

ba
r
o
mi

SUSHI AND WINE
6 rue du marché saint-Honoré
Paris 1er



—
Automne 2023 – Et si, rue du
Marché Saint-Honoré, midi, minuit,
la sensation de cette rentrée des
tables se révélait dans la rencontre
aussi chic qu'inédite entre bar à
sushi pointu et bar à vins affûté.
Omi soit qui bien y passe !

**LES BELLES TABLES, DU
MOINS LES SINGULIÈRES, LES
AUDACIEUSES, SONT
TOUJOURS AFFAIRE DE
RENCONTRE.**

À Paris, encore plus fort, encore plus vrai lorsque parfois tout commence par le choix d'une Rive, l'allant d'un quartier, le sentiment d'une certaine adresse.

Automne 2025, la Rive Droite retrouve l'un de ses cœurs battants : ce quartier du Marché Saint-Honoré où le chic se partage au charme et le village se dispute à la ville. La mode y pousse son dernier cri, les grands bureaux s'y activent, le continent touristique s'y assume.

Fatalement, forcément, là que le BAR OMI a choisi d'installer son inédit.



6, RUE DU MARCHÉ SAINT-HONORÉ

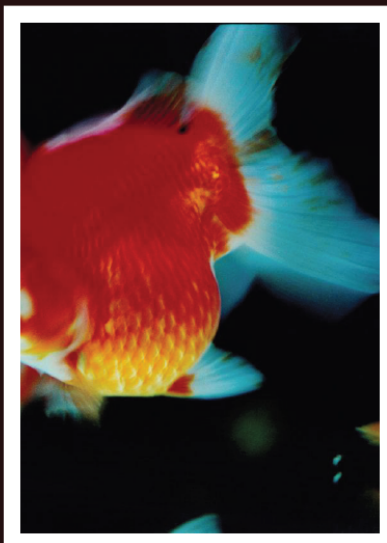
Longtemps ce numéro a excité une génération foodies, canaille galopante à rejoindre l'Écume, restau-poissonnerie où l'on gobait l'iode. Aujourd'hui : nouvelles ondes, nouveaux frissons, nouvelle vague. 6, rue du Marché Saint-Honoré, BAR OMI métamorphose les lieux, traverse le miroir, assume le glamour, invite et invente un Japon à Paris aussi bien que l'inverse aussi bien pour le déjeuner que pour le dîner.



**“BAR OMI, C’EST L’IDÉE,
L’ENVIE, L’AMBICTION D’UN BAR
À SUSHI TRÈS NIPPON QUI
CROISERAIT SOUDAIN À UN
BAR À VIN TRÈS CITADIN.”**

Les deux grands genres n’attendaient que cela. Tomber l’un et l’autre dans leurs bars comme on se tombe parfois dans les bras. Le bar à sushi si souvent dans sa mer et si peu dans ses verres. Le bar à vins trop attendu à boire ses étiquettes sans plus se soucier de ses assiettes.

BAR OMI tout à l’inverse, d’un réenchantement, le goût de l’excitation d’un coup de fouet, la vague et la vigne, l’Archipel des flacons, l’énergie et le décor



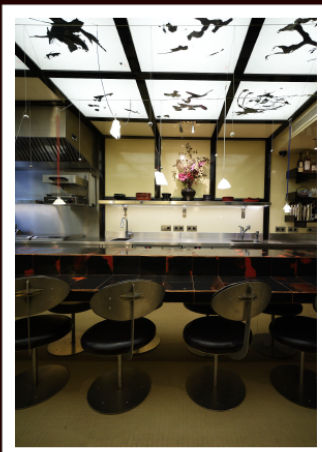
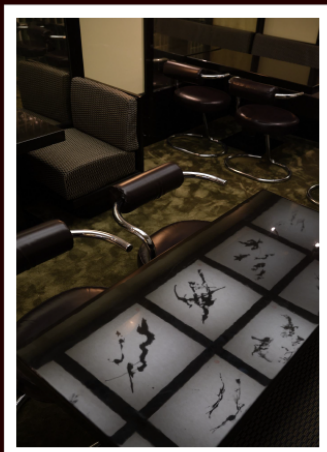
**UN DÉCOR ? AVOUONS PLUTÔT UN
ALLURE, UN CLIMAT, DEUX SALLES
SUBTILES À OFFRIR UNE ÉMOTION
AUX APPÉTITS.**

Imaginé par l'architecte *Fanny Perrier*, le restaurant file, ici, en fa de travelling. D'abord ce sushi bar de dix couverts intimes, qui s'impose avec un très beau comptoir en faïence noir et rouge, à l' des porcelaines, on y trouve quelques touches de kintsugi en cuiv réalisé par *Sylvia Pires Da Rocha*. Un mélange d'instant et de pri de manière et de matière, d'épure et de minéral où le chef en légè surélévation orchestre ses gestes, ses saveurs, ses intrigues.

