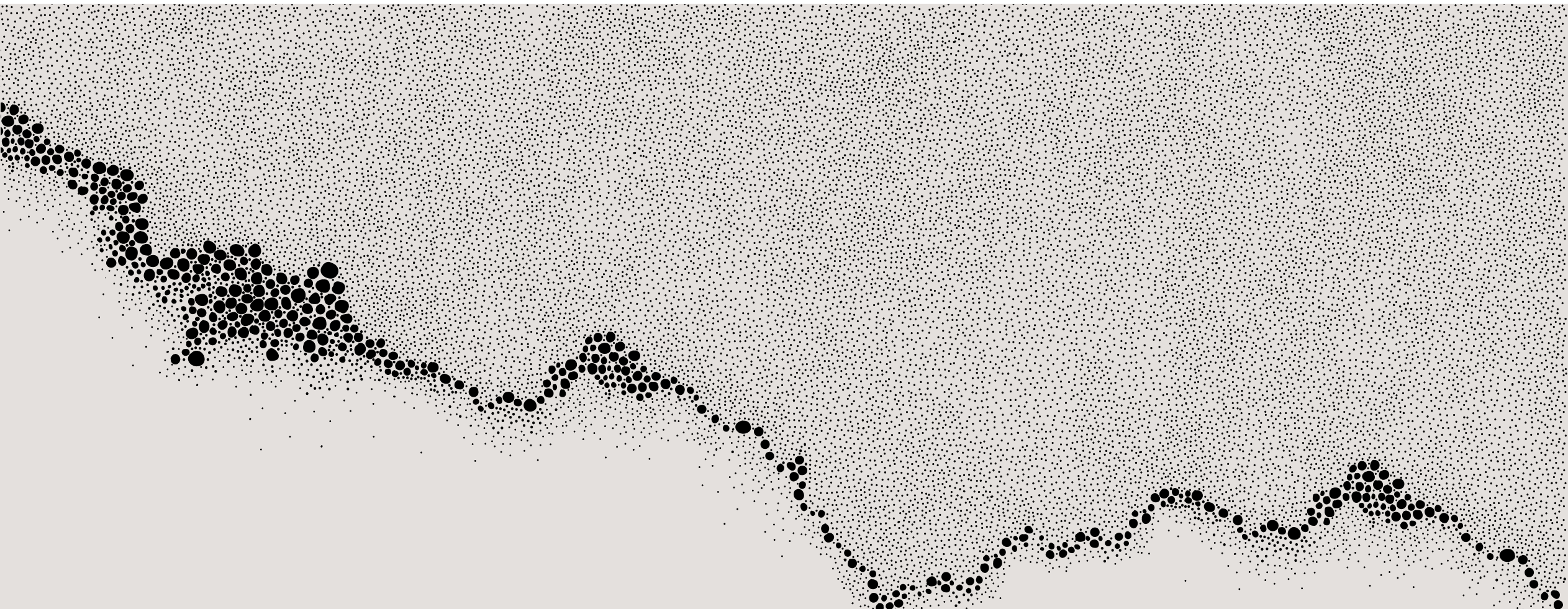






L'art unique du temaki réinventé à Paris.

Après avoir initié les Parisiens aux joies du handroll, Thomas Moreau explore, cette rentrée, une autre recette phare de la cuisine tokyoïte: le temaki.

Revisité avec beaucoup de finesse et de gourmandise, il vient bousculer avec panache les codes traditionnels nippons.

NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR

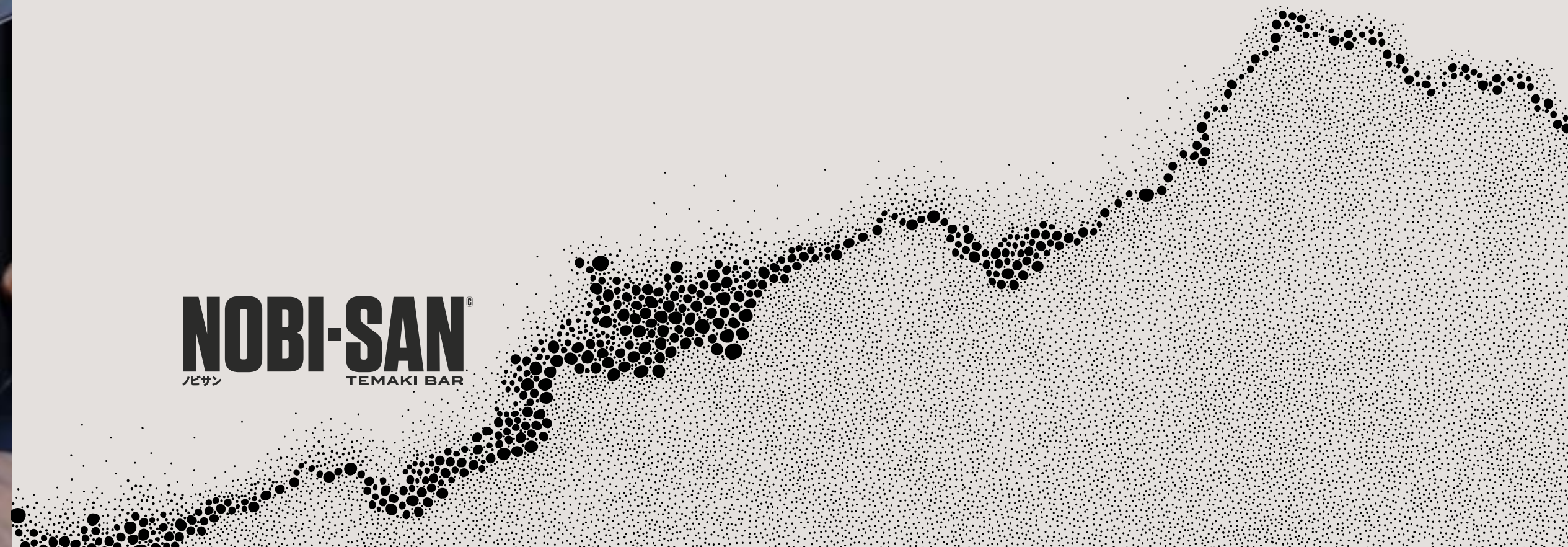




UN ÉCRIN ARCHITECTURAL MINIMAL AU CARACTÈRE AFFIRMÉ

Imaginé par l'architecte d'intérieur Will McGrath du cabinet Hypnos XP (à qui l'on doit notamment les décors des restaurants Junk ou les boulangeries French Bastard) et sous la direction artistique de Sandrine Amar Studio, NOBISAN vient d'ouvrir ses portes au cœur de la rue de Turenne.

NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR



Au numéro 58, le lieu a élu domicile à un angle majestueux classé au patrimoine. À l'intérieur, l'espace se déploie sur deux niveaux.

NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR





Au rez-de-chaussée, un comptoir minimaliste poli comme une pierre de rivière, est surmonté d'un ciel de bar fait sur-mesure par un menuisier expert. Ce dernier est entouré de tabourets en bois grisé, également réalisés sur-mesure.

À l'étage, une salle intimiste, pouvant accueillir des grandes tablées, est baignée d'une lumière douce, grâce à des suspensions signées Lucas Zito.

