

炎 HONŌ 炎

Yakitori au charbon



70 rue de Dunkerque, 75009 Paris

BISTRO JAPONAIS YAKITORI & KOZARA

炎

Honō débarque rue de Dunkerque et délivre de réjouissants yakitori, ces brochettes japonaises grillées au binchotan et de petites assiettes créatives. Inspirés par les izakaya de Tokyo, les restaurateurs Benjamin Moréel et Christopher Préchez (John Weng, Le Petit Bouillon Pharamond) ont souhaité créer un authentique bistro japonais. Pour signer la carte, ils font appel au talentueux chef Akira Sugiura (ex. Papi). Celui qui aime créer des ponts entre sa passion pour la cuisine italienne et son savoir-faire nippon, a imaginé une carte qui rend hommage à la tradition, s'empare de clins d'œil transalpins et se joue des clichés. On déguste ces créations accompagnées d'une belle sélection de sakés et de vins nature, dans un lieu contemporain et joyeux. La devanture épurée cache une décoration boisée et intimiste, typique des bars à yakitori au Japon. La carte d'Honō invite naturellement au partage et à la découverte.





LA FLAMME D'HONŌ

炎炎 炎

Grands amateurs de cuissons au binchotan - *le grill japonais au charbon blanc* – et des saveurs du pays du soleil levant, Benjamin Moréel et Christopher Préchez souhaitent depuis longtemps créer un petit bistro izakaya. Ils s'inspirent plus particulièrement des bars à yakitori qu'ils ont découverts à Osaka. Honō que l'on peut traduire par « flamme » fait écho aux cuissons au grill.

On retrouve ces petites brochettes, typiques de la culture nippone, à la carte de certains restaurants japonais de Paris, sans que celles-ci ne soient réellement mises en lumière mais bien souvent comme un complément d'offre. Elles nous évoquent de manière spontanée et ancrée, la fameuse bœuf-fromage ultra francisée – et avouons-le pas très bonne – que l'on trouve autant dans les petites échoppes à sushi de quartier que chez les traiteurs asiatiques.



Honō entend donner ses lettres de noblesse au yakitori et démontrer que cette spécialité se savoure parée de ses plus beaux atours par des recettes créatives. Ce snack incontournable au Japon, que l'on trouve sur les marchés et qui se boulotte à toute heure, est aussi devenu un met que l'on sublime dans les restaurants gastronomiques du pays. A Paris, pour remettre la brochette au centre de l'assiette, Benjamin et Christopher font appel au chef Akira Sugiura qui signe la carte.

