



DOKI DOKI

LA PARFAITE

BOUCHÉE NIPPONE

Il y a des concepts qui naissent d'une intuition. DOKI DOKI, lui, est né d'un battement de cœur: celui de Romain Taieb, faiseur de restaurant et créateur de concept, passionné du Japon, lorsqu'il s'accoude au comptoir d'un handroll bar à New York, concept jusqu'alors inconnu en Europe, qu'il est le premier à introduire en France.





UN BATTEMENT DE CŒUR ENTRE TOKYO, NEW YORK ET PARIS

«DokiDoki», en japonais, c'est le petit son léger et délicat des battements du cœur. Loin du «boum boum» qui bat la chamade, il évoque plutôt les palpitations subtiles de l'excitation qui veut se faire discrète: les joues qui rosissent, les mains qui tremblent, l'instant qui électrise. C'est ce frisson fugace qui a inspiré le nom de cette expérience d'un genre nouveau et jusqu'alors confidentielle, que Romain s'approprie pour la renouveler: le "handroll bar".

Pionnier en Europe, il incarne une approche puriste et fidèle aux standards, offrant une expérience authentique du goût japonais, qu'il ne cherche pas réinterpréter, mais auquel il insuffle rythme, énergie et vitalité. Ici, pas de folklore figé ni de minimalisme austère. Savant mélange de la coolitude new-yorkaise, de la gastronomie japonaise, et de l'art de vivre à la française, DOKI DOKI propose une version vibrante du handroll, où chaque bouchée pulse comme un petit battement de cœur.



A BITE OF JAPAN

Handroll, N. M:

Plat japonais, traduction de temaki, littéralement, «roulé à la main» - Rouleau comme un grand maki, préparé à la main par le chef à partir d'une algue de nori croustillante remplie de riz japonais tiède et d'une recette de poisson cru pouvant varier. Servi immédiatement après avoir été roulé, le handroll se déguste à la main en quatre bouchées.

Chez DOKI DOKI, chaque bouchée est une leçon de précision, autour de trois ingrédients essentiels: l'algue, le riz et le poisson. L'algue de nori, venue de la mer d'Ariake au Japon, réputée pour la pureté de ses eaux, offre une expérience croquante et des notes salines, presque fumées. Le riz rond japonais arrive tiède, légèrement vinaigré. Le poisson, quant à lui, fond littéralement sous la dent: saumon, Chu-Toro (thon gras d'exception), thon ou crabe; chaque produit est sélectionné avec soin pour sa fraîcheur et sa qualité irréprochables.





NI SUSHI BAR, NI IZAKAYA

Le format casse les codes.

Le convive s'installe au comptoir, coche de manière ludique son menu kraft, en optant pour trois, quatre, cinq ou six rolls selon l'envie et l'appétit du jour, et observe le geste se faire. Le hand roller déroule le fil de la dégustation, dans un esprit proche de l'*omakase*, mais sans solennité. Le *handroll* est préparé à la minute, garantissant la fraîcheur d'un *temaki*: une bouchée nette, fraîche et précise.





LE JAPON EN VO

À côté de ce produit phare, tartares, sashimi, donburi, nigiri, sonnent comme autant d'invitations à explorer d'autres facettes de la cuisine nipponne et viennent compléter l'offre.

Chaque *side* joue lui aussi sa partition à la perfection : soupe miso réconfortante, edamame addictifs, salade de concombre croquante, jeunes pousses d'épinards pimpées à la bonite séchée, ou encore le *spicy tuna ajitsuke*, *oeuf mariné au soja avec du thon rouge de ligne*, qui électrise les papilles.

En dessert, les incontournables mochis maison impressionnent toujours par leur élasticité folle et déploient avec brio tout le pantone aromatique japonais – sésame noir, praliné, coco, yuzu – tandis que le *no-bake cheesecake* au caramel miso mêle texture fondante et notes umami. Sans oublier la sélection très courte de glaces artisanales aux saveurs nipponnes, pour une finale qui se la coule douce.

À ne pas manquer non plus, chaque mois, les "*Specials*" qui viennent injecter du nouveau à la carte : nigiri au bar et huile de yuzu, mochi pistache, *rolls ikura*, et autres propositions qui évoluent au gré des saisons.

