



K I N U
gawa

R A M A T U E L L E



gastronomie japonaise contemporaine
bar à cocktails

www.kinugawa.fr



UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ET FESTIVE HORS DU TEMPS AU COEUR DES TERRES DE RAMATUELLE

Après trois saisons estivales inoubliables au cœur de Saint-Tropez, Kinugawa prend une nouvelle dimension en devenant Kinugawa Ramatuelle.

Dévoilé en 2022, Kinugawa Ramatuelle partage avec ses homologues de Paris, Saint-Barthélemy et Megève, les pierres angulaires de l'excellence et de la sophistication inhérentes à leur inspiration japonaise commune. Laissez-vous emporter par ce nouveau projet, porté par les groupes Blackcode et Annie Famose : plus spacieux, plus élégant, Kinugawa Ramatuelle fait le pari d'une expérience intemporelle dans un jardin extraordinaire, au coeur des terres de la presqu'île.

L'EXPÉRIENCE

La végétation y est foisonnante, le décor enveloppant et l'énergie enivrante. Imaginé comme une fusion des chaudes ambiances méditerranéennes aux énigmatiques et secrètes adresses tokyoïtes et fidèle aux codes emblématiques de Kinugawa, ce nouvel écrin à ciel ouvert invite à un voyage exceptionnel.

La succession de moucharabiehs de bois chaud, le marbre veiné et organique, les oliviers centenaires constellés de lanternes tamisées, rythmés par d'élégants panneaux de céramiques artisanales à la palette méditerranéenne créées par Cristina Celestino pour Bottega Nove nous plonge dans un univers féérique aux teintes de terracotta, de doré chaud et de rose orangé crépusculaire.

LA CUISINE

Le chef Kawai a intégré au printemps 2022 le groupe Blackcode en tant que Chef Exécutif, après avoir occupé le même poste chez Nobu Malibu, à Los Angeles.

Il a élaboré pour Kinugawa Ramatuelle une carte variée et contemporaine, composée de plats qui allient la tradition japonaise, la cuisine propre à Kinugawa, et retranscrivent sa personnalité éclectique, généreuse et précise. Les liens qu'il entretient avec les deux continents font de lui le talent idéal pour accueillir l'âme de la gastronomie japonaise dans ce somptueux cadre méditerranéen.

Le restaurant et le bar accueilleront jusqu'à 250 couverts, au service du soir exclusivement. DJ set chaque soir, tout au long de l'été.



Vous retrouverez les plats signatures qui ont forgé la réputation de Kinugawa: la fameuse galette croustillante taruto aux tranches de saumon délicatement sublimé de truffe blanche ; le parfum gourmand du carpaccio de Yellow Tail sauce yuzu, piment vert et coriandre ; le tartare de thon au caviar, et inévitablement, l'unique Black Cod mariné au miso. Le Faux-filet de Wagyu est une invitation au partage, comme beaucoup d'autres suggestions à la carte. Les produits de la pêche locale sont également mis à l'honneur, notamment le carpaccio de daurade, granny

smith, aji amarillo ou le majestueux loup sauvage entier grillé, servi avec des condiments japonais. Enfin, le chef présentera également ses nouvelles créations estivales inspirées par le cadre idyllique méditerranéen.



LE BAR À COCKTAILS

Autour du bar, des cocktails contemporains et créatifs, à déguster sur la terrasse ombragée pour profiter jusque tard des soirées chaudes de la Côte d'Azur. Kinugawa Ramatuelle propose une variété de cocktails franco-japonais uniques : Yuzu Purple, Fugu Fish, Sake-Tini parmi d'autres.

Le mélange de saveurs japonaises aux influences méditerranéennes offre une nouvelle dimension aux incontournables de la mixologie.

LES GROUPES BLACKCODE ET ANNIE FAMOSE

Ce nouveau Kinugawa est le fruit de l'association Blackcode x Annie Famose, une histoire d'amitié entre deux passionnés de l'art de vivre ; une fusion du meilleur de l'un et de l'autre, pour la création d'expériences uniques.

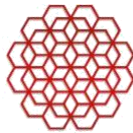
D'un côté, Blackcode - fondé par Romain Costa - qui œuvre à réinventer et faire découvrir l'héritage culturel et gastronomique japonais grâce à ses labels haut de gamme établis en France et à l'international. De l'autre, le Groupe Annie Famose et David Brémond, dont la trentaine de restaurants iconiques et contemporains, ambassadeurs de l'hospitalité française, sont implantés à Saint-Tropez, Megève, Courchevel, Saint-Barthélemy, Biarritz et Avoriaz.

Pour l'ouverture de ce nouvel opus méditerranéen, les groupes

Blackcode et Annie Famose ont établi un partenariat avec la direction des Moulins de Ramatuelle, afin de renforcer leur ancrage local.

En 2022, les deux Groupes continueront à développer leur collaboration grâce à plusieurs projets, en France et à l'international, dans des destinations emblématiques telles que Mykonos et Miami.





KINUGAWA RAMATUELLE

OUVERT CHAQUE JOUR À PARTIR DE 19H30

SERVICE VOITURIER

2452 ROUTE DES PLAGES ROAD 93

83350 RAMATUELLE

TEL. : +33(4)94 81 65 16

RAMATUELLE@KINUGAWA.FR

WWW.KINUGAWA.FR