

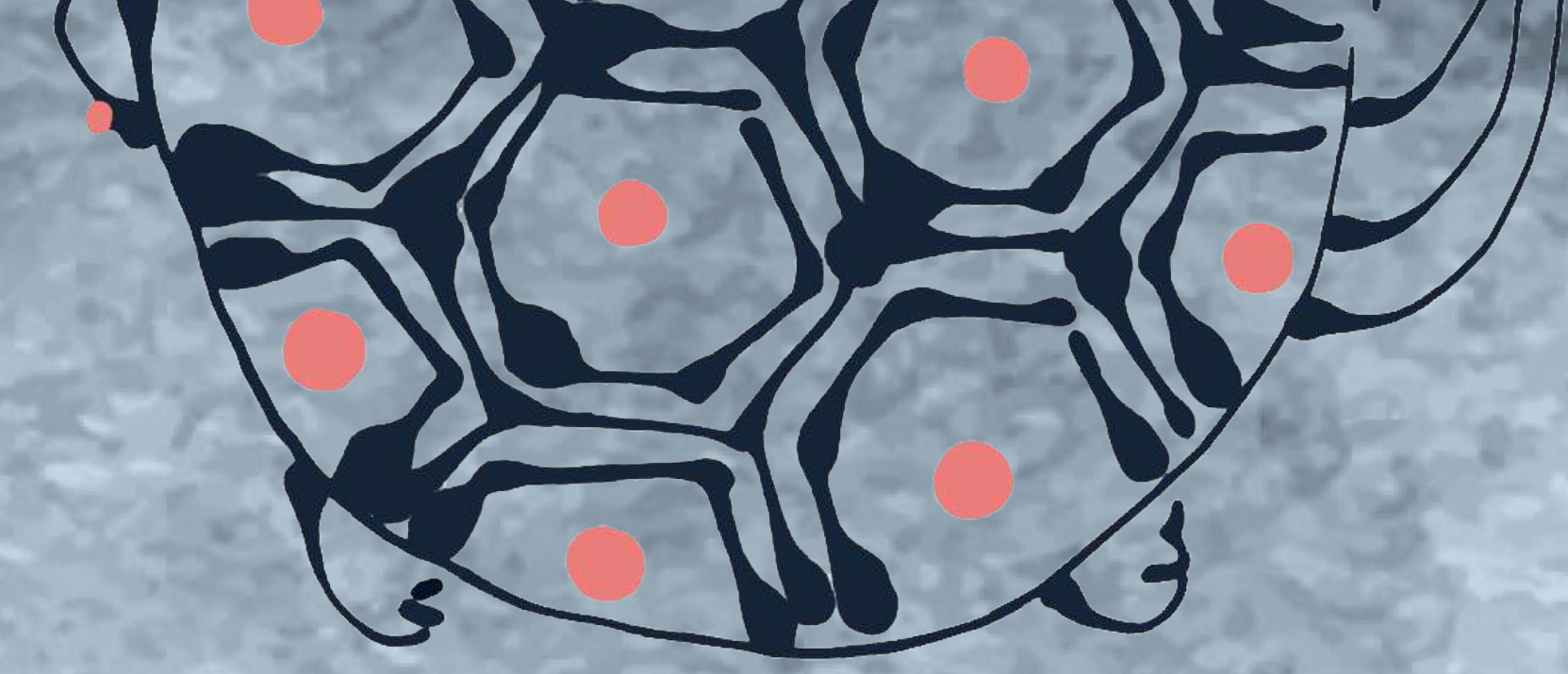


HANDO  
PARISIAN

HANDO  
HANDO  
PARISIAN HANDROLL







# HANDO

PARISIAN HANDROLL

89, rue de Sèvres - 75006 Paris

**Entre tradition japonaise et bel ancrage parisien, Hando Parisian Handroll dévoile les facettes exigeantes d'une table dédiée à ce plaisir monomaniaque qu'est le handroll. De la décoration puriste à la céramique créée sur-mesure, en passant par la recherche de l'algue nori la plus exceptionnelle, tout a été pensé dans les moindres détails pour offrir le parfait écrin à la dégustation de ce mets en passe de se faire une place de premier choix dans nos obsessions food. C'est sur la rive gauche parisienne qu'Adrien Albou, à la tête de collection Homme de Paul & Joe et créateur de Garçons Infidèles, et le chef Le Cheng, fondateur du groupe Plus de Piment, ont décidé de nous recevoir.**





