

shu zo

Tropical
izakaya

DOSSIER DE PRESSE



Un izakaya pas comme les autres se niche rue de Saint-Sébastien dans le 11^{ème} arrondissement de Paris.

Né de la rencontre entre le chef colombo-japonais Andrés Ramirez et la DJ colombienne Gina Villacob, Shuzo est un lieu inédit : un tropical izakaya.

À la croisée de la cuisine nippone et des traditions populaires sud-américaines, ce bistrot dansant célèbre la fête et la convivialité. Assiettes à partager, cocktails colorés et bande-son chaude s'entremêlent dans un décor chaleureux et vibrant.



DES PARCOURS SINGULIERS POUR UNE VISION COMMUNE

À la rencontre des cuisines et des rythmes, Shuzo est né d'un désir simple : créer un lieu vivant, musical et métissé, à l'image de ses deux fondateurs. D'un côté, **Andrés Ramirez, chef fort de 20 ans d'expérience en cuisine, entre la Colombie, la France et le Japon (ancien chef chez Rose Bakery Martyrs & Bon Marché et fondateur du hand roll bar Doki Doki).** De l'autre, **Gina Villacob, issue du secteur bancaire et DJ professionnelle depuis plus de huit ans, grandeoureuse de musique et d'hospitalité.**

Amis depuis plus de vingt ans, rencontrés sur les bancs de l'école à Bordeaux, Gina et Andrés sont restés liés malgré les kilomètres et les chemins de vie. En décembre 2023, alors que Gina venait de quitter le monde de la finance sans plan défini, Andrés l'appelle : « J'ai quelque chose à te proposer ». Ce jour-là, l'aventure Shuzo dessine ses contours. Tous deux ont fait le choix d'entreprendre : Gina en quittant la banque pour suivre son envie de vivre de la musique, Andrés en quittant son poste pour enfin créer un lieu à son image.

«Shuzo», contraction de shiso (plante aromatique japonaise) et chuzo (brochette typique de rue en Colombie), un nom tout trouvé pour cette vision métissée. Le projet s'est construit autour des forces complémentaires du duo : Gina aux platines et à l'accueil, Andrés à la cuisine, à l'équilibre des goûts et à l'exploration des ingrédients. Pensé comme un espace d'expression artistique et de partage, Shuzo est un hommage à la fête, à la curiosité et à la liberté d'inventer une nouvelle scène culinaire, celle du tropical izakaya parisien.



En associant la technicité et la finesse de la cuisine japonaise avec la chaleur et la générosité de l'âme colombienne, Shuzo puise dans l'izakaya japonais : un lieu convivial où l'on vient boire un verre, manger et se détendre.



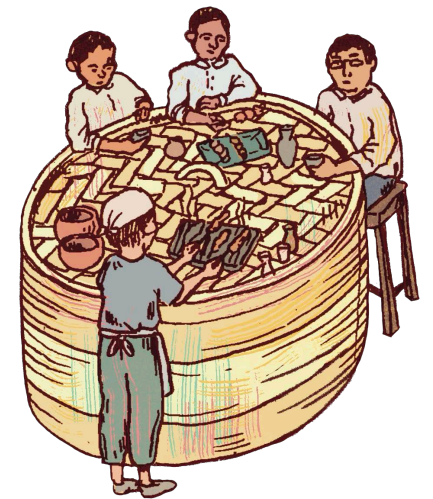
UN REFUGE SOLAIRE ENTRE CALI ET TOKYO

Shuzo a été conçu comme un repaire lumineux le jour, vibrant la nuit. L'espace mêle avec élégance géométries fluides, couleurs mates et chaleureuses et matériaux bruts : une alliance de design japonais et de matières texturées sud-américaines.

C'est le duo Smal Architectes, architectes franco-colombiens installés à Blois, qui a donné corps à l'espace. Ils ont imaginé un décor inspiré de lieux aimés par le duo à Bogota, Cali, Carthagène, Paris et même au Japon.

On y trouve des étagères ouvertes, des noren (rideaux en tissu que l'on accroche traditionnellement à la porte d'entrée des restaurants au Japon) dessinés à la main, laissant passer une lumière indirecte qui réchauffe le lieu. La vaisselle a été choisie avec soin pour accompagner la singularité des assiettes. L'espace a été conçu pour que le goût, la musique et l'ambiance y coexistent. Dans chaque détail, le duo a imposé sa patte afin de créer un lieu comme nulle part ailleurs.

La fresque murale est le point de départ du projet architectural et a été réalisée par Soma Difusa, artiste colombienne de renom, installée entre la Colombie et l'Italie. Elle met en lumière la complémentarité des gestes, des ingrédients et des ambiances, dessinant un espace de rencontre entre deux cultures à la fois différentes et profondément compatibles. Celle-ci se compose d'éléments caractéristiques du Japon et de marqueurs forts de la culture colombienne. On reconnaît un maneki-neko (chat porte-bonheur) ou encore des brochettes yakitori et des fleurs de cerisier. Côté Colombie : on retrouve des épis de maïs, des arepas ou



encore une scène de marché traditionnel. Des scènes de vie ponctuent l'ensemble : un couple qui danse, des enfants qui jouent, des familles en train de cuisiner.

Quant à l'identité visuelle, elle a été confiée à Daniel Gonima, graphiste colombien passionné de culture japonaise, à la tête du studio Caleidoscopio.





