

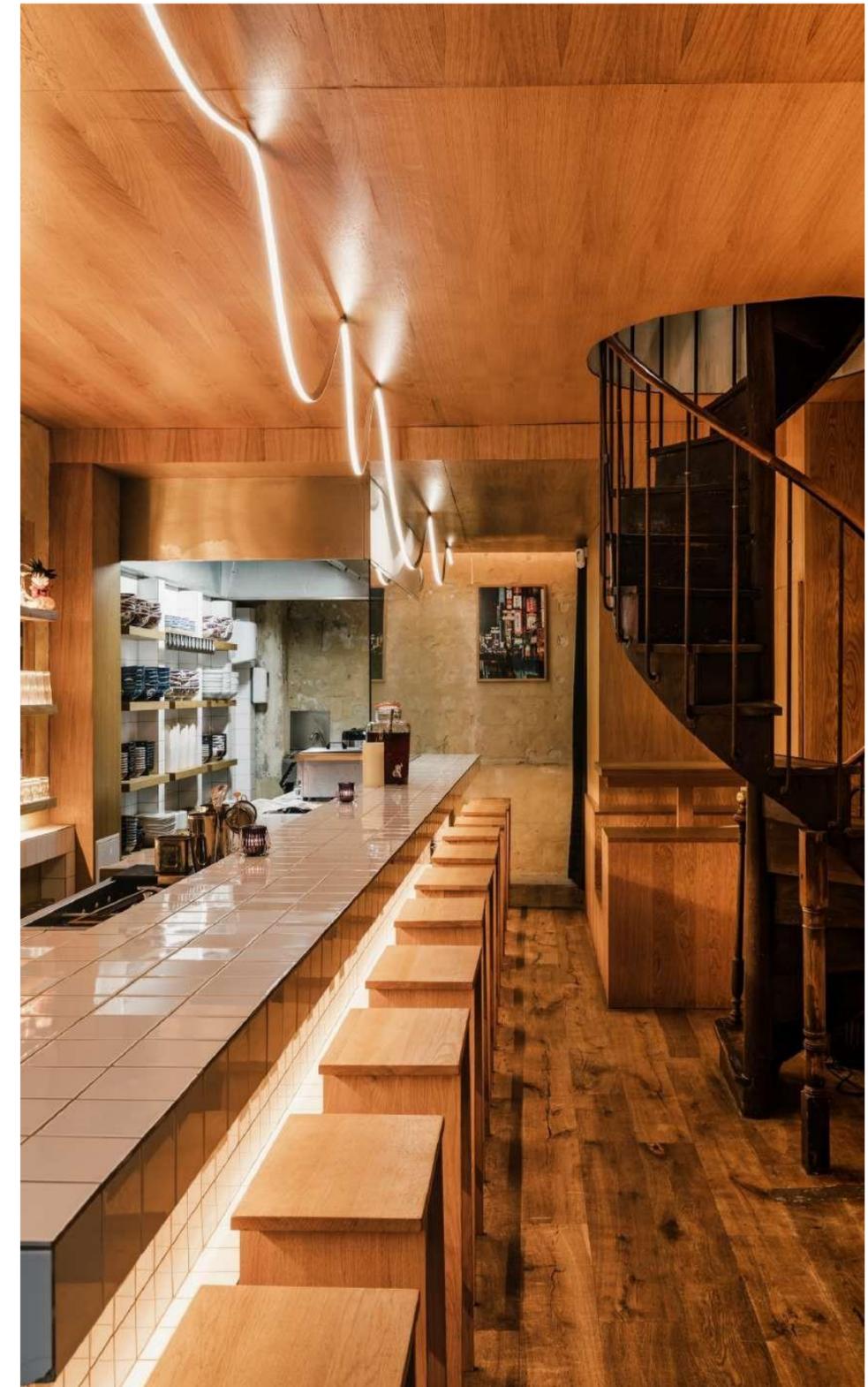
YUJIN

Une odyssée culinaire nipponne guidée par l'amitié et le curry japonais.

