



じんちゃん
食堂

JINCHAN

SHOKUDO

DOSSIER DE PRESSE

UN AUTHENTIQUE IZAKAYA POPULAIRE



TORO MAGURO

トロまぐろ

« Irasshaimase ! »

La formule de bienvenue japonaise, joyeusement clamée à travers le bar, pose l'ambiance : bienvenue à Jinchan Shokudo, le premier bar à tapas populaire et authentiquement japonais de la capitale.

À deux pas du marché d'Aligre, c'est un petit bout de Japon qui vibre dans une atmosphère festive et décontractée, invitant au partage d'assiettes délicieuses. On y va pour boire un verre après le travail, on y reste pour une dégustation de sakés japonais ou le réconfort d'une cuisine familiale, on y retourne sans modération. C'est un lieu de rencontre à la fois familier et terriblement exotique : loin des clichés, Jinchan Shokudo renouvelle le concept d'« izakaya », ces bistrotts adorés des japonais, en proposant une version populaire et animée comme on en trouve partout dans l'archipel.

Au menu ? Des classiques de la cuisine japonaise savoureux cuisinés à partir des meilleurs produits, et une sélection de bières, sakés et cocktails nippons à siroter jusqu'au bout de la soirée.

とんぶり

LE RESTAURANT JAPONAIS QUI MANQUAIT AUX JAPONAIS À PARIS !

Derrière ce lieu unique en France, Miyo et Alban Cacace, un couple franco-japonais qui réalise un rêve : « Importer la culture populaire japonaise qui manque en France, alors qu'elle est partout là-bas ». Ils se sont rencontrés dans le milieu de la finance à Paris, avant d'aller vivre à Yokohama, où ils se demandent comment créer un pont entre ces deux pays qu'ils adorent. Comment connecter Paris au Japon populaire, loin des clichés qui décrivent un univers ultra-codé, réservé aux initiés ? De retour en France, Miyo joue les guides et organise des « food tours » pour les Japonais de passage dans la capitale. Et, à chaque fois, elle redoute la question que les visiteurs nippons lui posent systématiquement : « C'est où, le meilleur restaurant pour manger comme au Japon ? »

La vérité, c'est qu'il n'en existe pas. Certes, la ville regorge d'adresses servant une cuisine fusion franco-japonaise hautement gastronomique. Mais il leur manque un endroit où déguster une cuisine du quotidien, un bon vieil izakaya populaire comme on en trouve à chaque coin de rue du Japon et où se croisent toutes les classes sociales et tous les âges de la vie. Alors Miyo et Alban imaginent un lieu inédit, semblable à leurs bistrotts préférés, et fidèle à quatre valeurs japonaises essentielles.





Le « **très bon** », dit « Oishi », pour les plats faits maison, sans glutamate, avec amour et des ingrédients bien sourcés : « On a besoin de retrouver la douceur du "fait-maison", sinon on s'en lasse. » La **générosité**, « tappuri », d'une cuisine copieuse au rapport qualité-prix imbattable.

« Tanoshi », pour « **divertissant** », comme l'atmosphère chaleureuse et festive que fait régner le staff japonais au son d'une playlist joyeuse et typique de l'archipel, dans ce restaurant à l'identité visuelle forte. Enfin

« Kigaru », pour un lieu ouvert tous les jours et **accessible** à tous, aux patrons du CAC 40 comme aux étudiants, dans une ambiance toujours décontractée.



POURQUOI JINCHAN SHOKUDO ?

Shokudo, c'est, en langue nippone, la cantine de quartier populaire et ouverte à tous, lieu de rendez-vous privilégié des Japonais. Jinchan, c'est le surnom du petit garçon de Miyo et Alban, qui suit ses parents dans toute la création du restaurant et devient bientôt la mascotte de l'équipe. C'est cette dernière qui suggère alors de baptiser l'endroit Jinchan Shokudo, comme un clin d'œil à l'esprit familial des lieux.

まあがりよ!



L'EXPÉRIENCE D'UN CHEF FORMÉ AU MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE

Derrière la carte, un chef de très haut vol : Hiroki Kuroda, natif de Osaka et formé à Kyoto, la capitale de la haute gastronomie japonaise dite « Kaiseki », où rivalisent raffinement exquis et tradition culinaire millénaire.

