

ハンド HANDO

PARISIAN HANDROLL



HANDO MARAIS

14 rue de Bretagne – 75003 Paris



Le Thouvel écriTh d'HaThdo ParisiaTh HaThdroll

Après la rive gauche, sur la rue de Sèvres, après les abords de l'iconique place Vendôme, sur la rue Danielle Casanova, Hando Parisian Handroll dévoile une nouvelle expression de son esthétisme japonais. C'est dans le Marais qu'Adrien Albou, Marlon Lévi et Mendel Lévi, ont choisi d'établir leur nouvel écrin. Baignée de lumière, au croisement de la rue de Bretagne et de la rue Charlot, cette troisième adresse se pare d'un design sublimé. La collaboration avec l'architecte Isabelle Stanislas s'y fait encore plus poétique et joue avec des volumes singuliers. Tel un cocon, Hando Marais s'inspire de la décoration d'intérieur japonaise, pure et chaleureuse. L'omniprésence du bleu et du bois, alliée à la douceur de l'atmosphère qui y règne évoque l'idée d'une Terre vue depuis une autre planète. Cette expérience du beau accueille à merveille celle du bon. La talentueuse cheffe Chiharu Takada y propose une carte exclusive. Rolls d'exception, élégants nigiri et petites assiettes réjouissantes promettent de beaux frissons sur un art de la table artisanal chiné au japon.





Douceur japonaise

Hando Marais s'inspire d'une élégance pure, celle de la décoration d'intérieur japonaise au minimalisme chic. Le directeur artistique Adrien Albou a imaginé un lieu chaleureux comme un hommage à son attachement familial au quartier. Il y a passé toute son enfance et l'adresse résonne comme un fief. L'architecte Isabelle Stanislas a alors dompté les volumes de cet angle de la rue de Bretagne et de la rue Charlot, dont les grandes baies vitrées invitent beaucoup de lumière. Ensemble, ils ont donné naissance à une atmosphère douce et apaisante. L'espace se structure au travers d'une base de béton sur laquelle se dessine une architecture de bois clair et de tissu bleu pastel. Tout ici a été conçu entièrement sur-mesure. Le bar-comptoir, les tables, banquettes et assises hautes, tous dessinés par Isabelle Stanislas, ont été réalisés par l'artisan ébéniste d'excellence française Les Ateliers d'Ernest. Le velours bleu pastel adoucit les formes carrées pour créer un équilibre et une intimité relaxante. Au plafond, un nid d'abeille monumental en lin et papier japonais dissimule l'éclairage avec volupté et nous invite à lever la tête pour l'admirer.





L'emblème de ce nouvel Hando est *Marine Vénus*. Imaginée par l'artiste *Classicnymph* et dessinée à la main par l'illustratrice *Ayatki*, la gracieuse beauté habille les sets de table et menus. Ceux-ci côtoient des *céramiques* venant du fin fond de *Shiga* où une artiste traditionnelle a été dénichée personnellement par *Adrien Albou*.



Il collabore aussi à nouveau avec *Suzie Lapierre Dargy*, fondatrice de *la maison Forma*, pour la création d'une collection exclusive d'assiettes et céramiques faites main. Ces dernières mêlent des tons de bleu et gris qui rappellent la pureté des océans ainsi que la planète Terre, brute, observée depuis l'espace.

Adrien ne cessant de chiner des *pièces vintage et de l'artisanat* lors de ses nombreux voyages de Tokyo à Osaka, en passant par Sapporo, les accessoires de table se renouvellent au fil de ses trouvailles.

L'ambiance sonore participe également à l'expérience unique d'Hando. *Les enceintes GBBH* de la maison artisanale française des frères Gauthier et Hugues Borsarello créées sur-mesure pour ce nouvel espace diffusent chaque mois la playlist d'un artiste inspiré par cet élégance japonaise. On peut notamment citer *Aurélie Saada*, *Papooz*, *Molly Lewis*, ou encore *Sam Quealy* et *La Femme* dont les playlists sont en libre écoute sur Spotify.