Dans le prolongement, une salle contrastée, délicate à partager ses noirs, ses blancs, sa laque et ses miroirs. Ce noir et blanc com cinéma, à convoquer quelques artistes, à travers des luminaires d Maurer, une pièce du sensible d'Hans Artung, et soudain ce plafo comme un ciel rétro-éclairé, orné des encres japonaises de l'artist *Derrusie*, sculptant les lumières, les atmosphères et les sentiment vont avec.

Plus en détails, délicatement sur la vaisselle et les verres à vin, on retrouve une sirène séduisante imaginée par *Olivier Leone* et son studio Pragma, qui incarne la direction artistique. Pendant que l' est tout de jean brut vêtue, à la japonaise, c'est le styliste *Dan Sa* qui a pensé les tenues avec la marque Amish Supplies.

Chez BAR OMI, c'est toute une association de talents qui a souh nous inviter à un voyage vers un Japon rêvé, où émane un équilb chaque détail raconte une histoire.





“DANS L'ASSIETTE, AUX PICS DE LA BAGUETTE, UNE ÉLITE NIPPONE.”

Le chef s'appelle *Yuji Mikuriya*, que l'on nomme plus communément *Taku*, il est accompagné du maître sushi *Fuji* et leurs complices, *Tatsu*, *Ayumi* et *Tashiana*.

Tous pointures nippones, tous révélés au meilleur des tables japonaises à Paris, tous désormais unis et réunis au BAR OMI pour cueillir une mer affûtée, la ciseler, au fil de la lame, en sushi, sashimi, maki.

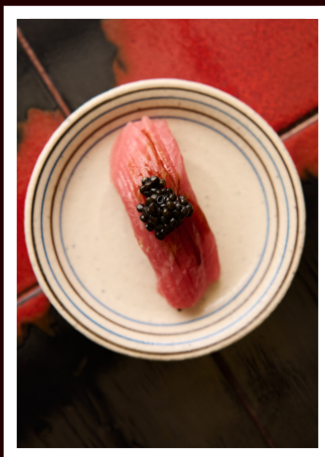
Le menu s'ouvre par des toriaezu, petits mets à partager, avec du chou japonais cru et sa mayonnaise wasabi, une potato salad et œufs de truite, classique des izayakas, ou un sashimi bicolore de thon akami et toro recouvrant une délicieuse sauce miso-wasabi.

Quant aux pièces de sushis plus classiques, il suffit de choisir hamachi, akami, unagi, bar et bonite, aussi bien que des créations créatives comme le nigiri aburi, le toro tartare, le wagyu braisé, encore le handroll « do it yourself » nigitoro et œufs de truite.

L'expérience gustative peut aller vers d'enrobant mini ramens aux champignons ou au bœuf wagyu dans un bouillon de daurade pour d'arriver sur la touche finale maison, glace au sésame noir.

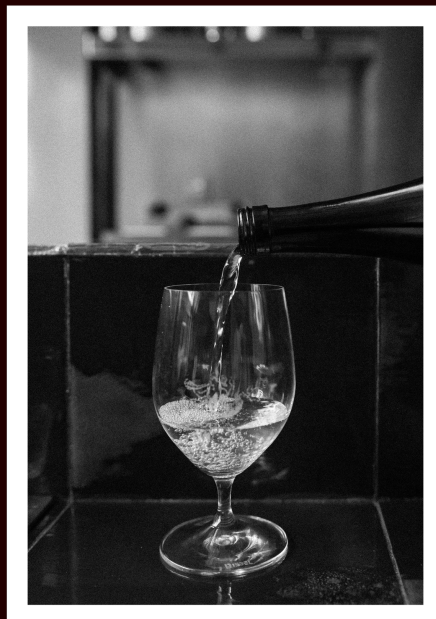
Concernant le déjeuner, BAR OMI propose un menu alléchant comme le vendredi : Soba du jour et maki au saumon, Barachirashi du jour, saladette ou le signature sushi j.