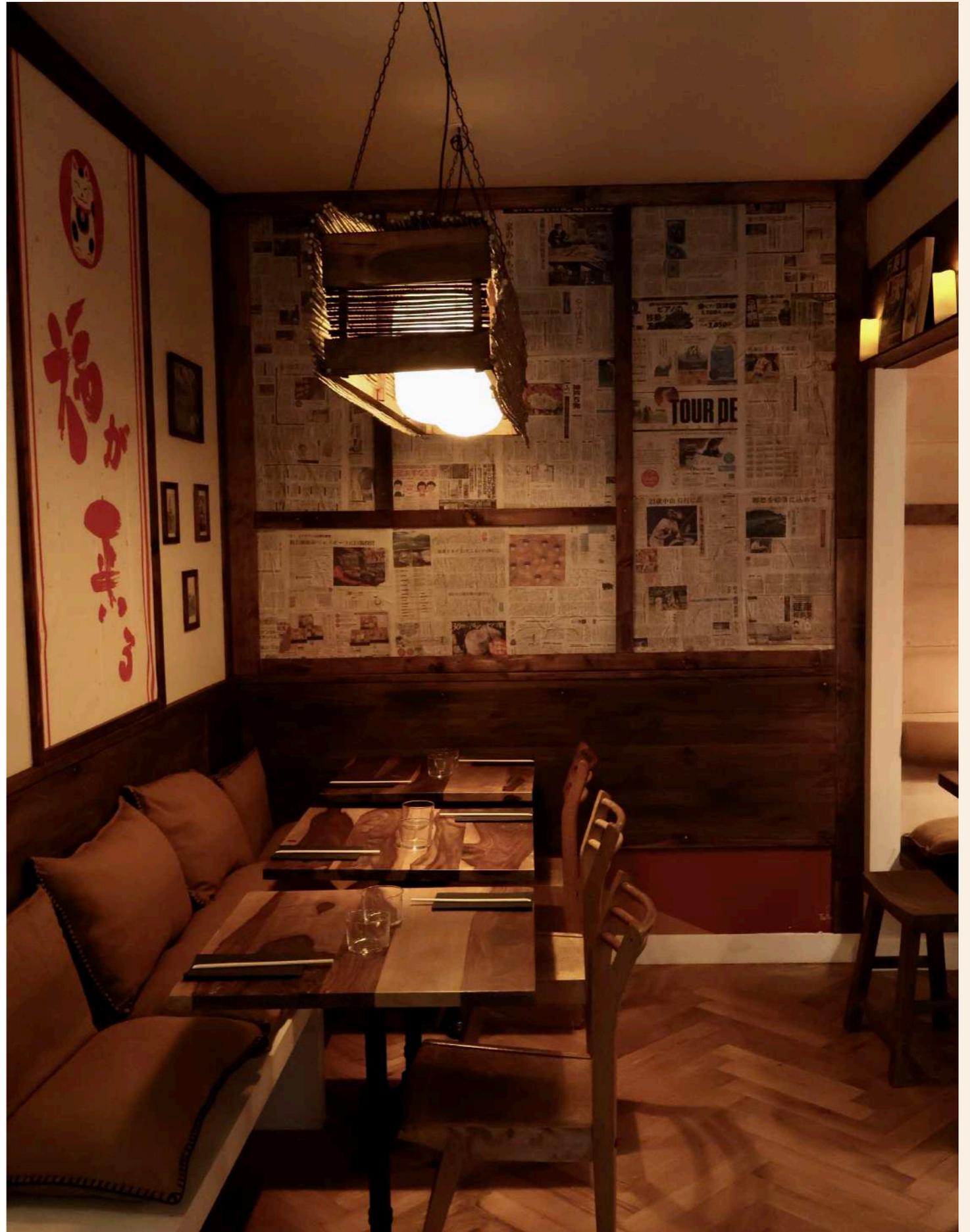
Laqués avec des sauces maison et escortés de condiments de caractère, les grillades végétales, marines ou carnées sont brillamment pointues tout en étant gourmandes. L'excellence japonaise du chef et ses petites influences italiennes subliment des produits français au sourcing impeccable. Par ce même prisme, on découvre également d'affriolantes petites assiettes d'izakaya qui nous plongent dans un Japon décomplexé et contemporain.

炎

IRRÉSISTIBLES YAKITORI

Parmi la dizaine de yakitori à la carte, on se délecte du **Poulet croustillant aux cinq parfums**. Il est en réalité minutieusement cuisiné avec sept épices : la noix de muscade, le poivre sichuanais, le paprika fumé, la poudre d'ail, la poudre de gingembre, l'origan et le cumin. On craque pour le **Tsukune poulet et scamorza**, une brochette de poulet haché subtilement aillé, agrémenté d'une sauce soja et surmonté d'une fine tranche de scamorza. Le fromage italien lui offre une belle saveur fumée. Le chef choisit du haut de cuisse pour travailler la volaille, moelleuse à souhait et au goût plus prononcé.





À découvrir également, la très gourmande brochette à la **Bavette de bœuf**. D'abord marinée dans du riz fermenté puis grillée, la viande fond délicieusement en bouche. Une généreuse touche de tiges de wasabi parfume délicatement ce yakitori. Quant au **Wagyu au fromage truffé**, il va vite devenir un incontournable de la carte. Clin d'œil au cliché de la brochette bœuf-fromage, cette interprétation réconfortante et bien pensée marie un wagyu d'exception à un délicieux gouda à la truffe. **L'Échine de porc, sauce vierge au yuzu** est quant à elle grillée puis laquée en fin de cuisson. Elle se déguste avec un condiment puissant et salin de yuzu kosho.