Produits d'exception et créativité

La cheffe *Chiharu Takada* dévoile une carte pointue, issue d'un savoir-faire japonais technique qu'elle a appris à maîtriser dès son plus jeune âge. Elle sublime le *handroll* signature de Hando et propose des créations savoureuses et délicates. Ses sashimis se révèlent gourmands et tendres au travers d'un art de la découpe unique. Ses nigiris rivalisent avec les restaurants omakase les plus sophistiqués. Pour la nouvelle adresse Hando Marais, la cheffe a créé de nouvelles pièces aux produits d'exception.



La star des cartes d'Hando est évidemment le handroll. Entre la saveur fondante d'un poisson cru tout juste assaisonné et un riz japonais moelleux et tiède, la magie opère grâce à une algue nori parfaitement croquante qui enroule minutieusement le tout. Celle-ci est sélectionnée chez un artisan d'un petit village, sur le littoral d'Okayama habituellement réservée aux restaurants étoilés du pays. En plus de son croquant incomparable, elle développe une intense longueur en bouche. Réalisé minute et à la main, le handroll est ici sublimé avec des produits nobles.





Aux côtés de la dizaine de rolls signature d'Hando, les créations de la cheffe pour l'adresse du Marais attirent les gourmandises. Celui au *Black Codd*, véritable modèle du genre, révèle la texture délicatement fondante d'un poisson macéré 72 heures au miso, avec une sauce soja-miso légèrement glacée. Le roll *Uni* est tout en finesse avec de belles langues d'oursin de Camargue et une sauce soja-ponzu. Et le roll *King Crab*, envouté par le goût unique de sa chair et un confit de nori et miso blanc.



Depuis l'ouverture d'Hando Vendôme et l'arrivée de la cheffe Chiharu Takada, les *nigiris* sont en majesté. Ils rayonnent à la carte et voleraient presque la vedette au handroll tant ils visent l'excellence. Chez

Hando Marais, on découvre quelques exclusivités. Le *nigiri Aburi Saumon miso* est réconfortant et légèrement salé-sucré avec un saumon braisé au miso et des pointes de tempura. Le *nigiri Toro Uni* est aussi gourmand que subtil avec un thon toro, une belle langue d'oursin et une pointe de fleur de sel. Le *nigiri Bar Poutargue* est tout en délicatesse avec un bar cru réhaussé de poutargue râpée. Et le *nigiri King Crab* est délicieusement généreux en chair, avec une fine feuille d'épinard, un confit de nori et miso blanc et des pignons de pin émiettés.





Grands sashimis à partager et nouvelles petites assiettes réjouissent le comptoir et les tables d'Hando Marais. Le grand shashimi de *Yellowtail* est gracieux et explose en bouche avec sa sauce au soja et vinaigre de riz, des tranches de priment jalapeño, de la bonite séchée et des œufs de saumon. Le grand sashimi de Saumon est fondant à souhait et se pare d'une sauce au soja, gingembre et huile de sésame, ainsi que de graines de sésame blanc et œufs de truite. Le *Tartare de Wagyu* est coupé au couteau avec le plus grand soin et accompagné d'une sauce au yuzu kosho et fines tranches de truffe noire. Le *Tataki de Wagyu A5* est quant à lui braisé au chalumeau et assaisonné d'une sauce ponzu et huile de sésame, et parsemé de graines de sésame.

INFORMATIONS PRATIQUES

ハンド HANDO PARISIAN HANDROLL

14 rue de Bretagne - 75003 Paris

Ouvert tous les jours

Du lundi au vendredi de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h

Samedi et dimanche de 12h30 à 17h et de 19h30 à 23h

Handrolls, à partir de 6 €

Nigiri, à partir de 8 €

Sashimi, à partir de 15 €

Menus, à partir de 19 €

Hando Parisian Handroll a collaboré avec @classicnymph et @ayatki pour la charte graphique et le design de la carte