Après dix-sept ans derrière les fourneaux au Japon, dont un passage remarqué au légendaire restaurant Kitcho, triplement étoilé par le Guide Michelin, le voici aux manettes de Jinchan Shokudo.

Sa philosophie ? Une cuisine populaire mais exigeante, cuisinée à partir des meilleurs produits, avec des assaisonnements uniques et équilibrés. Bref, des plats savoureux que l'on a envie de retourner manger tous les jours !



海鮮丼

UNE CUISINE FAITE-MAISON, AUTHENTIQUE ET DÉLICIEUSE



Le maître-mot ? Du fait-maison copieux, authentique et délicieux. Pour les grosses faims et les déjeuners sur le pouce, Hiroki Kuroda a imaginé une sélection de donburis diaboliques, en version poulet pané au panko (la chapelure aérienne emblématique du Japon) et graines de sésame, ou thon rouge de ligne sur riz blanc vinaigré. Rare à Paris, l'option vegan avec steak de tofu japonais séduira même les plus carnassiers des gastronomes.

Envie de partir à la découverte des trésors culinaires de l'archipel ? À la carte, le chef sublime les plus grands classiques de la cuisine bistrotière du Japon ; des bouchées juteuses de poulet breton frit Karaage, marinées, bien relevées et servies avec sésame et citron. Une demi-aubergine Nasu dengaku laquée de miso blanc au yuzu maison, ultra-fondante. D'inoubliables concombres et poulet froid travaillés à l'huile de sésame et sauce soja, légèrement relevés au piment... Le plus difficile sera de choisir !

唐揚げ

海の森

Un peu plus loin sur la carte, place au raffinement iodé avec les « Umi no Sachi », exceptionnels produits de la mer servis moins de 24 heures après leur sortie de l'eau : des fines tranches de sériole à peine snackées comme un tataki, gelée de ponzu et cébette. Du thon rouge, le vrai, le rare, pêché en Méditerranée et livré entier au restaurant, le même que l'on trouve au mythique marché aux poissons Tsukiji à Tokyo. De délicates portions de saumon ultra-frais, wasabi, sauce soja Shibanuma. Et puis la star de la carte : le majestueux toro, la partie la plus grasse et la plus précieuse du thon, servie au meilleur rapport qualité-prix de la capitale, 22 euros.

À l'heure du dessert, on découvre ou l'on redécouvre de grands classiques réinterprétés à partir des magnifiques produits de l'archipel, entre panna cotta puissante au matcha de Shizuoka, et cheesecake fondant, rafraîchi d'une pointe de yuzu de Tokushima.



日本酒

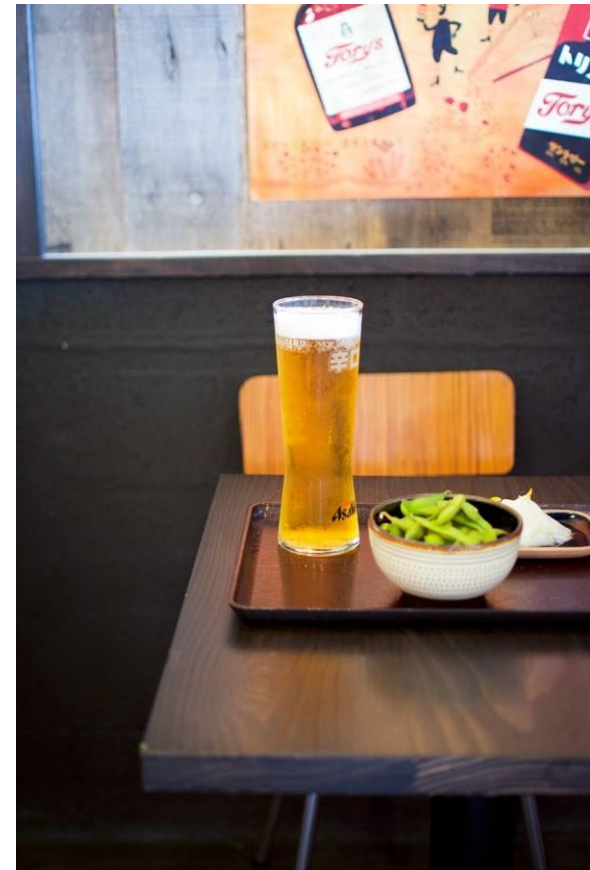
Qu'il soit made in France, traditionnel et puissant ou pétillant et fleuri, qu'il ait des notes de beurre salé, de fruits exotiques ou de meringue, il y en a forcément un pour vous et les possibilités d'exploration sont infinies !