Un Japon terrien-marin subtil à son aise dans le sens de la cuisine, à déjeuner ou à partager pour dans une ambiance plus tam-

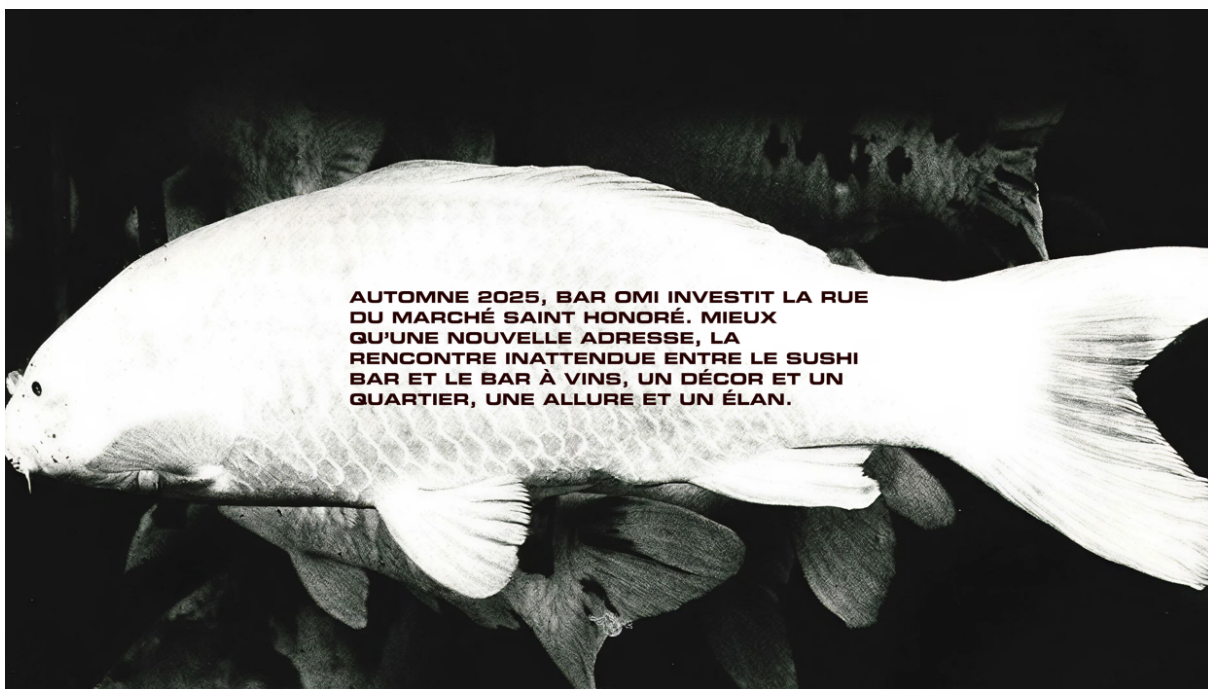


**AUX LÈVRES COMME AU
BORD DES VERRES, LE BAR À
VINS SE DÉCOUVRE BIENTÔT
À L'ÉCHO DU BAR À SUSHI.**

Comme rarement, à Paris, deux sensibilités se rejoignent, deux affinités se font aussi électives que sélectives à composer les comestibles nippones et des vertus de vignobles, le cru et les crus, le saumon et le cépage minéral, la daurade incisive et l'aristocratie bourguignonne, le crustacé et l'oxydatif, la sérieole et l'inattendu d'une appellation Jura, les menus de l'instant et 100 références de cave et de sakés activés par un jeune cadon de sommellerie *Jeremy Lipszyc*, accompagné de son acolyte *Iris Godec*.



**AUTOMNE 2025, BAR OMI INVESTIT LA RUE
DU MARCHÉ SAINT HONORÉ. MIEUX
QU'UNE NOUVELLE ADRESSE, LA
RENCONTRE INATTENDUE ENTRE LE SUSHI
BAR ET LE BAR À VINS, UN DÉCOR ET UN
QUARTIER, UNE ALLURE ET UN ÉLAN.**





APRÈS AVOIR CONVERTI LA FOULE AVEC
L'IZAKAYA ONI-SAN DANS LE MARAIS, PUIS
SÉDUIT LA RIVE GAUCHE DE SAINT-GERMAIN-
DES-PRÉS À TRAVERS LES VIBRATIONS
NOCTURNES TAMISÉES DE LA TABLE OJII,
ARTHUR ET LAETITIA COHEN, TRAVERSENT À
NOUVEAU LA SEINE ET RÉVÈLENT EN
SEPTEMBRE 2025, BAR OJII, NOUVELLE TABLE
« SIGNATURE » PARIS-JAPON

**L'ÉQUIPE,
LES ARTISTES,
LES FONDATEURS**

Fondateurs ARTHUR & LAETITIA COHEN
Chef et fondateur YUJI « TAKU » MIKURIYA
Sommelier et fondateur, JEREMY LIPSZYC
Architecte STUDIO FANNY PERRIER
Bar en faïence, SYLVIA PIRES DA ROCHAS
Œuvre au plafond « The drawing Room », DERRUSIE
Chaises au bar, TOM DUCAROUGE
Identité visuelle, OLIVIER LEONE, STUDIO PRAGMA
Tenues, COLLABORATION ENTRE AMISH ET DAN SABLON
Images & Photographies, JERSEY, VICTOR JACQUES,
ROBIN LEFEBVRE, SKYLER DAHAN