炎

炎

炎

炎



炎

炎

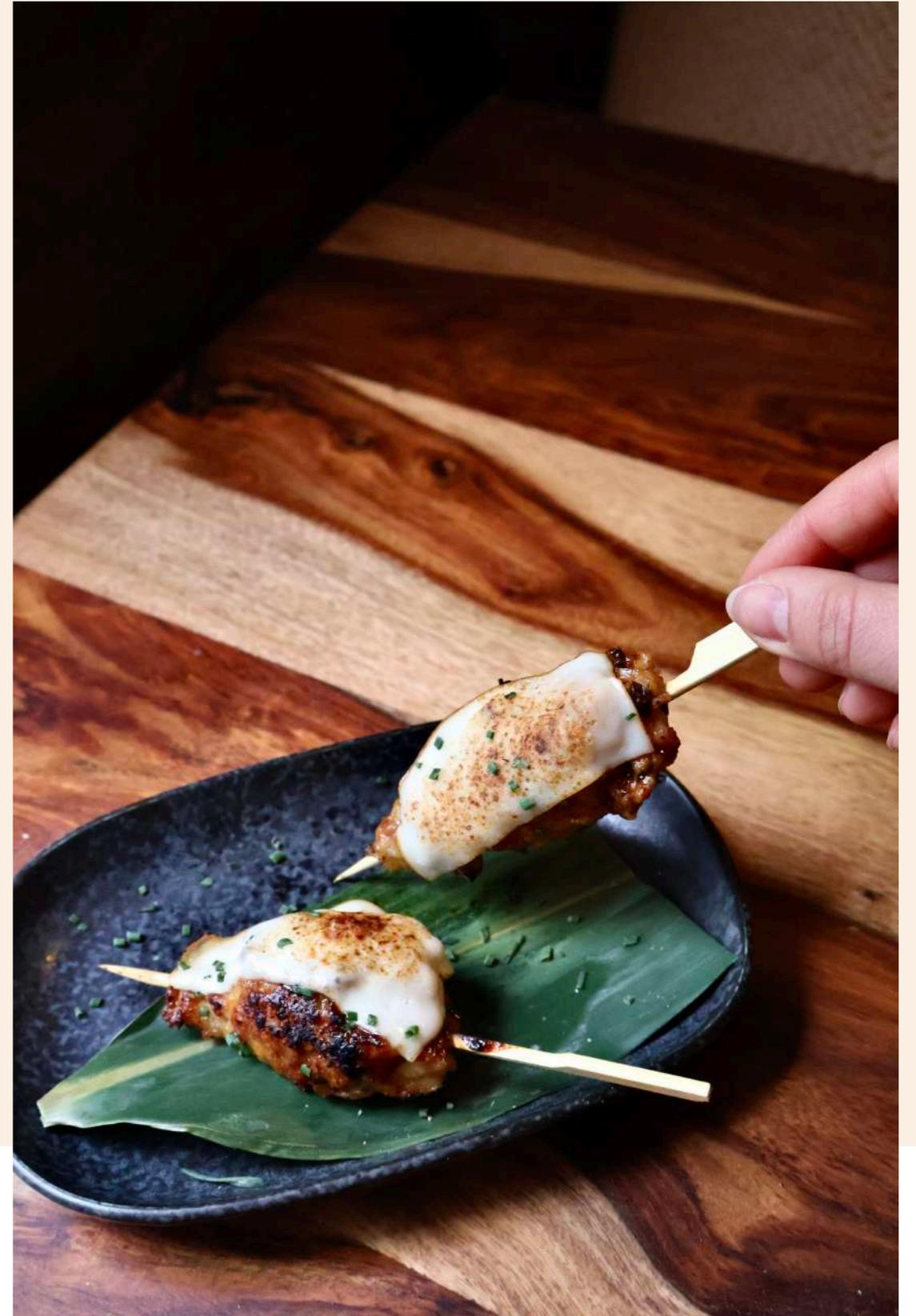
炎

炎

Les yakitori végétariens promettent eux aussi de belles émotions gustatives. Les **Poireaux brûlés, katsuobushi, sauce okonomiyaki** dévoilent un végétal fondant sublimé par la bonito séchée et une sauce okonomiyaki légèrement sucrée. Le classique **Riz japonais, sauce teriyaki, nori** rayonne dans son plus simple appareil. Le riz est « stické » avec de la farine de tapioca, laqué puis entouré d'une feuille de nori croustillante pour un goût légèrement iodé. **L'Eryngii au beurre persillé et gremolata** est quant à lui un véritable péché mignon. Fondant, le champignon est accompagné d'une persillade italienne maison apportant beaucoup de fraîcheur, à déguster avec quelques gouttes de citron jaune.

Les yakitori marins sont en bonne place sur la carte d'Honō. La brochette **Shiitake farcie aux gambas** est d'abord cuite vapeur puis snackée. Elle enveloppe une délicate farce de gambas au goût légèrement relevé. Le tout est agrémenté généreusement de ciboulette fraîche. Tandis que le yakitori **Filet de rouget aux épices asiatiques**, se déguste mariné dans une sauce soja sucrée et le mélange maison de sept épices.







DÉLICATS KOZARA

À déguster en accompagnement des yakitori, le chef a imaginé de succulentes petites assiettes appelées kozara. Le **Tataki de thon** se découvre sous de l'oignon rouge frais et une sauce ponzu au yuzu. Snacké au binchotan, le thon est fondant et savoureux. Le **Tataki de bœuf** est réalisé avec un tendre filet de bœuf de Loire. La viande fondante, qui cache une stracciatella fumée, est escortée d'oignon rouge émincé, un peu de ciboulette et une sauce chimichurri maison vinaigrée, pimentée et légèrement fumée.