Niché au n°53 du légendaire passage des Panoramas à Paris, le restaurant **Yujin** qui signifie « amis » en japonais, propose une nouvelle expérience gastronomique décontractée fusionnant cuisine japonaise et street food. Fondé par quatre amis de longue date - **Pierre Sene, Bryan Birget, Alexandre Basse, et Guillaume Guedj** - Yujin, qui vient d'ouvrir ses portes, est bien plus qu'un simple lieu de restauration, c'est une fusion audacieuse de saveurs authentiques, de convivialité et d'influences internationales.

Avec une carte imaginée en collaboration avec **Pierre Sene** et le chef du renommé Mr.T Paris, Tsuyoshi, **Yujin** met en scène le curry japonais dans tous ses états, à travers plusieurs déclinaisons telles que légumes en tempura, légumes sautés, poulet frit, ou encore bœuf, de quoi ravir les amateurs de viande comme les végétariens.

Yujin est une véritable invitation au voyage culinaire, où les saveurs uniques du Japon se mêlent à la modernité de la street food, créant ainsi un écrin de partage et de découverte au cœur de la capitale.



Une fusion imaginée par l'amitié, l'amour du voyage et de la cuisine

L'identité moderne de **Yujin** repose sur une alliance parfaite : une passion partagée pour le Japon, la street food, une cuisine innovante, et une amitié de longue date entre les quatre associés.

Aux commandes de cette aventure : **Pierre Sene**, chef créatif & exécutif, apporte ses connaissances de la gastronomie française et **Bryan Birget**, explorateur des cuisines du monde, apporte lui, son expérience internationale de la street food pour créer une découverte culinaire tout à fait singulière.

Tandis que **Guillaume Guedj** restaurateur et créateur de concepts (à qui l'on doit le Gyoza Bar, Mr. T à Paris et Los Angeles - des restaurants branchés qui revisitent la street food - et l'ancien Passage 53, qui a laissé place à cette nouvelle adresse) partage son savoir-faire entrepreneurial et **Alexandre Basse** orchestre la logistique du lieu avec brio.







Yujin, une aventure gastronomique contemporaine qui repousse les limites de la tradition.

Le quatuor d'amis, épicuriens dans l'âme, ne laissent rien au hasard à travers les cartes du déjeuner et du dîner qui sont une ode à la cuisine japonaise avec un twist parisien, chic et réconfortant. C'est **Pierre Sene** qui prend les commandes de la cuisine en offrant son expertise culinaire, ayant fait ses armes chez Bernard Loiseau ou encore L'Escargot Montorgueil.

Plus légères, plus modernes, les recettes du déjeuners proposent deux déclinaisons de Donburi au poulet ou aux légumes ou encore le curry aux légumes, au poulet ou au boeuf. Côté accompagnement, on retrouve les grands classiques de la cuisine japonaise avec les edamames, la soupe miso et les oeufs Tamago.

La carte du soir invite au partage et devient un véritable théâtre d'expériences culinaires avec son plat phare, le « Tokyo Drift », des sushis au bœuf et au fromage flambés, imaginé par le Chef **Pierre Sene**. On y découvre également le tataki de boeuf ou encore le très populaire karaage poulet frit. Le curry, toujours au centre de la carte, est présenté d'une autre manière pour le dîner, de façon à lui donner une nouvelle dimension.

