

DOKIDOKI

ドキ



[HANDROLL BAR]



ドキ



DokiDoki

Hand roll, N. M : Plat japonais - Rouleau préparé à la main par le chef à partir d'une algue de nori croustillante remplie de riz japonais tiède et d'une recette de poisson cru pouvant varier. Servi immédiatement après avoir été roulé, le handroll se déguste à la main en quatre bouchées.

« DokiDoki », en japonais, c'est le petit son, léger et délicat, des battements du cœur.

Loin du « boum boum » qui bat la chamade, il évoque plutôt les palpitations, tout juste perceptibles, de l'excitation de l'instant, des joues qui rougissent et des mains qui tremblent. Au 59 bis de la rue Jean-Jacques Rousseau, lové dans la poste du Louvre, DokiDoki fait battre notre cœur et saliver nos papilles avec son produit star: le Handroll.





L'adresse

Romain Taieb, à qui l'on doit les désormais mythiques et immanquables Piaf et Bambini, autrefois aux commandes de Nanashi s'associe à l'entrepreneur Thomas Moreau, fraîchement revenu de New York pour créer leur propre idée du sushi bar: un endroit brut et épuré, d'une simplicité élégante et déconcertante, où il fait bon s'asseoir.. sans s'éterniser.

Une expérience qui se vit en une poignée de minutes, comme si elle venait discrètement s'injecter dans le fil d'une journée.

Rodolphe Albert, l'architecte du merveilleux Shabour, a créé pour DokiDoki un intérieur organique et minéral: une immense menuiserie le long du mur, remplie de miroirs teintés, plantes, verres et bouteilles, un grand bar en béton autour duquel trônent 25 places assises, un sublime bloc en carrelage vert au fond.. et suspendus à un très haut plafond, les nuages de Céline Wright, poétiques et aériens.

Sur table, des céramiques sur-mesure et de toutes les couleurs, des galets de la mer pour poser ses baguettes, et puis peu, très peu, de superflu. Le lieu est évanescent, la proposition est limpide: une jouissance simple, brute, insolemment éphémère.

La cuisine

Une carte courte, très courte, aux produits hors du commun, à commencer par la star du jeu, le hand roll, et son produit phare l'algue de nori. Au sud du Japon, dans la mer d'Ariake, l'eau coule des montagnes et alimente les feuilles de nori, ajoutant à leurs notes d'alluvion, une minéralité folle, et un croquant-fumé incomparable. Cette algue, manteau indispensable à la délicatesse des «hand rolls» réalisés minute, devant les clients, est une expérience à elle seule. Son croquant sous la dent ne s'arrête pas là, il vient chatouiller l'oreille, chanter, séduire. Ce bruit doux, cette palpitation, se glisse littéralement dans tous les sens externes d'Aristote.

Enveloppé dans l'algue, au tout dernier moment, un riz rond japonais, tiède et vinaigré, qui lui-même enlace un poisson tartarisé.

Six poissons, un lobster, un crab et un scallop roll, des edamamés, une salade de concombre au ponzu, des sashimi et un tartare de poisson, suffisent aux intentions du chef colombiano-japonais Andres Ramirez. Plus qu'un restaurant, DokiDoki est un petit objet urbain, cool, et intimiste.





L'expérience

Si l'aventure peut tenir dans un mouchoir de poche, et se vivre en une petite demie heure hors du temps, elle peut évidemment se prolonger, sans compter les minutes passées... Dans les verres, des sakés, gins et whiskys japonais, des bières japonaises, quelques bons vins, et en dessert, les incomparables mochis faits maison, imaginés par la cheffe pâtissière Agathe Bernard, spécialiste de la pâtisserie japonaise. Dense, élastiques, fondants, à la pâte de haricots rouges, à la noix de coco, à la praline ou au sésame noir, ils sont des modèles du genre. Et pour ceux qui rêveraient de faire battre leur petit cœur à la maison, DokiDoki s'emporte, mais pas n'importe comment: en kit! L'algue nori de la mer d'Ariake s'assouplissant instantanément au contact du riz tiède, les hand rolls sont proposés prêts à être roulés au dernier moment. Pour parfaire le moment, les indispensables condiments, délicieux, sourcés à la maison Kioko, une pépite pour les produits japonais d'exceptions, de la sauce soja au wasabi en passant par le gingembre. Vous l'entendez d'ici, ce joli DokiDoki.





Informations et Contact

DokiDoki

59 bis rue Jean-Jacques Rousseau
Paris 1^{er}

Ouvert tous les jours

Déjeuner et Diner sans réservation

Sur place, take-away, & delivery

PHOTOS

Crédit Photos : Marion Briffod