Parmi les réjouissantes assiettes végétariennes, le **Concombre** est tout en fraîcheur. « Tapé au rouleau » (kesako ?) pour l'attendrir, il reste aussi bien croquant et s'assaisonne d'une sauce au vinaigre de sésame, mélange maison de sept épices, graine de sésame et algue Shio Kombu. La **Salade iceberg** au houmous de tofu est servie tiède, croquante et fondante. Grillée minute, elle est assaisonnée d'une sauce sichuanaise au caractère prononcé et surmontée de parmesan râpé.

A découvrir aussi, une **Soupe miso** aux shimeji, algue wakame, zeste de yuzu, miso rouge, des **Œufs parfaits**, un **Kimchi maison** ou encore des **Tobiko**. Sans oublier le **Riz Honō**, un riz japonais assaisonné de furikake, un condiment d'algues, sésame et légumes.





BOISSONS TOKYO- PARIGOTES

Chez Honō, on accompagne les yakitori et kozara de saké pour le « perfect match ». On découvre un **Shinsen junmai ginjo umakuchi** doux et savoureux en bouche, un **Shuryu junmai daiginjo** floral tout en étant corsé, ou encore une version iodée avec un **Tokubetsu junmai**. En pétillant, le **Saké mio** est naturellement sucré. Avec ses fines bulles, il dégage des saveurs douces, presque moelleuses.

On retrouve également une sélection **d'omeshu** et de **whisky japonais** tels que les Nikka et Yoichi, ou encore les **fameuses limonades nippones** Ramune nature ou lichii.

Côté vins, la carte est courte mais bien sourcée avec des vins naturels et classiques. Pour les amateurs de rouge, on choisit celui de **Nicolas Chemarin, Smack rouge**, un 100% Gamay du Beaujolais souple et frais. En blanc, la cuvée exclusive **72+** nous fait de l'œil. Ce muscadet vif et équilibré est réalisé par **Christophe Bosque chez De Vini**. Pour les puristes, le gourmand **Mas de Jon du Pic Saint Loup** est un rouge léger et fruité du Languedoc-Roussillon, tandis que pour le blanc, on déguste un saucerre de **chez Lucien Crochet** aux notes d'agrumes.