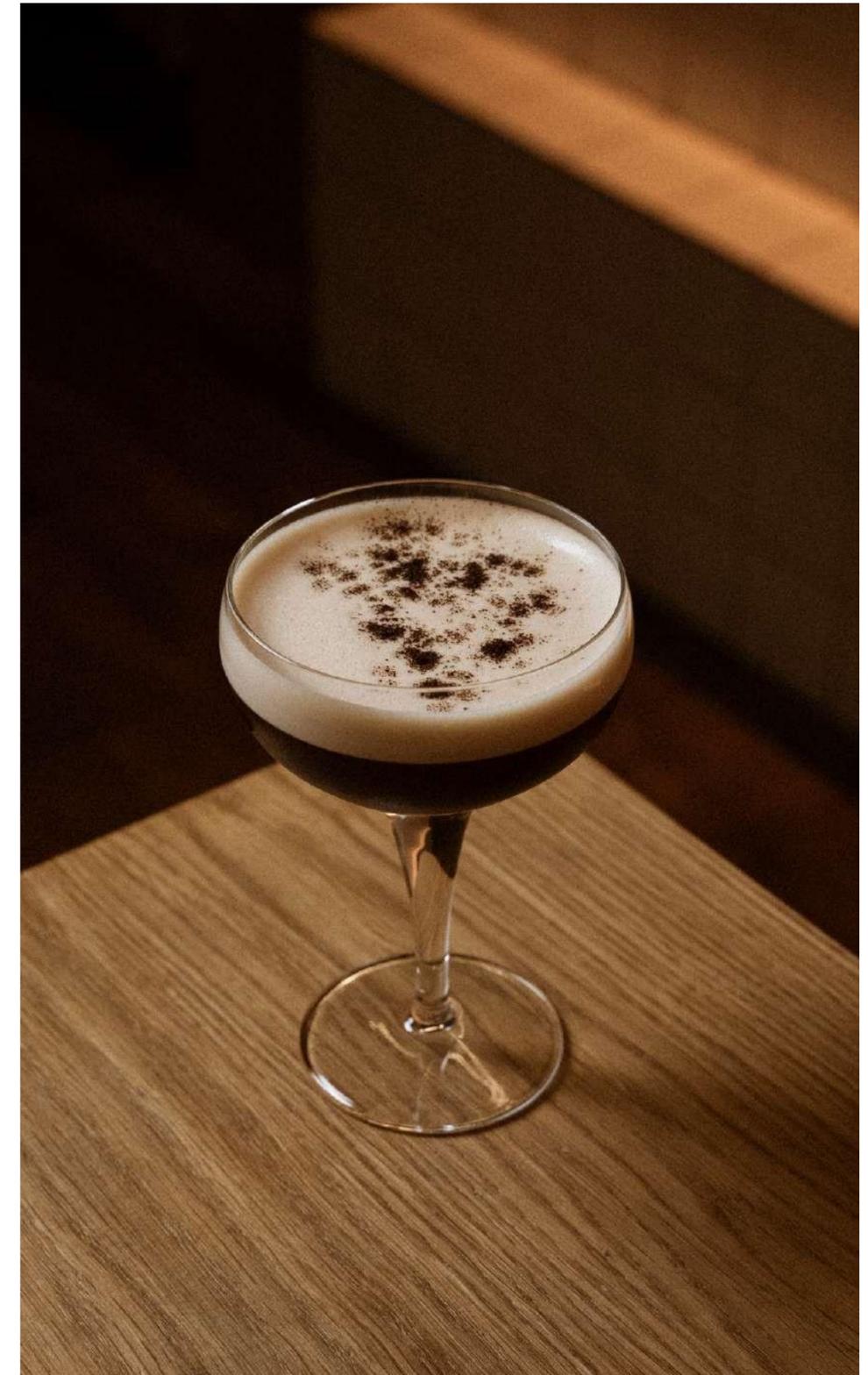
Pour les notes sucrées, **Yujin** mise sur l'authenticité et la simplicité en proposant un cheesecake Yuzu, des mochis à partager ou le dessert du jour.

