

TOHANA, la révolution pacifique, ouvre son tout premier restaurant à Mougins (06)

Le 17 juillet la nouvelle enseigne accueillera ses premiers clients dans les Alpes Maritimes

Lancée par le groupe Toane, la nouvelle enseigne de restaurants en franchise, TOHANA ouvre son premier restaurant pilote à Mougins le 17 juillet 2024. Concept novateur autour des plats du pacifique, TOHANA révolutionne l'expérience client en optant pour une cuisine ouverte, un décor solaire et coloré, des matières premières de haute qualité, mais aussi un service décontracté et chaleureux. La carte, placée sous le signe de l'inventivité, proposera sushis, poké bowls et gyoza, pensés en collaboration avec le chef Vincent Broggi, Champion de France de sushi 2023.



IMMERSION DANS LES SAVEURS DU PACIFIQUE

TOHANA répond à la demande croissante des consommateurs en quête d'enseignes innovantes sur le segment des saveurs du Pacifique, en cassant les codes. Tranchant radicalement avec le marché actuel, TOHANA fusionne l'univers du sushi, du poké et du gyoza de manière immersive. Douce révolution, elle réinvente l'expérience gustative grâce à des matières premières nobles, fraîches et de qualité premium (sérieole, coquilles Saint-Jacques, poulpe, dorade...).

À la carte, les recettes imaginées en collaboration avec Vincent Broggi, Champion de France de Sushis 2023, reflètent une approche créative tout en restant respectueuse de l'authenticité et du goût.

Mêlant techniques traditionnelles nippones et condiments singuliers, le chef a créé toute une palette de Sushis Signatures, mais aussi les poké bowls, garantissant exotisme et compositions originales. Toutes ses créations aux sauces et toppings inventifs accompagneront les chaleurs estivales de leur fraîcheur. Les gyozas finement ciselés, et cuits minute, complètent le menu de leur touche gourmande.

Dans cet espace solaire et moderne, la cuisine ouverte, au cœur du restaurant, offre un véritable spectacle culinaire.



LE REPAS DEVIENT DIVERTISSEMENT

Profiter d'une véritable pause, se changer les idées, décrocher du quotidien en venant contempler les gestes hypnotiques des chefs cuisinant les assiettes au milieu de la salle... Organisée à la façon d'un bar, la cuisine est la pièce maîtresse du restaurant animée et vivante elle garantit une ambiance décontractée.

Travaillé jusque dans les moindres détails, le concept modernise l'expérience et incite les clients à s'installer dans un décor tout en corail et turquoise, rappelant les lagons insulaires du pacifique. Au-dessus de leur tête, lampions et shoji prêtent chaleur et luminosité à l'espace rappelant un étal de marché japonais.



Si l'intention première est d'engager les clients à s'installer au restaurant, TOHANA n'oublie pas les plus pressés et propose toute sa carte en vente à emporter. Également disponible en livraison sur l'application Uber Eats, la révolution pacifique pourra aussi être livrée à domicile.

La proposition culinaire riche et variée de TOHANA est pensée pour satisfaire toutes les exigences.

UNE OFFRE COMPLETE ET ADAPTATIVE

La carte de ce premier restaurant affiche une vingtaine de plats, véritable rencontre entre la tradition japonaise et la « good vibe » polynésienne (12 à 25€ en moyenne pour un repas complet), appelés à évoluer en fonction des saisons.

Plusieurs formules, notamment pour le déjeuner, permettent de goûter une sélection de sushis ou un poké bowl accompagnés d'une boisson et d'un dessert, tandis que les « Box » se composent de plusieurs créations signatures. Avec une capacité de 24 places en intérieur et 40 en terrasse ce premier restaurant TOHANA mise sur la convivialité des beaux jours pour attirer ses tous premiers clients.

DEUX ENTREPRENEURS AGUERRIS

À la tête de ce nouveau concept : Antoine Ingrassia, PDG du Groupe Toane, évoluant dans l'univers de la restauration depuis 4 décennies et porteur d'une passion familiale, s'est associé à Olivier Gérardin, véritable expert du développement en franchise et ancien Directeur général à succès d'une chaîne de streetfood Thaï.

Projetant une expansion en franchises mesurée mais robuste, principalement dans les métropoles de l'hexagone et reposant sur un modèle d'organisation performant, l'enseigne ambitionne de devenir une marque incontournable du secteur.



TOHANA Mougins

Ouvert tous les jours de 11h à 22h30

Sur place – vente à emporter – livraison (Uber Eats)

Cours des Arts Mougins, 630 avenue de Tournamy, 06250 Mougins

Rendez-vous sur tohanafood.fr