炎

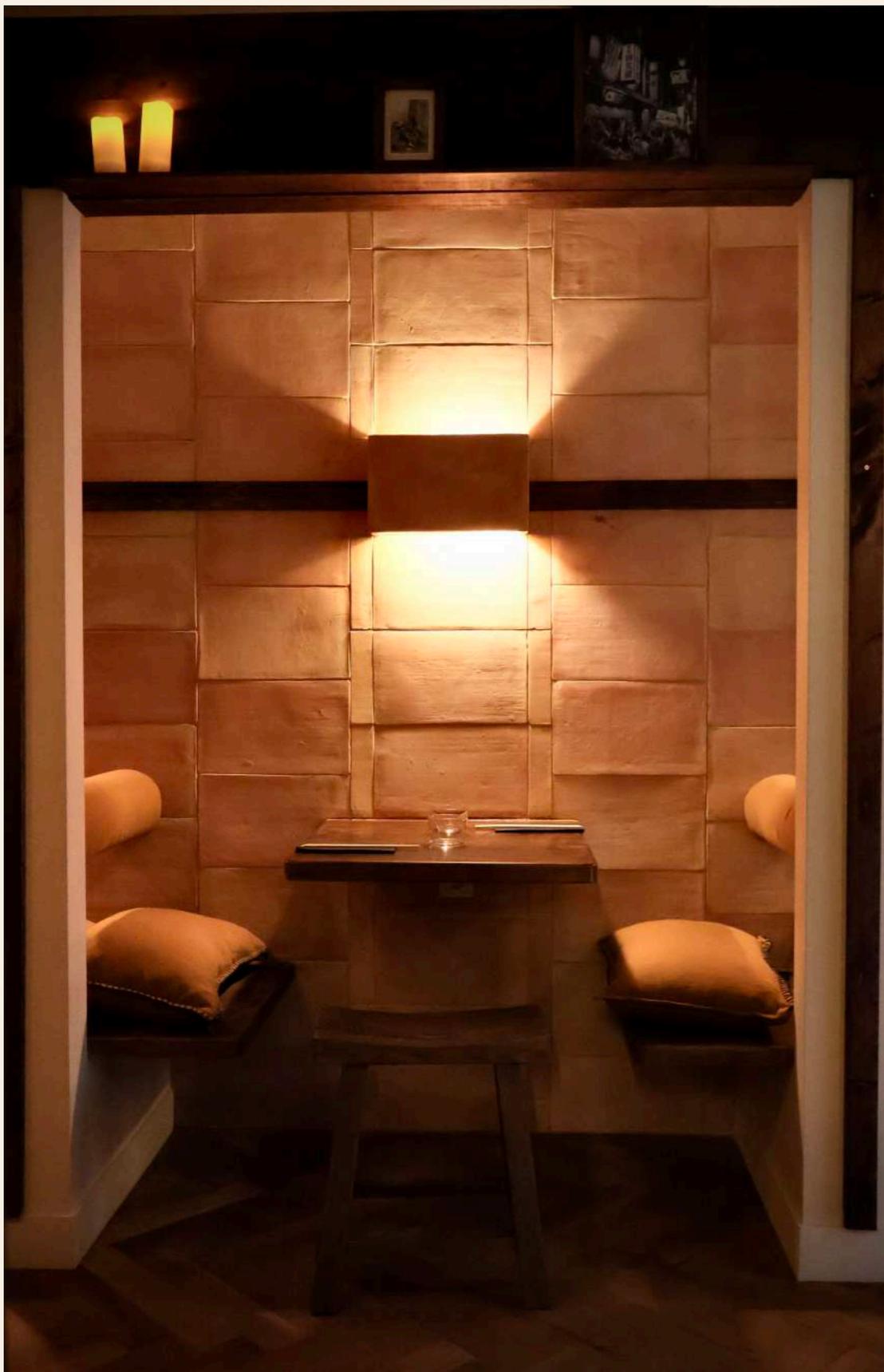




HONŌ

18



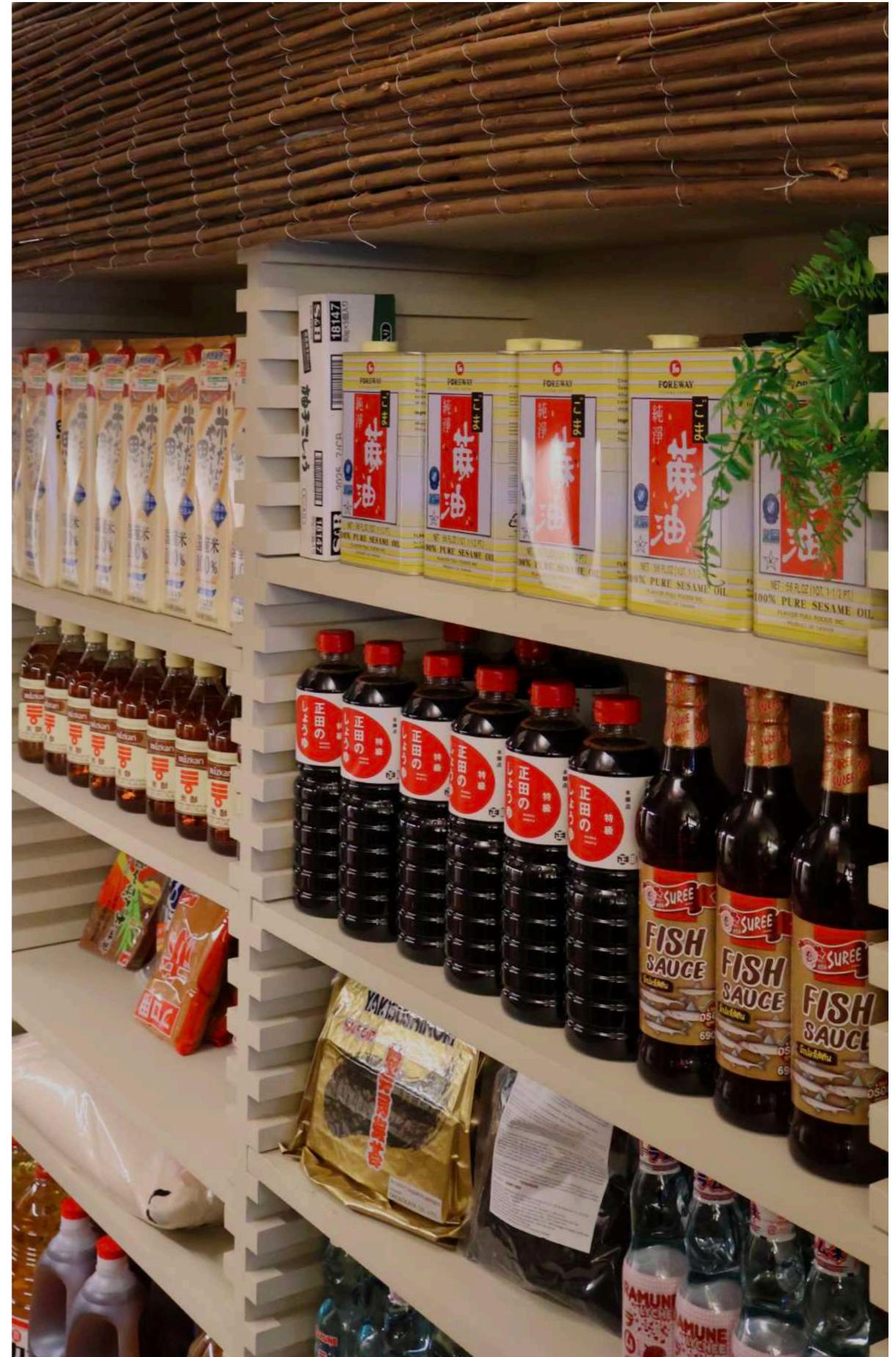


BISTRO CONTEMPORAIN

Dans un design boisé, Honō s'inspire des bars à yakitori des faubourgs des grandes villes japonaises telles que Tokyo et Osaka. Très populaires, ces restaurants de quartier se découvrent dans une ambiance tamisée et épurée. Christopher Préchez a choisi de travailler le bois brut. Pin, chêne ou encore bouleau, on retrouve ces essences dans chaque recoin d'Honō à travers d'imposantes poutres, les tables, tabourets et banquettes. Formant des petits boxes intimistes et agrémentées de canisses en osier, elles témoignent de la discrétion japonaise. Les lanternes de papier de riz se mêlent aux kokeshi, ces poupées traditionnelles chinées par Christopher, ainsi qu'aux noren directement importés du Japon.