UNE CARTE COLORÉE ET MÉTISSÉE

Chez Shuzo, l'assiette est joyeuse et végétale. Puisant dans ses origines, Andrés compose une carte où les techniques japonaises rencontrent les incontournables de la cuisine colombienne (arepa, tamal, empanada, plátano). Le menu évolue naturellement au fil des saisons, avec une attention particulière portée aux produits issus du terroir français.

On commence avec des chips de manioc et plátano à tremper dans une mayo shiso-coriandre. On enchaîne avec les pinchos okra, un oshi sushi de truite, ou encore un tartare de pastèque fumée accompagné d'une mousseline de noix de cajou et d'huile de shiso. En plats, le tamal de pipián au shiitake et kombu, la courgette braisée au yaourt de yuca ou encore les brochettes « chuzo » marient précision japonaise et générosité colombienne.

Les desserts osent l'inattendu : tamarillo (fruit de la cordillère des Andes au goût amer) confit et glace au riz noir, granité tropical pimenté, ou encore bocadillo (pâte de fruit colombienne) de tomate et stracciatella.

La carte des boissons prolonge ce métissage avec caractère: cocktails originaux (ananas & palo santo, gin-tonic au basilic-shiso, mezcal & eucalyptus), saké tropical, boissons sans alcool vivifiantes comme le cáscara de café (boisson pétillante à base de cerise de café) qui côtoient une sélection de vins catalans pleine de soleil, imaginée avec Elie Berranger (ex-Folderol).

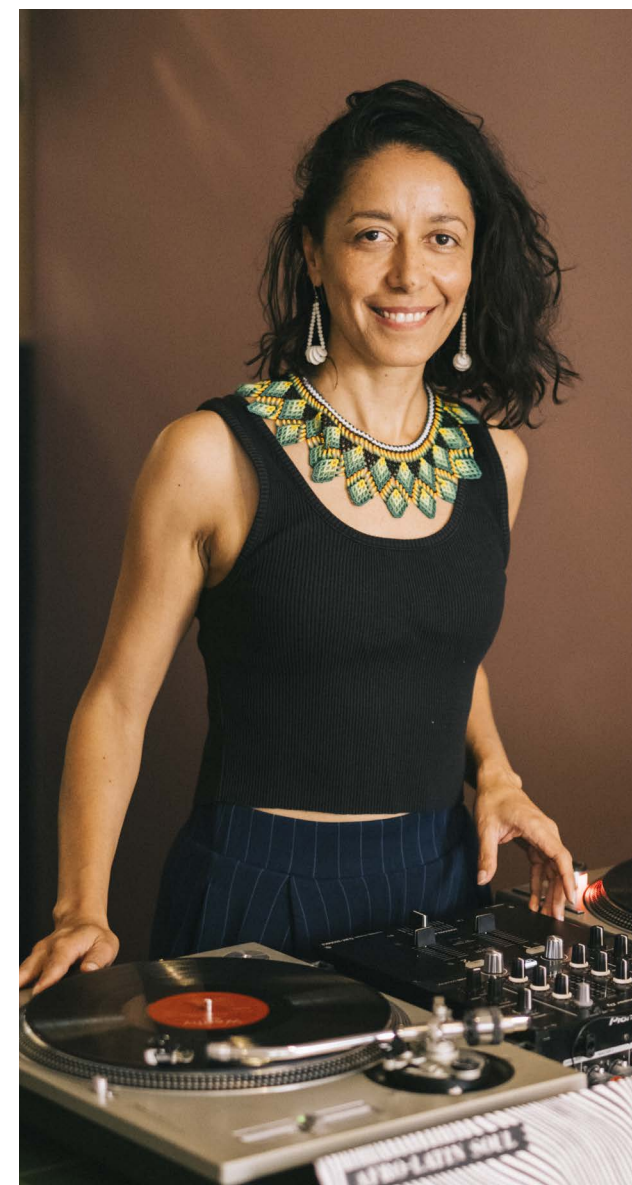


UN BISTROT MÉLOMANE À L'AMBIANCE CALIENTE

Shuzo est aussi un lieu de fête, de danse, de lâcher prise. La bande originale du restaurant est réalisée par Gina, chaque soir. En 2017, à l'occasion de l'année croisée France-Colombie, elle crée une association pour valoriser la scène musicale colombienne. Par manque de moyens, elle commence à mixer les vinyles elle-même, avant de se produire en festivals et soirées à Paris. Aujourd'hui, la musique est devenue pour elle, une seconde nature.

Grâce à une programmation musicale soignée (en vinyle ou digitale) et une sélection de sons allant des Caraïbes au Pacifique, dès 21h, la musique monte doucement et les corps suivent. Comme en Colombie, où la salsa accompagne les déjeuners dansants, Shuzo vivra aussi en journée, le samedi et le dimanche après-midi, et en soirée, avec une programmation complémentaire mensuelle: DJ sets et ambiance diasporique.

Danser entre les tables, trinquer avec ses voisins, redemander « juste une brochette » avant de partir, telle est l'âme de Shuzo.





SHUZO - IZAKAYA TROPICAL

44 Rue de Saint Sébastien, 75011 Paris

Mercredi & jeudi : 18h – 23h

Vendredi : 18h – 00h

Samedi : 12h – 00h

Dimanche : 12h – 18h

GAMME DE PRIX

Entrées	10-12 €
Plats	13-17 €
Desserts	9-12 €
Cocktails	14 €
Vins nature au verre	7-8 €
Bouteilles	30-50 €

shu zo

tropical
izakaya

NÉROLI

AGENCE DE COMMUNICATION