

KŌBŌ

Le *Japon* en partage

Après Bleu Canard et Aokamo, Rémi Aboudiab et Ryo Nakamura ouvrent KŌBŌ, leur première table gastronomique à Lille. Une nouvelle adresse pour poursuivre leur histoire commune et donner corps à une cuisine japonaise par ses racines, française par ses affinités, libre et personnelle dans son expression.

Chemins de *traverse*

Avant de faire commerce de bonnes tables, Rémi Aboudiab faisait celui du marché de l'occasion. En 2013, il ouvre sa propre boutique, spécialisée dans la vente de jeux vidéo. Le Japon, déjà, lui trotte dans la tête et dans le cœur. Il s'y rend pour la première fois en 2016, avant de multiplier les voyages, jusqu'aux États-Unis. À son retour, marqué par une scène culinaire foisonnante, il décide de changer de terrain de jeu et de se lancer dans la restauration. Le végétal est alors en plein essor. Il ouvre Pause, l'une des premières sandwicheries vegan de Lille, bientôt devenue Pickles, bistrot de quartier végénial où les produits locaux tiennent le haut du pavé. En 2019, il donne une seconde vie à son ancienne boutique en y installant Bleu Canard, un bistrot 2.0 aux accords libres et au tempérament bien trempé.

C'est d'ailleurs chez Bleu Canard que Rémi rencontre son futur chef, Ryo Nakamura. Le parcours du cuisinier japonais a lui aussi pris quelques détours. Après un master de sociologie au Japon, il choisit finalement de faire de la cuisine son métier, se forme dans son pays natal avant de mettre le cap sur Londres. En 2015, il rejoint Abeno, adresse pionnière de l'***okonomiyaki*** en Europe, où il se familiarise avec les fondamentaux du répertoire japonais : sauces, condiments et techniques bien affûtées. Il poursuit son parcours dans un bistrot gastronomique, où il rencontre sa future épouse, lilloise d'origine, avant de rentrer quelque temps au Japon, puis de la rejoindre en France.





La rencontre tient alors presque du scénario : le jour où Ryo vient célébrer ses fiançailles chez Bleu Canard, la cheffe en poste annonce son départ à Rémi. Elle connaît justement Ryo et lui souffle que sa place se libère. Ryo rejoint alors l'équipe comme second, avant d'en prendre rapidement les commandes. En 2024, les deux hommes passent de la collaboration à l'association et ouvrent ensemble Aokamo, néo-izakaya en deux *tempo* : ramens à l'heure du déjeuner, assiettes à picorer au bar, en rez-de-chaussée, ou en format bistro-nippon à l'étage le soir. KŌBŌ prolonge aujourd'hui cette histoire, qui, à force de coïncidences, a fini par prendre le goût de l'évidence.

Les *délices* de KŌBŌ

Chez KŌBŌ, Ryo Nakamura cultive un drôle de jardin : des produits bien français, des ingrédients et savoir-faire japonais, et quelques libertés avec les frontières. Amoureux du terroir hexagonal, le chef le travaille à l'aune de son apprentissage nippon, convoquant sauces, condiments, fermentations et maturations pour déplacer les saveurs et bousculer les habitudes. Une cuisine personnelle, qui a le goût du détour.

Ainsi, au déjeuner, la poitrine de cochon flirte avec le labneh et l'aubergine XO ; le bar fricote avec la betterave chioggia, l'*ikura* et le citron noir ; la truite d'Artois s'acoquine avec un beurre blanc au lime *kosho*, du céleri-rave et des *shimejis*. En dessert, la figue se glisse dans un millefeuille au shiso, tandis que la poire s'encanaille à l'umeshu et à la noix de pécan.

Le soir, le chef embarque les convives pour une balade en six ou huit temps, où les produits français et les accents japonais font bon ménage : crabe et maïs, lotte à la sauce XO, cochon et salicorne, ris de veau et topinambour, bœuf et champignons sauvages ; et pour le dernier acte, riz au lait safrané ou pavlova aux figues. À terme, l'ambition serait de faire évoluer le dîner vers l'*omakase*, expérience japonaise par excellence, où le convive s'en remet entièrement à l'inspiration du chef.












KŌBŌ
Riyo Nakamura









Matières à *caractère*

Au détour d'une ruelle pavée du Vieux-Lille, KŌBŌ déploie un univers à l'image de sa cuisine : un dialogue franco-japonais, loin des clichés. Le studio parisien Meaningful en signe l'architecture et l'aménagement intérieur, tandis que Dino, directeur artistique de Contrejours Services, en a imaginé l'identité graphique. Deux regards qui donnent à cette adresse sa personnalité, jusque dans les moindres détails.

Dès le seuil franchi, la cuisine ouverte accueille les convives et s'impose en véritable avant-scène de cette salle de 35 couverts. Les tables espacées préservent l'intimité. En vitrine, quelques places de comptoir, à la japonaise, invitent à s'installer côte à côte en duo, ou en solo avec vue sur la Treille. Les menuiseries sur-mesure du maître menuisier Van Henis dialoguent avec les céramiques de Marianne K. Céramique, façonnées spécialement pour accueillir les créations du chef, dans un esprit résolument wabi-sabi. Aux ***noren*** suspendus et aux matières brutes, répondent les éclairages pensés par Delta Light. Un décor sans folklore, qui se fait plus feutré à la nuit tombée.

Divine vigne

Côté cave, Rémi puise aussi dans une autre de ses passions : le vin, qu'il explore depuis six ans avec MOON WINE, projet fondé avec un ami, qui propose des box mensuelles et des cuvées exclusives en édition limitée. De quoi nourrir une sélection pointue pour KŌBŌ, portée par Jun, jeune chef sommelier de la maison et brillante tête chercheuse de la vigne. Au programme : vignerons de talent, maisons de renom, bouteilles singulières et, assurément, quelques belles découvertes à la clé.




KŌBŌ
アトリエ





KŌBŌ

Informations pratiques

KŌBŌ
17, rue Bartholomé Masurel
59000 Lille
03 20 51 89 35

kobo-lille.com | @kobo.lille