On peut aussi déguster la carte d'Honō au bar, en apercevant les cuisines s'affairer. Partiellement cachées, elles permettent tout de même de distinguer le binchotan qui laisse échapper les friandes odeurs de barbecue. En longeant le couloir qui mène à la seconde salle, on découvre d'élégantes étagères fourrées de produits d'épicerie utilisés en cuisine : saké, limonades, algues, vinaigres et épices, et même un discret vestiaire de geisha. La seconde salle, dans l'esprit de la première, dévoile des alcôves intimistes surplombées de vieilles photos des faubourgs de Tokyo et d'Osaka.

炎 炎





RESTAURATEURS PASSIONNÉS

À la tête de ce bistro japonais, on retrouve deux amis de longue date et restaurateurs aguerris, Benjamin Moréel et Christopher Préchez. Benjamin découvre la restauration en famille aux côtés de sa mère, au Café de Mars où il y travaille pendant 5 ans. Fort de cette expérience, il décide de se lancer dans la création de lieux de restauration et ouvre en 2012 Lefty (burgers new-yorkais). Au cours de ce projet, il rencontre Christopher, designer du lieu, et la fusion opère. Fan de musique électronique, Christopher est surtout un passionné de cuisine. Grand voyageur, il parcourt le monde et s'installe à Londres, au Mexique ou encore à New-York où il officie dans le milieu de la restauration, jusqu'à revenir à Paris pour Lefty.





Dès lors, c'est ensemble qu'ils développeront leurs futurs projets. Parmi eux, on peut citer le bistro asiatique John Weng qui deviendra un triptyque, un Food court au BHV Marais, ou encore le Pharamond qu'ils reprennent en 2019 pour en faire un bouillon.

Avec Honō, ils décident de mettre en commun leur amour pour la cuisine japonaise mais aussi de sa culture, découverte à travers les mangas et leurs nombreux voyages. Tous deux décrivent Honō comme une évidence, un restaurant qu'ils se devaient de faire. Alors, lorsqu'ils rencontrent le chef Akira Sugiura, c'est un coup de cœur et le début de l'aventure.