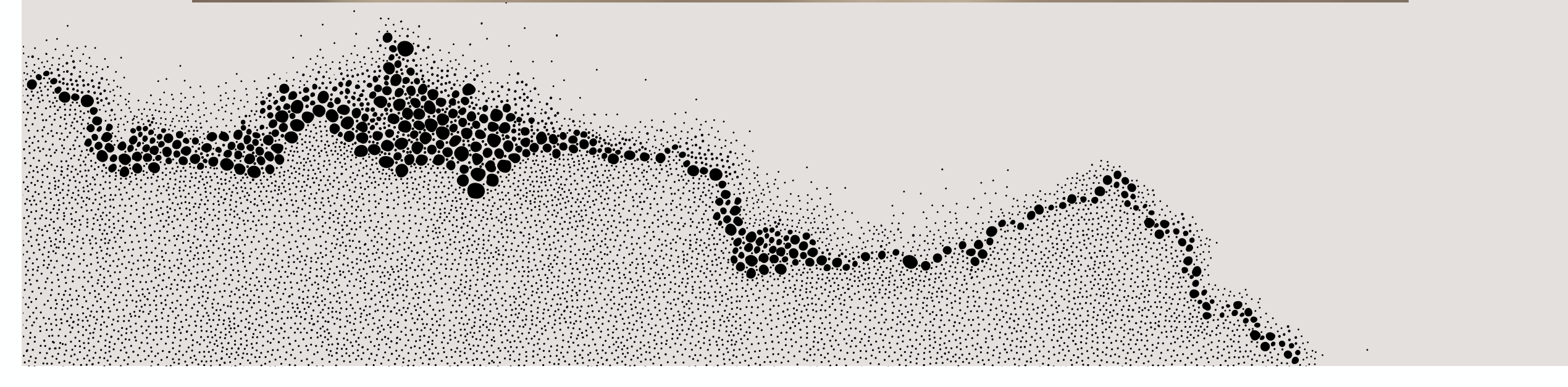
NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR



L'art de la table évoque les céramiques poétiques nippones de Caroline Petit, dans une composition de pierre, bois, métal et inox, pensée pour refléter l'esprit singulier de NOBISAN.

NOBI-SAN
ノビスアン
TEMAKI BAR





UN TEMAKI INÉDIT AUX SAVEURS DÉLICIEUSEMENT UMAMI À PARIS

Sous la supervision du chef Hisanobu “Nobu” Shigeta (notamment passé par le Jules Verne perché dans la Tour Eiffel), NOBISAN propose un temaki sous une forme unique, jamais encore vue à Paris. Ici, pas de cône traditionnel : le temaki est présenté sur un support en porcelaine immaculée de Paris, tel un bijou culinaire. À saisir à la main, ses algues, issues d’une maison japonaise ancestrale, parfaitement croustillantes, se marient à un riz vinaigré minutieusement assaisonné et à des poissons crus d’exception. En tête de liste, un saumon tendre, un thon toro parfaitement fondant, une daurade parfumée, des crevettes aux notes iodées délicates peuvent également être rehaussés de caviar Volzhenka ou accompagnés d’avocat.

NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR

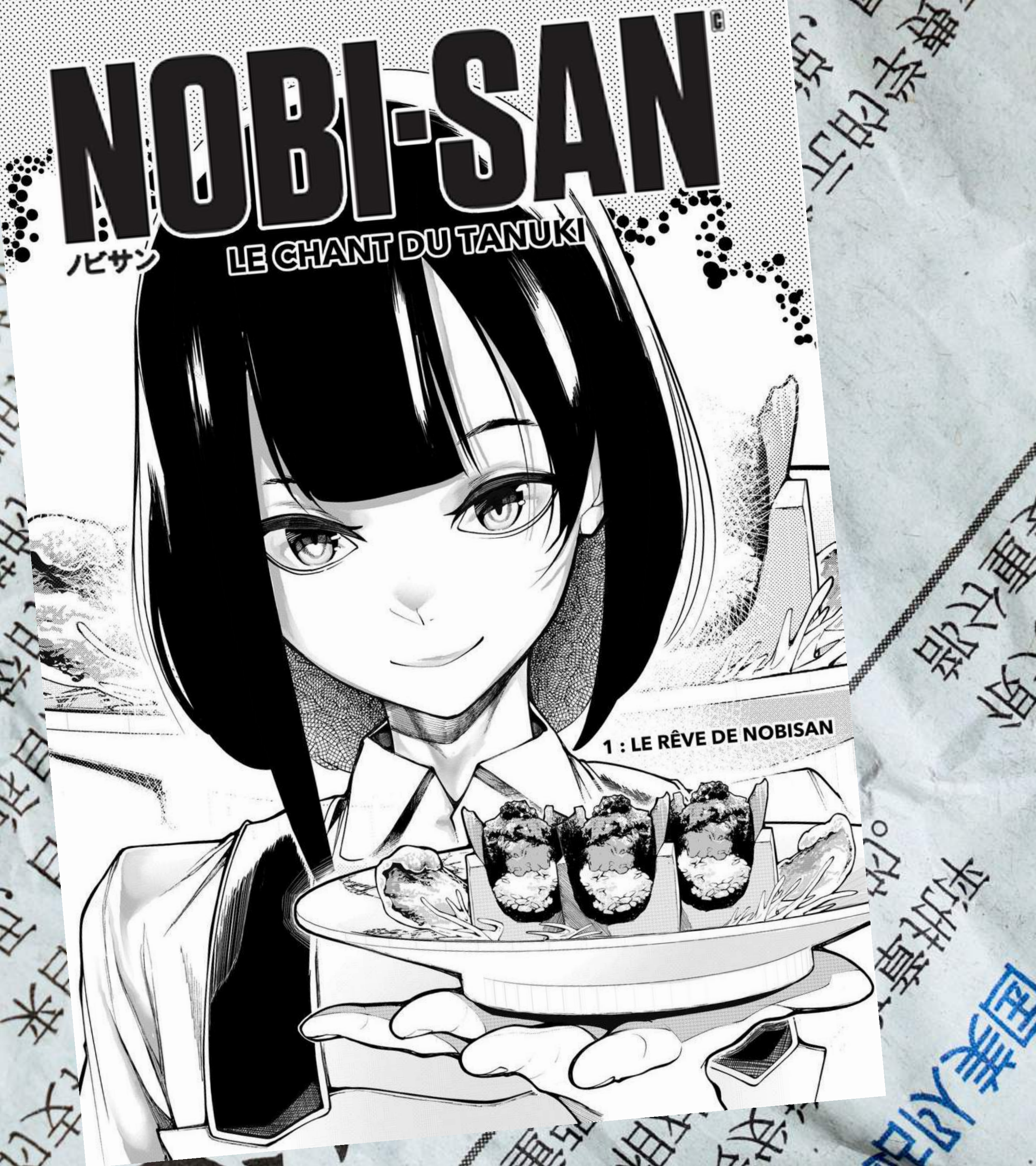






N'en oubliant pas pour autant les végétariens, le lieu s'illustre aussi par une myriade d'associations veggies, faites de concombre ou de pousses croquantes saupoudrées de sésame, d'aubergines ou de champignons marinées et de sauces umami, toutes aussi savoureuses que les recettes d'usage tournées vers la mer. Également au menu, les nouilles soba sont coiffées d'œufs de truites et les tartares de thon rouge s'accompagnent de chips croustillantes. Les thés, signés Jugetsudo, séduisent par leurs doux parfums floraux et grillés. Les sakés proviennent de l'iconique Maison du Saké et les vins sont choisis par deux œnologues experts. Tandis que les desserts, moelleux ou aériens, sont l'œuvre du chef pâtissier Toshiya Takatsuka ajoutent une touche finale délicate.

NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR



Hommage à ses trois muses – ses filles Nola et Billie et sa femme Sandro – NOBISAN est une version 2.0 du concept de Thomas Moreau : plus audacieuse, plus précise et plus complexe où chaque détail compte. La fable se poursuit à travers un manga onirique écrit par le fondateur et illustré par Valentin Serber, à découvrir dès l'ouverture.

NOBI-SAN
ノビサン
TEMAKI BAR



NOBI-SAN[®]
ノビサン TEMAKI BAR