



Communiqué de presse

JOURNÉE MONDIALE DU VÉGÉTARISME, 1ER OCTOBRE : SOBO, LA NOUVELLE ADRESSE OÙ CUISINE VÉGÉTALE, DESIGN ET MUSIQUE SE RENCONTRENT

Et si, cette année, la **Journée mondiale du végétarisme** était l'occasion de découvrir une cuisine végétale qui ne cherche pas à imiter, mais à surprendre ?

Au cœur du 17^e arrondissement de Paris, **SOBO Asian & Listening Restaurant** imagine une nouvelle manière de vivre la cuisine végétale. Une adresse où le végétal se décline avec audace, où les influences asiatiques invitent au voyage et où le design et la musique prolongent l'expérience bien au-delà de l'assiette.



UNE CUISINE VÉGÉTALE QUI FAIT VOYAGER

À la tête des cuisines de SOBO, la cheffe **Gaëlle Delvaux**, autodidacte et figure de la cuisine végétale contemporaine, signe une carte inventive où le végétal devient un véritable terrain d'expression.

Forte d'un parcours dans plusieurs grandes tables européennes, de **Noma au Danemark aux cuisines d'Ana Ros au restaurant Hiša Franko en Slovénie**, Gaëlle Delvaux a développé une approche singulière, fondée sur les produits bruts, le goût juste et la puissance des assaisonnements.

Chez SOBO, elle compose une cuisine végétale **libre, généreuse et résolument gourmande**, inspirée de la Thaïlande, du Japon, de l'Inde et de la Corée. Kimchi, wasabi, shiitakés, matcha, aubergine, cacahuète ou encore ube se répondent dans des assiettes où textures, sauces et contrastes occupent une place essentielle.

Au fil de la carte, on retrouve notamment les **soba au matcha**, les **California rolls** où l'**aubergine se fait unagi**, les **brocolinis en tempura accompagnés d'une sauce satay aux cacahuètes**, ou encore le **cheesecake à l'ube**, aussi coloré que gourmand.

Ici, le végétal n'est ni une alternative ni une imitation : **il est le sujet**. Chaque assiette est pensée comme une composition à part entière, avec une attention particulière portée aux sauces, aux textures et à l'équilibre nutritionnel.

Cette vision fait écho à celle de **Laura Mercier, fondatrice de SOBO**, engagée depuis l'enfance en faveur de la cause animale et de l'environnement. De leur rencontre naît une même volonté : faire de la cuisine végétale une cuisine de plaisir, créative et accessible, capable de séduire aussi bien les convaincus que les plus curieux.

« Avec SOBO, je souhaite montrer qu'il est possible de réduire notre impact sur l'environnement sans jamais renoncer au plaisir. Le végétal peut être gourmand, créatif et convivial. »



UNE ADRESSE OÙ DESIGN ET MUSIQUE FONT PARTIE DE L'EXPÉRIENCE

SOBO se distingue aussi par son identité visuelle, pensée comme le prolongement naturel de sa cuisine. Pour imaginer l'adresse, **Louis Aspar, fondateur du Studio Louis Morgan**, s'est inspiré de l'idée d'un « **retour de voyage** », entre références japonaises, esthétique vintage et pièces de design iconiques.



Sur 80 m², pouvant accueillir une soixantaine de convives, l'espace évoque les **ryokans japonais** tout en affichant une personnalité résolument contemporaine : panneaux de chêne aux teintes acajou, plafonnier en papier signé **Isamu Noguchi**, banquettes aux motifs colorés, chaises chinées auprès de Selency et appliques en verre de Murano signées **Carlo Scarpa** composent un décor où chaque détail semble avoir été choisi comme une pièce de collection.

À la croisée de la **gastronomie, du design et de la mode**, SOBO cultive ainsi une esthétique singulière, à la fois feutrée, vintage et contemporaine.

La musique occupe une place tout aussi centrale. SOBO adopte les codes du **Listening Restaurant**, avec une programmation allant du down tempo au minimal, du new jazz à la house. Pensée comme une véritable architecture sonore, elle accompagne le repas sans jamais couvrir les conversations et se prolonge certains soirs avec des DJ résidents.

Le travail du Studio Louis Morgan se poursuit jusque dans l'acoustique, avec des dalles en fibres végétales au plafond et des enceintes spécialement réalisées pour SOBO par **Suave**. Quelques piles de vinyles complètent cette atmosphère de **studio d'enregistrement nippon vintage**, faisant de l'écoute une composante à part entière de l'expérience.

SOBO devient ainsi une adresse à vivre autant qu'à regarder : un écrin design où cuisine végétale, culture asiatique et musique composent une expérience singulière.

LE VÉGÉTAL SE PROLONGE AU BAR

Au bar, la carte prolonge les inspirations de la cuisine avec des **cocktails botaniques**, avec ou sans alcool, qui déclinent les saveurs végétales et peuvent être relevés d'une touche de champignons adaptogènes.

Une sélection de **sakés, vins et alternatives sans alcool** complète l'offre, pour accompagner les assiettes selon toutes les envies.



SOBO, UNE NOUVELLE DESTINATION PARISIENNE

Avec sa cuisine végétale d'inspiration asiatique, son décor signé Studio Louis Morgan et son univers musical, **SOBO imagine une adresse où l'on vient autant pour manger que pour écouter, regarder et voyager.**

À l'occasion de la **Journée mondiale du végétarisme, le 1er octobre**, SOBO invite ainsi à découvrir le végétal autrement : **une cuisine de goût, un lieu de design et une expérience sensorielle réunis sous une même adresse.**

INFORMATIONS PRATIQUES

SOBO Asian & Listening Restaurant

99 rue Jouffroy d'Abbans, Paris
17e

Ouvert tous les jours de 12h à
14h et de 19h à 23h