UNE CARTE SIGNÉE AKIRA SUGIURA

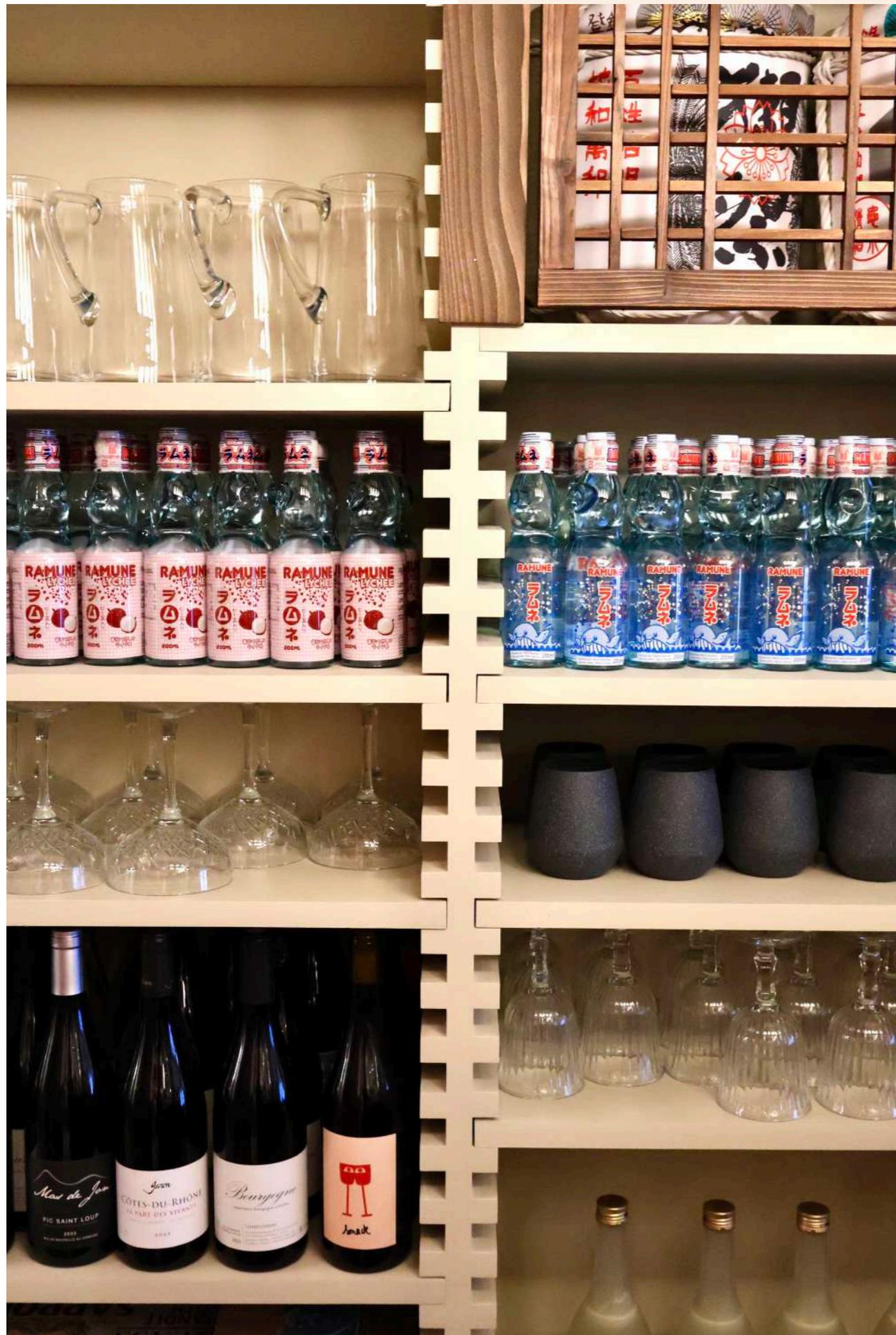
炎炎 炎

Ce japonais d'origine est né à Kanagawa. Il officie d'abord à Tokyo où il travaille uniquement la cuisine italienne, puis voyage à travers le monde et vit trois ans en Toscane, à Florence. Lorsqu'il arrive à Paris, il se découvre d'abord chez Sola où il propose une cuisine japonaise aux petites touches italiennes. Puis il se fait connaître chez Papi dont la cuisine italienne est revisitée par le prisme d'inspirations japonaise. En tant que chef du restaurant, sa cuisine de fusion Italie-Japon a conquis les foodies parisiens, plaçant le restaurant comme une véritable sensation.

Aujourd'hui, à 43 ans, il est chef consultant et raffole des résidences. C'est après une résidence chez Mokoloco, qu'il est sollicité par Benjamin et Christopher pour la création de la carte d'Honō. La signature créative d'Akira est singulière et correspond idéalement à la vision d'izakaya décomplexé de Benjamin et Christopher.







INFORMATIONS PRATIQUES

炎 **HONŌ** 炎
Yakitori au charbon

70 rue de dunkerque 75009 Paris
[@honoyakitoriparis](https://www.instagram.com/honoyakitoriparis)

Ouvert du mardi au samedi

De 19h à 23h du mardi au vendredi
En service continu de 12h à 23h le samedi

Yakitori, à partir de 5,50€
Kozara, à partir de 4,50€

Menus

4 yakitori + riz Honō, 18€
6 yakitori + riz Honō, 22€
6 yakitori + riz Honō + un kozara, 28€

Crédit photo Sam Moréel