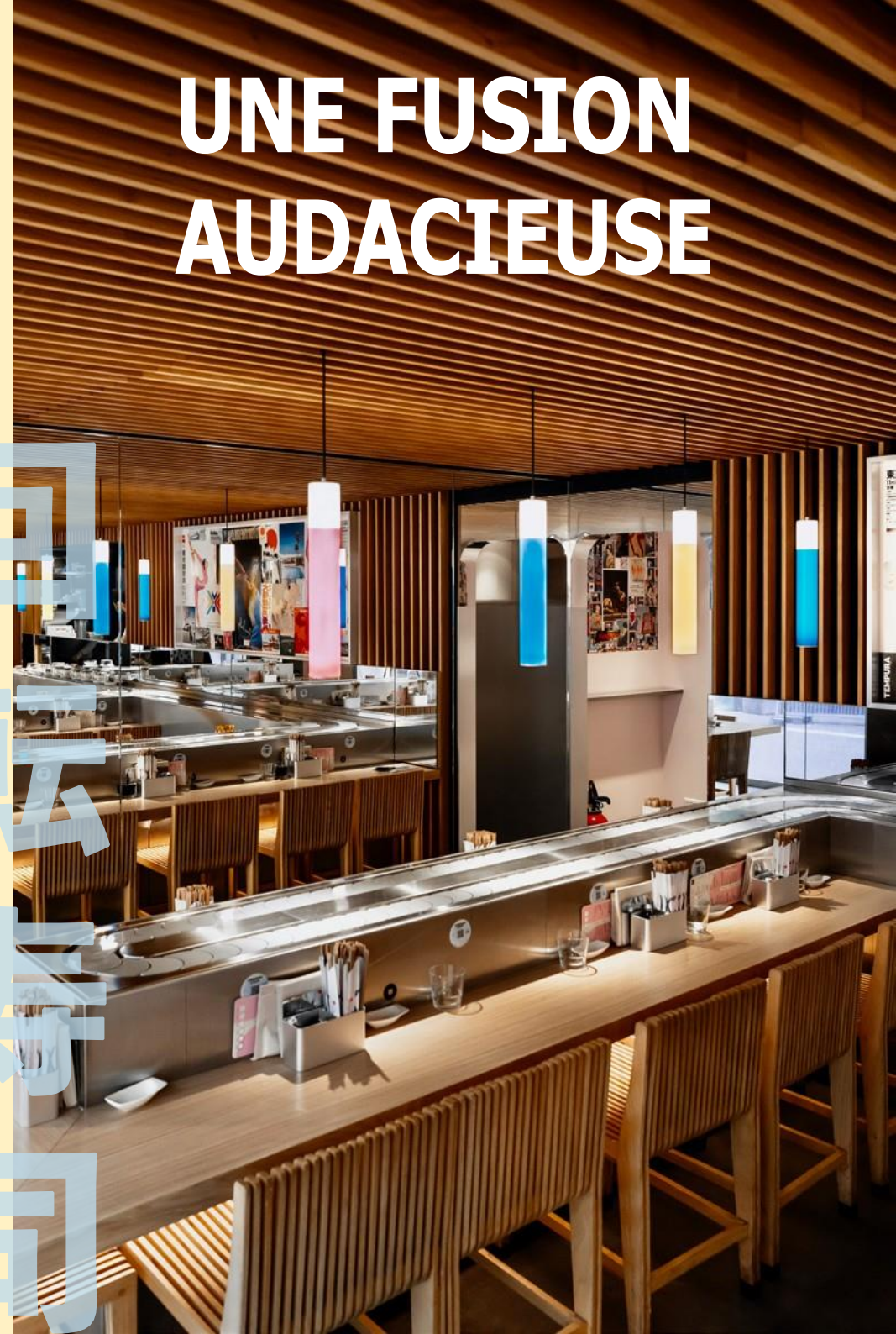
Le cœur de Matsuri reste inchangé avec son célèbre kaïten (tapis tournant), symbole de convivialité et de découverte culinaire. Cependant, le changement se fait sentir dès l'entrée, avec une toute nouvelle décoration contemporaine qui évoque l'essence de la pop culture japonaise : Matsuri présente "The Original Sushi Bar". La promesse ? un lieu moderne, gai et décontracté, unique en France.