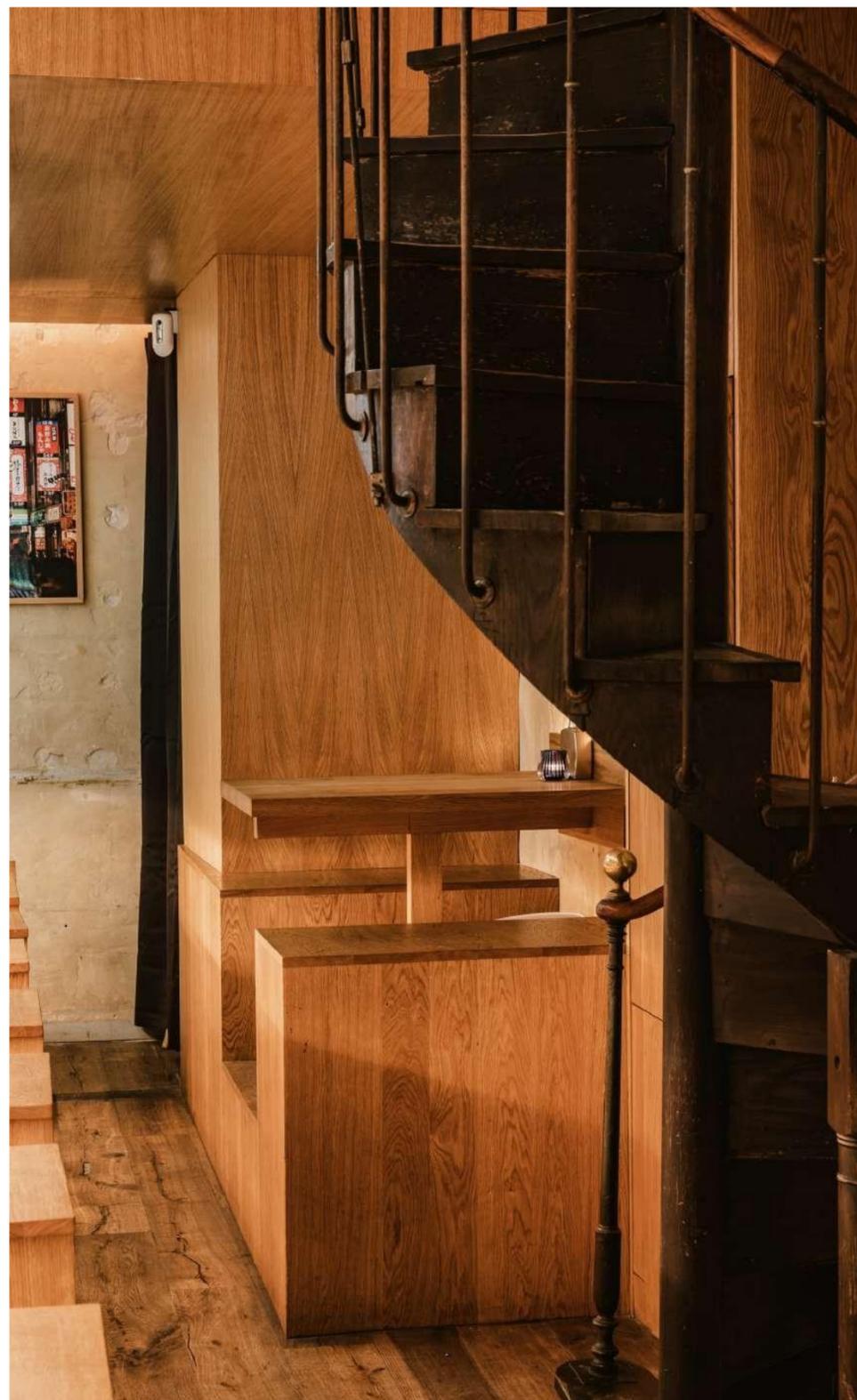
Cocktails, ambiance feutrée et hip-hop

Le soir, **Yujin**, se pare d'une ambiance feutrée aux lumières tamisées, plongeant ses visiteurs dans une atmosphère chaleureuse, sur un fond de musique hip-hop, courant qui a inspiré les **quatre amis** associés à travers leurs différents projets de vie.

C'est dans cette lignée que **Bryan Birget** a imaginé la carte des cocktails. Elle présente des créations aux noms inspirés du milieu musical rendant hommage à ses figures majeures comme le Riri pour Rihanna, le HOV pour Jay-Z ou encore le Queen B pour Beyonce.

Les cocktails sont préparés avec les spiritueux les plus convoités du moment comme la tequila Don Julio, Casamigos et Addiction Tequila, le Mezcal Ojo de Dios ou encore de célèbres whiskeys taiwanais. On retrouve également à la carte l'une des bières préférées des japonais, la Kirin, qui apporte une saveur unique et douce.