À retrouver également, un large choix de bières artisanales japonaises, quelques sodas introuvables en France et des highballs, les cocktails préférés de la jeunesse nippone.



UNE SÉLECTION DE BOISSONS RARES

En salle, le « saké sommelier » a conçu une carte sublime d'une dizaine de références d'alcool de riz soigneusement sélectionnées pour révéler aux Parisiens toutes les dimensions de cette boisson trop méconnue en France.





« L'ATMOSPHÈRE DE L'IZAKAYA DES ANNÉES 80, QUE L'ON TROUVE EN BAS DE CHEZ SOI ET OÙ J'ALLAIS PETITE » MIYO CACACE

Vibrant au rythme d'une playlist japonaise pointue tantôt rock, tantôt hip-hop, tantôt lo-fi, les lieux sont ouverts sur la rue du Faubourg Saint Antoine, comme une invitation à s'y réfugier pour un moment hors du temps. Avec ses lampions, ses murs boisés, ses chaises en Formica écarlate et son bar carrelé, le décor vintage pensé par Miyo et l'architecte Kunihiko Takano reproduit la taverne traditionnelle et intemporelle où elle allait petite. Aux murs, des affiches publicitaires chinées par la restauratrice elle-même sur Le Bon Coin nippon nous propulsent dans un Japon d'un autre temps, délicieusement régressif et réconfortant.

Logo, menus, merchandising, fresque murale... Partout, on retrouve l'audace graphique haute en couleurs de l'artiste Pierre-Marie Postel du Studio Paiheme, profondément inspiré par les codes visuels de la publicité japonaise des années 60 et 70. Un regard contemporain qui dialogue avec les céramiques traditionnelles de l'artisanat Okinawa, emblématique des îles tropicales de l'archipel : des créations uniques, pop et colorées, reflet d'un art de recevoir illustre et chaleureux, que l'on retrouve sur les tables.

SOURCING : DONNER LE MEILLEUR DE CHAQUE PAYS

Derrière les saveurs uniques et la convivialité inédite, c'est le secret le mieux gardé de Jinchan Shokudo : un sourcing exigeant et rigoureux, pour une expérience japonaise totale.

Aux produits locaux soigneusement sélectionnés par Alban dans les plus belles régions de France (volailles bretonnes, thon rouge de Méditerranée issu de pêche écoresponsable), se marie le meilleur du Japon, comme un clin d'œil à la grande histoire de ces deux pays qui s'intriguent, se fascinent et s'inspirent mutuellement depuis la nuit des temps.

Pendant plusieurs mois, Miyo et Alban ont ainsi parcouru le Japon pour percer le secret de leurs izakayas préférés. Ils en sont revenus équipés d'une machine à pression Asahi, pour des bières servies avec une mousse épaisse et onctueuse comme à Tokyo. À Shizuoka, d'où l'empereur du Japon lui-même fait venir son matcha, ils choisissent un thé vert moulu de grande qualité, incroyablement parfumé. Des terres enneigées d'Hokkaido, ils rapportent des petites fèves de haricot rouge azuki aux saveurs ultra-concentrées, que le chef travaille avec excellence une fois arrivées en France.

Enfin, le prodige de Jinchan Shokudo : le Gohan, bol de riz parfait. Ses grains nacrés viennent tout droit de Niigata, la capitale japonaise du riz blanc. Ils sont cuits dans un autocuiseur à gaz Rinnai introuvable en France, avec une eau très filtrée et donc aussi pure que celle qui coule des montagnes japonaises, pour donner au riz de l'archipel son goût et sa texture uniques au monde... enfin, jusqu'à aujourd'hui.





Jinchan Shokudo, 154 Rue du Faubourg Saint-Antoine, 75012 Paris.
Ouvert tous les jours, 12h - 14h30, 19h - 22h30. Réservations possibles.