ハンド HANDO  
PARISIAN HANDROLL



ハンド  
HANDO  
PARISIAN HANDROLL



ハンド  
HANDO  
PARISIAN HANDROLL

S GERMAINES ARTS



## HANDROLL, NOUVELLE FOLIE NIPPONNE

Entre un maki qui ne serait pas coupé et un temaki en forme de cône au lieu d'un cône, le handroll est une spécialité unique grâce à son jeu de textures qui réveille nos papilles. Entre la saveur franche 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. Réalisé minute et à la main, le handroll n'attend pas. A peine préparé, aussitôt servi, il se doit d'être dégusté directement pour en apprécier toute la complexité. Véritable coquetterie mais immense plaisir en bouche, le handroll se veut aussi surprenant et addictif que l'évanescence d'une algue nori d'exception.







## UNE PASSION JAPONAISE

Adrien Albou, co-fondateur d'Hando Parisian Handroll a le Japon dans la peau depuis sa plus tendre enfance. De la mode aux mangas, en passant par l'art et la gastronomie, il se nourrit de cette passion et multiplie les voyages de Tokyo à Hokkaido pour explorer tous les aspects de cette culture fascinante. Pour son restaurant, il a souhaité rendre hommage à deux maîtres de l'architecture, Tadao Ando et George Nakashima. De ces deux inspirations, il puise le décor d'Hando Parisian Handroll avec une ligne directrice qu'il qualifie comme « un univers japonais dans un cadre germanopratin ». Un minimalisme élégant dont la simplicité se fait intemporelle.



Le célèbre triptyque béton / bois / lumière signature de Tadao Ando infuse le lieu. Dans la première salle, l'imposant bar en béton, encerclé d'assises en bois, fait face à un mur recouvert de dalles de bois alignées, faisant référence au travail de George Nakashima. On y ressent l'effervescence des bars à saké tokyoïtes qui se mélange à l'esprit typiquement parisien du comptoir. Puis on passe un délicat rideau de soie Noren, créé sur-mesure par Adrien, pour découvrir une seconde salle où le zen emblématique du pays du soleil levant impose une atmosphère intimiste. Des murs au mobilier, le chêne naturel se distingue par sa douceur. Aux murs, celui-ci est traversé de toile japonaise dans la plus pure tradition de ces restaurants où le temps s'arrête.







Mais le zen sait ici parfaitement se mêler à l'excentricité. Comme dans les bars de Shibuya, Adrien Albou souhaite qu'Hando Parisian Handroll soit coloré et joyeux. L'élégance minimaliste et puriste accueille volontiers les marqueurs d'une décoration faisant honneur à la culture Kawaiï. Ici et là, les mignonneries nippones appellent à notre grain de malice pour nous transporter au cœur de Tokyo.



## UNE CARTE SIMPLE ET POINTUE

Le chef Le Cheng a créé une carte ultra pointue pour sublimer le handroll et l'accompagner d'autres joyeusetés nippones dans les règles de l'art. En tout premier lieu, un soin extrême a été porté au choix de l'algue nori car toute la sensation incomparable de la dégustation d'un handroll ne peut résider que dans une algue nori d'exception. C'est chez un artisan d'un petit village, dans la région du Chūgoku, qu'elle a été sélectionnée. Celle-ci étant habituellement réservée aux restaurants étoilés du pays. En plus de son croquant unique, elle développe une intense longueur en bouche.







Pour une dégustation où le poisson est en majesté, Le Cheng fait le choix d'un sourcing noble, de pêche responsable, dont l'assaisonnement discret ne masque pas les saveurs franches. Parmi les dix handrolls à la carte, le thon Toro (pêché sur les côtes espagnoles) s'exprime pleinement à travers son gras et son fondant reconnaissables, le homard breton offre une mâche juteuse, le saumon (Bio d'Écosse) est tout en rondeur, la crevette française dévoile sa texture réconfortante ou encore le Yellow Tail (d'importation japonaise) se démarque par sa délicatesse addictive. Le handroll s'offre également une déclinaison carnée avec un wagyu caramélisé dans une sauce à base d'alcool de riz.



Les divins poissons sélectionnés par le chef peuvent se suffire à eux-mêmes tant ils sont savoureux. Ainsi, la carte propose quatre sashimis : Toro, Saumon, Yellow Tail et Dorade. Ils se dégustent à travers un art de la découpe savamment maîtrisé pour en extraire la quintessence des saveurs. Chacun d'entre eux est accompagné d'une sauce maison exclusive et secrète, élaborée sur mesure pour révéler sa puissance aromatique. Mention spéciale à la petite purée maison de piment indien qui électrise le Yellow Tail.







