



aqua kyoto

OUVERTURE
SEPTEMBRE 2025

DOSSIER DE PRESSE



Une arrivée attendue au cœur de la capitale gastronomique

Aqua Restaurant Group choisit Paris pour sa toute première adresse française et dévoile Aqua Kyoto, concept de restaurant japonais vibrant et contemporain, installé sur le toit du 26 avenue des Champs-Élysées. Fidèle à l'esprit du groupe, ce nouvel écrin s'impose comme un lieu iconique en devenir.

Après Hong Kong, Londres, New York, Miami et Dubai, le groupe pose ses valises dans la Ville lumière avec un lieu comme on les aime : élégant, vibrant, cosmopolite. Et bien sûr, avec une vue à couper le souffle — Montmartre, Grand Palais, Arc de Triomphe... et la Tour Eiffel en plein centre du cadre.

Ici, on célèbre l'âme du Japon — son esthétique, sa rigueur, son raffinement — mais avec l'énergie de Ginza, où l'on sort, on partage, on tringue ; le tout dans une ambiance électrique.



Le Japon sur les toits de Paris

Aqua Kyoto déploie un univers envoûtant, où le mystique rencontre le contemporain. Imaginé par David Yeo, Fondateur du groupe, le décor mêle l'énergie urbaine à la sérénité des éléments naturels. Les jeux d'ombres et de lumières, inspirés des théâtres d'ombres japonais, créent une ambiance immersive et sensorielle.

Derrière les portes d'acier, un spectacle saisissant entame le voyage : une sculpture de verre, en forme de Wasen - barque traditionnelle japonaise - ornée de bonsaïs d'érables aux feuilles de soie. Clin d'œil poétique aux paysages flamboyants de Kyoto à l'automne.

À travers le restaurant, l'eau — élément de vie et symbole du groupe Aqua — se révèle avec discrétion dans les éléments du design intérieur

et les effets de lumière en forme de ricochets. Car comme le dit si bien la maison : « Where there is water, there is life » (Là où y l'eau, il y a la vie).

Suivant la tradition Omakase, le sushi comptoir et le bar sont au cœur de l'espace. On peut y voir les itamae et mixologists à l'œuvre, faisant de chaque geste une performance. Autour du comptoir, les assises basses inspirées des traditions japonaises renforcent l'authenticité du lieu.

Dissimulé à l'abri des regards, le salon privé offre une parenthèse exclusive avec une vue spectaculaire sur la Tour Eiffel. Cet écrin intimiste peut accueillir jusqu'à vingt convives pour une immersion inoubliable.



Enfin, la pièce maîtresse : la terrasse rooftop. Derrière de larges baies vitrées, ce havre à ciel ouvert offre une vue panoramique sur les icônes parisiennes. La Tour Eiffel se dresse au centre exact de la perspective, flanquée par l'Arc de Triomphe et le Grand Palais, comme un tableau vivant.

Pensée pour être agréable toute l'année, le restaurant et sa terrasse permettent de profiter de ce décor exceptionnel en toute saison, dans une ambiance qui se transforme au fil des heures. Avec des espaces versatiles le restaurant et rooftop peuvent accueillir jusqu'à cent-quatre-vingt couverts.

Le jour, Aqua Kyoto rayonne. La nuit, le lieu résonne. À la tombée du jour, le lieu se transforme.

DJ sets, ambiance tamisée, énergie montante : Aqua Kyoto devient un sanctuaire des nuits parisiennes. En fin de semaine, le lieu se fait plus vibrant, plus audacieux. Ici, on dîne, on trinque, on danse.



La réinvention d'un héritage culinaire

Aqua Kyoto propose une cuisine japonaise inspirée, exigeante, mais jamais figée. Ici, chaque plat raconte une histoire — celle d'un Japon enraciné dans sa culture mais curieux du monde.

Des sashimis aux découpes parfaites aux grillades robata aux saveurs profondes, chaque plat incarne une cuisine à la fois rigoureuse et inventive. Les créations emblématiques, comme les Crystal Sushi — noix de Saint-Jacques à la gelée de rose, saumon à la menthe et gelée de saké — témoignent de cet équilibre entre raffinement et imagination.

L'expérience continue avec l'incontournable Miso Gindara Black Cod, mariné pendant sept jours dans du miso Saikyo et du saké, puis délicatement embroché et grillé au charbon, il révèle une finition caramélisée et une intensité umami remarquable. Ou encore la création audacieuse du Cigarols de thon épicé et saumon, présenté dans une véritable boîte à cigar. Les desserts suivent la même philosophie : revisiter les classiques japonais avec une touche cosmopolite.