Pour prolonger l'expérience, DOKI DOKI propose également un format kit à emporter partout : riz, poisson et algue séparés, à assembler au dernier moment. La fraîcheur reste intacte, le plaisir aussi.





BOIRE BON, BOIRE NIPPON

Autour du bar, la carte se fait courte, mais redoutablement efficace.

Les cocktails signatures surprennent autant qu'ils séduisent : l'Expresso troque son Martini pour du Saké, la Margarita Yuzu séduit par ses notes acidulées, l'Umeshu Soda fait pétiller la fameuse prune fermentée dans une version effervescente.

Les sakés, spiritueux et bières japonaises se mêlent à une sélection affûtée de vins, tandis que les amateurs de thé se réjouiront de retrouver les crus d'exception de la maison Jugetsudo, du thé vert torréfié Hojicha aux notes de riz grillé du Genmaicha.





ESTHÉTIQUE ORGANIQUE, ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

Chaque adresse DOKI DOKI partage une même grammaire visuelle, pensée par Rodolphe Albert du studio RODAA Studio, connu pour ses réalisations de nombreux restaurants à Paris, au parti-pris stylistique assumé.

Ici règne une esthétique organique: béton ciré, bois, céramique, luminaires en papier japonais et suspensions nuages aériennes signées Céline Wright.

Quatre adresses donc, mais une seule promesse: proposer une expérience urbaine, accessible et parfaitement adaptée au quotidien. Entre deux rendez-vous ou sur le pouce, on y savoure un moment dans des lieux minimalistes, mais jamais froids, pensés pour être vécus, dans un esprit détendu, vivant et accueillant.

Ici, la musique et la lumière contribuent autant à l'identité que les plats eux-mêmes. On vient pour un shot de gastronomie japonaise, mais on reste, happé par l'ambiance vivante, décontractée et irrésistiblement cool.





PLUS QU'UN LIEU, UN *LIFESTYLE*

Parce que DOKI DOKI est aujourd'hui bien plus qu'un lieu, la marque s'invite aussi hors du comptoir avec une ligne de *merchandising* à son image: sweatshirts, t-shirts et une collection de sauces signatures présentées dans des contenants au design soigné. Une manière de prolonger l'expérience et d'emporter avec soi, un peu de l'énergie DOKI DOKI.



L'AMBITION D'UN RÊVE

Professionnel de la restauration depuis 2010, Romain Taieb a fait ses classes et gravi les échelons dans de grandes maisons, notamment en tenant les cultes NANASHI puis chez Paris Society, à l'origine de lieux rapidement devenus emblématiques, comme Le Piaf ou Bambini. Après plusieurs années à mettre son talent au service de la vision stratégique mais aussi opérationnelle du groupe, il choisit en 2020 de tracer sa propre voie et de concrétiser un rêve : créer son propre projet et écrire son histoire dans l'univers de la gastronomie.

Son ambition aujourd'hui ? Faire de DOKI DOKI la référence mondiale du handroll, en distillant sa vision de la bouchée japonaise parfaite : rapide, jouissive, accessible et totalement addictive.

Après une première ouverture en janvier 2022, suivie d'une seconde en 2023, DOKI DOKI déploie son maillage dans Paris en 2025, avec deux nouvelles adresses à Neuilly-sur-Seine et dans le quartier des Martyrs. De nouvelles ouvertures sont à venir très prochainement en France et en Europe et le concept se décline désormais en franchise.

Une ambition en bonne voie, donc.





INFORMATIONS PRATIQUES



DOKI DOKI, handroll bar
Ouvert 7/7, déjeuner et dîner
En continue à DOKI DOKI Marbeuf
Sur place et à emporter

DOKI DOKI LOUVRE

59 rue Jean-Jacques Rousseau
Paris 1^{er}

DOKI DOKI MARBEUF

11 rue Marbeuf
Paris 8^e

DOKI DOKI MARTYRS

51 rue des Martyrs
Paris 9^e

DOKI DOKI NEUILLY

156 avenue Charles-de-Gaulle
92200 Neuilly-sur-Seine

@dokidoki_handrollbar | dokidoki-handroll.com