

**OTOLO**



Un petit air de famille ? Évidemment !

Ototo, qui signifie « **petit frère** » en japonais, est littéralement le petit frère du restaurant parisien Onii-San, le nouveau-né de la famille. Arthur Cohen et Olivier Léone n'en finissent plus de vouloir nous faire découvrir la culture populaire japonaise. En tant que passionnés, et après avoir arpenté les rues de Tokyo pendant des années, leur première évidence fut de proposer un izakaya, ce petit bistrot japonais aux assiettes créatives virevoltantes.

Pour leur second opus, pleins phares sur la **street food**, avec le sando dans les règles de l'art. Leur vision du fast food nippon nous transporte directement à Shibuya avec son univers pop et ses recettes gourmandes. Pour Ototo, Arthur et Olivier ont fait appel au chef **Thomas Coupeau** qui a créé une carte de sandos signature et de sides iconiques.

Mais ils ne s'arrêtent pas là, ils invitent tous leurs copains à venir signer des créations éphémères durant quelques week-ends. Au programme, **The Social Food**, **Julien Sebbag** ou **Chef Jaïs** pour ne citer qu'eux. Quant au design de ce pop-up estival, il a été confié à **Will McGrath** du **studio Hypnos** qui a imaginé un all over jaune comme un smiley espiègle.



OTOTO,

PETIT FRÈRE,

SOLAIRE.

Ototo, ça se lit dans les deux sens, ça sonne comme un mot d'enfant. Une onomatopée réconfortante qui signifie « petit frère ».

Ototo c'est notre « **inner child** » comme aiment le dire Arthur Cohen et Olivier Léone. C'est le temps des copains, de la gourmandise, et de tout ce qui nous fait sourire, mais sans rien s'interdire.

Ototo, c'est un **pop-up** au **cœur du Marais**, le temps de la belle saison, pour nous entraîner dans un univers résolument solaire.

Ototo joue avec les codes des fast-food américains mixés à la sauce nipponne. Les couleurs primaires des boîtes nous renvoient à notre propre nostalgie d'une époque « Happy Meal » où l'on découvrait aussi les traits des dessins animés japonais du « Club Do ». D'ailleurs, qui n'a jamais rêvé de dévorer des sandos comme les kids du « Collège Fou Fou Fou » ?

Ototo c'est toute cette désinvolture des années 80-90, dans la forme, mais c'est aussi pointu dans le fond.

L'équipe d'Onii-San veille au grain pour délivrer une carte de haute voltige, impeccablement sourcée.

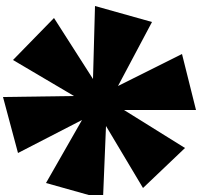
Ototo a de qui tenir et n'est pas là que pour plaisanter !



## QUATRE SANDOS SIGNATURES

**Le chef Thomas Coupeau** (ex. **Carbon** et membre du collectif **We Are Ona**) s'aventure avec ses amis d'**Onii-San** dans l'exploration des trottoirs de Tokyo. De ses voyages, il retient une variété de saveurs percutantes et de jeux de textures bien équilibrés qui cohabitent dans des sandwiches.

Et c'est exactement ça Ototo : des sandos **addictifs**, qui cachent de réelles sensations gustatives.



## LES SANDOS

Mais avant tout, il faut la base : le **pain moelleux** caractéristique des meilleurs sandos.

Créé sur-mesure par **Babka Zana** à partir d'une recette traditionnelle de pain japonais.

C'est là que Thomas entre en piste et crée quatre recettes signature.

**Torikatsu** : Filet de poulet fermier frit au panko, chou, pickles d'oignons rouges, mayonnaise maison au paprika fumé

**Katsu'O'Fish** : Beau morceau de Cabillaud nacré et frit au panko, chou, cheddar mûré, sauce tartare maison au wakame et shiso

**Smash wagyu** : Steak de Wagyu haché et smashé, laitue, cheddar mûré, mayonnaise maison à la sauce teriyaki

**Tamago Sando** : Mayo'melette, sauce omurice





## SIDES & SWEETS

Grands enfants et grands gourmands. Impossible de ne pas compléter notre « **menu de joie** » avec quelques sides à bouloter et un dessert de becs sucrés.

Le chef Thomas Coupeau a imaginé trois sides redoutables pour accompagner les sandos :

Du **chicken karaage** et sa mayonnaise shoyu maison, des **cheesy balls** et leur mayonnaise yuzu -kosho maison, et bien évidemment des **frites crousti-fondantes**, pimpées avec un mélange d'épices secret.

Côté douceur, Arthur et Olivier ont souhaité proposer l'une de leurs signature d'Onii-San, l'incontournable **Onii riz-au-lait au crumble sésame noir, sauce kuromizu et kinako**.