Ici, chaque assiette raconte l'histoire d'un Japon ancré dans ses traditions, mais résolument tourné vers le monde.

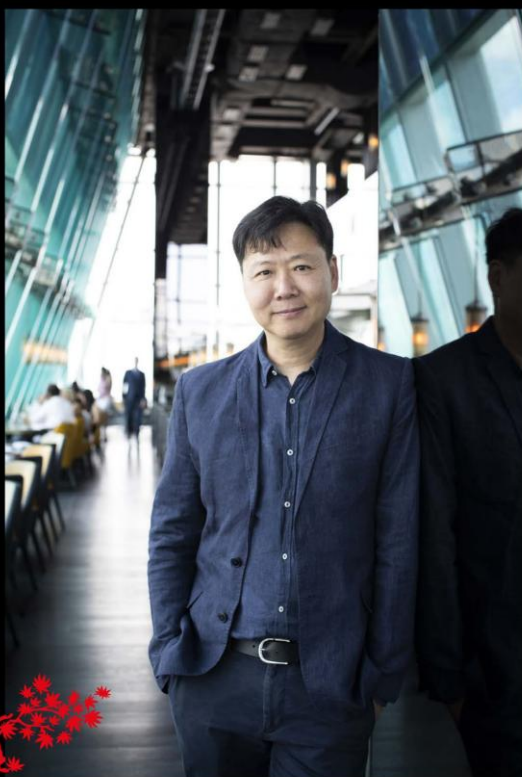


Mixologie inspirée, émotions infusées

Prolongement naturel de l'expérience culinaire, le bar d'Aqua Kyoto cultive un esprit audacieux et sensoriel. Véritable destination en soi, il propose une mixologie créative où chaque cocktail est une histoire, une émotion, une surprise ; inspirés des ingrédients clés de la cuisine japonaise.

Le Founder's Negroni revisite le classique avec un gin Nikka infusé à l'huile de coco, du Campari à la fraise et du Cocchi di Torino, sublimé d'un poisson KOI en garniture. Le Masataka Sours marie un cordial aux algues wakame à l'acidité du yuzu, la rondeur de la betterave et le piquant du gingembre mariné.

Cocktails d'auteur, ambiance feutrée en semaine, électrisante le week-end, vue hypnotique à toutes heures : le bar d'Aqua Kyoto cache toutes les cases du spot qu'on attendait.



David Yeo : L'hôte qui a bâti un empire

Fondateur du groupe, David Yeo est un foodie passionné de design. Diplômé de Cambridge en droit, il mène une brillante carrière à Londres puis à Hong Kong, avant de tout quitter pour suivre sa passion : recevoir.

Hôte exigeant, il organise chez lui des dîners privés ultra-précis, qui séduisent et impressionnent. En 2000, il ouvre son premier restaurant de 60 couverts sur Hollywood Road à Hong Kong — un lieu qui sera rapidement classé parmi les 100 tables les plus convoitées au monde par Condé Nast. Une success story est née : celle d'Aqua Restaurant Group.

Aujourd'hui, le groupe compte 25 restaurants et bars à travers le monde. Avec l'ouverture d'Aqua Kyoto à Paris, David Yeo réalise un rêve : implanter son art de recevoir au cœur de la capitale gastronomique mondiale.

Aqua Restaurant Group : L'art de recevoir à l'international

Fondé à Hong Kong en 2000 par David Yeo, Aqua Restaurant Group s'est imposé comme l'un des acteurs les plus singuliers et créatifs de la scène gastronomique internationale.

Le groupe réunit aujourd'hui plus de vingt-cinq restaurants et bars répartis sur quatre continents, dans des destinations majeures comme Londres, New York, Miami, Dubaï ou encore Hong Kong.

Chaque adresse offre une expérience immersive, alliant cuisine d'exception, vues spectaculaires et design audacieux. Loin des standards formatés, Aqua crée des lieux à part — où chaque détail compte, où l'esthétique rejoint l'émotion, et où la gastronomie devient un vrai voyage.

Parmi les concepts phares du groupe, on retrouve Hutong, l'adresse emblématique de cuisine chinoise du Nord, avec des établissements à Miami, New York, Dubaï et Hong Kong. À ses côtés, Aqua Kyoto incarne la vision japonaise contemporaine du groupe, avec une présence désormais à Londres, Hong Kong, New York et Paris. Deux univers forts, deux identités culinaires, portés par une même exigence : offrir bien plus qu'un repas — un moment inoubliable.