Bois clair, inox brossé, miroirs, lignes épurées et néons colorés créent une atmosphère unique et chaleureuse, offrant aux convives une expérience immersive aux touches 80's japonaises. Le clou du spectacle, une expérience qui se poursuit jusqu'aux toilettes, grâce à une collaboration avec Trone, le guru des toilettes les plus cool !

Déjeuner entre amis, dîner en famille, ou "date" original, toutes les occasions sont bonnes pour se retrouver chez Matsuri !

UNE FUSION AUDACIEUSE

回転寿司



UNE CARTE NIPPO CALIFORNIENNE



Côté carte, Matsuri propose les grands classiques qui séduisent les amateurs de cuisine japonaise depuis des années : Sushi, Maki, Gyoza et Sashimi seront donc au rendez-vous.

En parallèle, l'accent est mis sur de nouvelles recettes signatures aux influences californiennes, avec une offre de california rolls et de brochettes «yakitori» considérablement étendue mais aussi de nouvelles créations propres à l'enseigne: Nori Sushi, Crunchy Handrolls, Taco Nori, Funky California...

C'est une harmonie entre tradition et innovation qui célèbre la diversité de la cuisine japonaise en introduisant de nouvelles saveurs et textures. En somme, une montée en gamme significative et des prix inchangés, ce qui en fait un modèle très abordable pour la qualité.

À noter, Matsuri apporte un très grand soin à la sélection de ses produits : poissons issus d'une pêche raisonnée MSC, sauce soja nippone, riz importé d'une ferme californienne, chocolat Valrhona pour les mochis et différentes variétés d'algues nori en provenance du Japon.

Deuxième élément clé de cette nouvelle offre : une carte de cocktails réalisée en collaboration avec ELY, qui sublime des ingrédients identitaires nippons tels que le yuzu, le sake etc... Ainsi, le soir l'enseigne se transforme en un concept unique de **"Sushi & Cocktails"**, dans un cadre chaleureux et festif, disponible sur place, à emporter et en livraison.



RÉNOVATIONS ET DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE

Un premier restaurant Matsuri a rouvert sous ce nouveau concept en début d'année, rue de la Boétie (Paris 8). Prochaine ouverture prévue à la mi-avril pour le restaurant de Neuilly puis à la mi-mai, pour le restaurant de Victor Hugo (Paris 16). À noter, chaque restaurant Matsuri sera conçu différemment et possédera une identité singulière, tout en respectant certains codes identitaires. Pour cela, l'enseigne a décidé de travailler avec plusieurs architectes. Le restaurant de Victor Hugo par exemple a été imaginé par le designer Rudy Guénaire, également fondateur de PNY.

Les 10 autres restaurants Matsuri, répartis entre Paris, Lyon et Bordeaux, vont à leur tour fermer leurs portes pour laisser place à ce nouveau concept. L'objectif étant d'atteindre une rénovation complète du parc d'ici fin 2024. En parallèle, Matsuri compte s'ouvrir à un développement en franchise et entamer une stratégie de maillage territorial en France et à l'international.

刺身



日本食



La promesse de Matsuri est d'offrir une carte de qualité à un prix très abordable et ce dans un cadre agréable, frais et moderne. Le nouveau concept Matsuri propose une expérience client aussi efficace que sexy afin de répondre aux attentes d'une clientèle large (6-60 ans) corporate comme familiale, entre amis, collègues ou amoureux.

- Adrien de Schompré, CEO Matsuri



日本食



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".