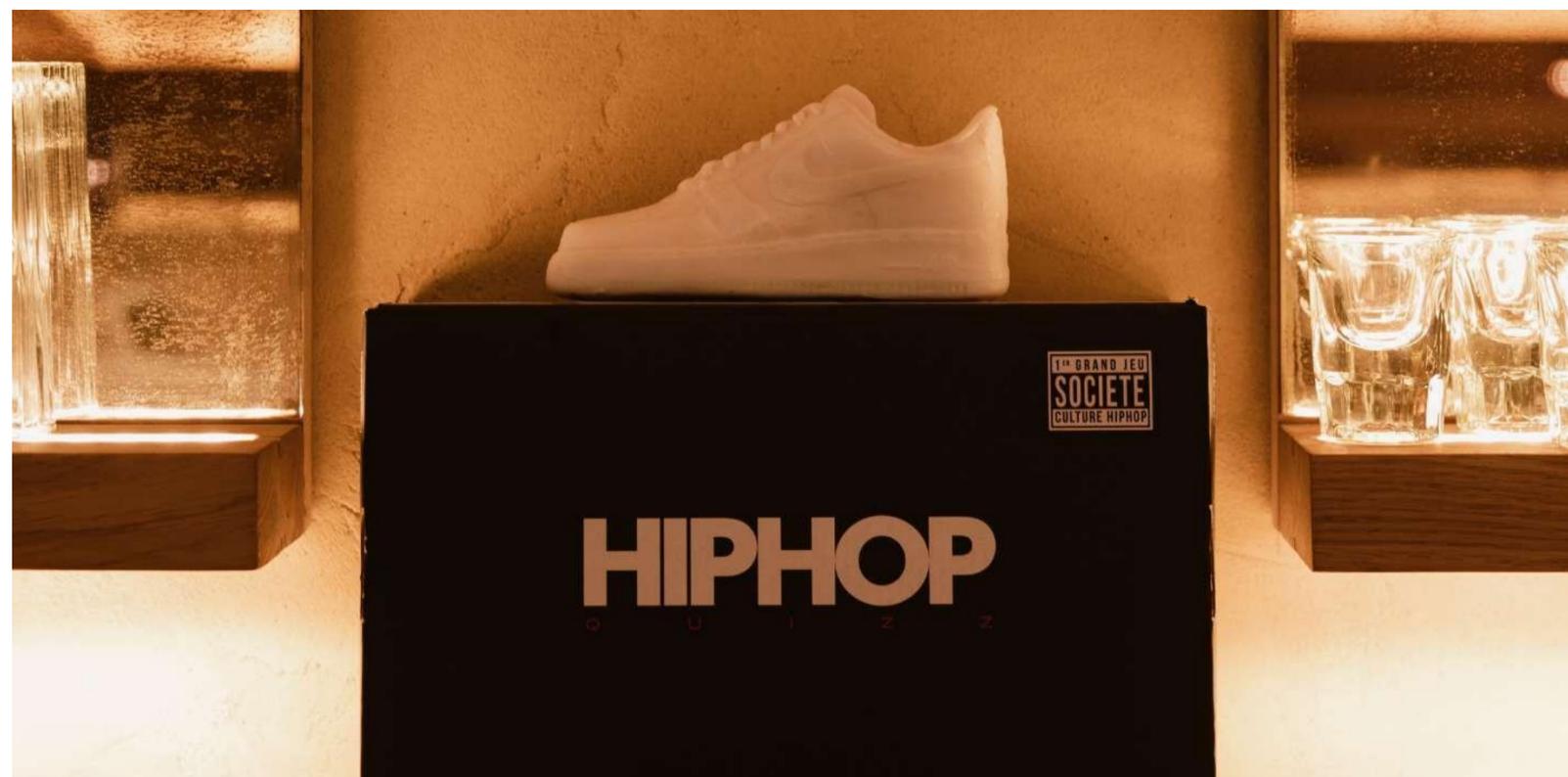


Un décor inspiré des codes modernistes

Lieu au design contemporain et cassant les codes de la restauration japonaise traditionnelle, c'est le cabinet d'architecte d'intérieur parisien, **Régis Botta**, qui s'est attelé au projet.

Yujin incarne une esthétique avant-gardiste et épurée avec ses boiseries, poutres apparentes au mur, comptoir en carrelage blanc, néons et lumières tamisées qui forment le décor. Modernité et histoire s'entremêlent pour refléter l'authenticité du lieu et l'histoire de son passage. On y trouve également un vieil escalier de bistrot qui se fond parfaitement dans le décor et rappelle le Paris du XIX siècle.

Yujin propose une expérience immersive où le partage est célébré à chaque coin de table.







53 Passage des Panoramas, 75002 Paris

Le restaurant est ouvert :

Déjeuner : du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30.

Pour le dîner : du mercredi au samedi de 19h00 à 00h00.

YŪJIN