En accompagnement, de petites assiettes traditionnelles émoustillent les papilles. Parmi elles, la petite salade de concombre très finement tranché, shiitake, algue fraîche et fondante, et œufs de saumon envoie une claque bien iodée. La salade d'épinard est tout en gourmandise avec sa sauce sésame / poisson / wasabi légèrement sucrée. La salade de wagyu, tout juste snacké, en tranches fines affiche un fondant émouvant. Et le tartare de thon Toro mariné au sésame et soja se boulotte sans complexe avec de petites feuilles de nori.



Enfin, pour les becs sucrés, Hando Parisian Handroll a choisi de proposer une sélection exclusive de mochis réalisée par Tomo, l'institution de la pâtisserie japonaise à Paris. Café, vanille, matcha, fruits et chocolat, les mochis tourneront à la carte pour toujours créer une petite surprise gourmande de fin de repas, que l'on déguste du bout des doigts. On le laissera également tenter par une délicate boule de glace créée par l'artisan Enzo & Lily. Il sublime les saveurs emblématiques du Japon telles que sésame noir, le yuzu ou le matcha.







## THÉ ET SAKÉS DE HAUTE VOLÉE

Fasciné par les traditions ancestrales et véritable passionné des cérémonies des thés japonaises, Adrien Albou a longuement recherché les précieuses feuilles qu'ils souhaitait mettre en lumière chez Hando Parisian Handroll. Il a choisi cinq thés subtils et de caractère. Parmi eux, le thé vert Mecha au matcha, très convoité au Japon car il contrebalance élégamment les saveurs des poissons. Le thé vert au Yuzu joue dignement ses notes d'agrumes. Et le Genmaicha offre une dégustation profonde avec son thé vert au riz grillé et matcha.





Pour les sakés, Adrien propose une sélection courte mais très pointue. Un saké moderne et deux sakés traditionnels trônent à la carte. Le Kawatsuru Beppin (saké moderne) est une cuvée d'exception, riche et fruitée, qui allie finesse et complexité pour être dégustée en début de repas. Le Kokki Junmai Daiginjo (saké traditionnel) est produit à base de riz Koji et offre une belle gourmandise à travers un arôme fruité de pomme verte et la fameuse saveur umami. Le Masumi Shiro White attise un palais légèrement sucré, d'une douce finesse, avec des arômes de banane et de pomme et égayés par l'acidité et l'umami persistant.











## L'ART DE LA TABLE

De pièces chinées dans une minuscule boutique au fin fond de Tokyo aux créations sur-mesure par des céramistes d'Île de France, Adrien Albou souhaite proposer une véritable expérience de l'art de la table à travers un service dépareillé où tout se rencontre avec justesse. Les assiettes à handrolls, celles dédiées aux tartares et sashimis et les repose-baguettes ont été créés par Suzie Lapier Dargy, la céramiste fondatrice de Forma, avec laquelle il noue une relation artistique de longue date. Les petits ramequins à sauce, assiettes à wasabi et assiettes à mochi ont été imaginés en exclusivité par la céramiste Lola Moreau. Les petits bols à saké ont quant à eux été dessinés par Brutal, un collectif d'artistes-céramistes aux lignes pures. Enfin, par petites touches, la collection s'enrichira des nombreux voyages au Japon d'Adrien, toujours à l'affut de pièces iconoclastes qui font que sa table ne ressemble à aucune autre...





## INFORMATIONS PRATIQUES

HANDO Parisian Handroll  
89, rue de Sèvres - 75006 Paris

Dimanche - lundi fermés  
Mardi-vendredi 12h00 - 14h30 / 19h30 - 23h00  
Samedi : 12h00-15h30 / 19h30 - 23h00

Handrolls : de 6 € à 14 € l'unité  
Sashimis : de 9 € à 14 €  
Entrées : de 6 € à 14 €  
Mochis : 6 € l'unité  
Menu : de 18 € à 40 €

## CONTACTS PRESSE

WOKI TOKI

Salomé Lerendu |  
[salome.lerendu@wokitokiparis.com](mailto:salome.lerendu@wokitokiparis.com)

Sophie Ribault |  
[sophie.ribault@wokitokiparis.com](mailto:sophie.ribault@wokitokiparis.com)