OTOLO

弟サンド



OTOLO

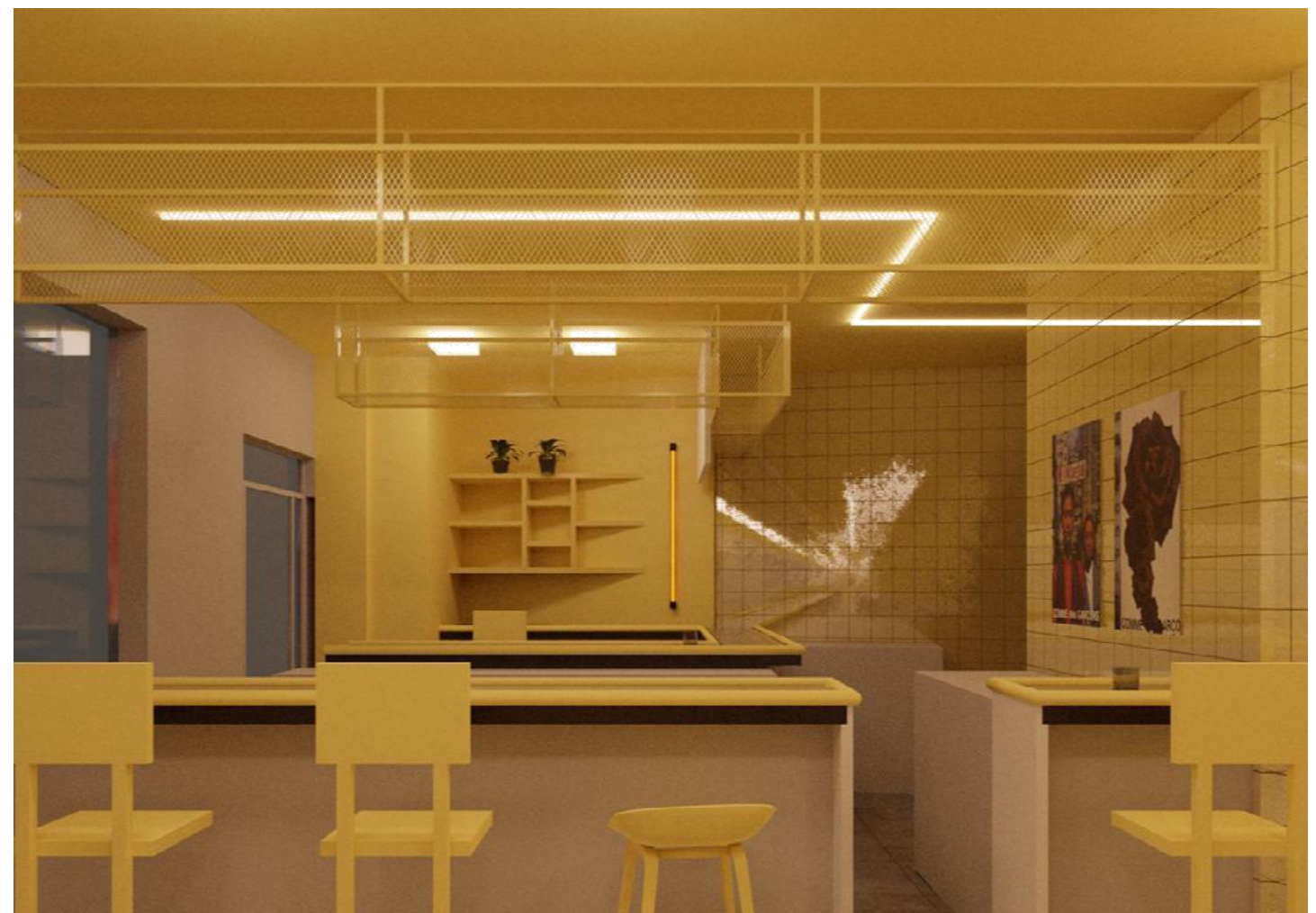
## JOYEUX POP-UP

Le design du pop-up Ototo, confié à **Will McGrath**, fondateur du **studio Hypnos**, est un mélange d'éléments **ludiques, extravagants et contemporains** qui transportent les visiteurs dans leur jeunesse.

La façade donne immédiatement un aperçu d'un intérieur plein d'entrain, grâce à de délicates fenêtres découpées qui exposent des jouets japonais vintage.

Dans l'espace principal, les teintes jaunes effrontées attirent l'attention, tout en servant de toile de fond aux jeux de détails et de souvenirs éparpillés sur les murs. De vieux téléviseurs japonais diffusent des dessins animés en boucle et des posters rétro sont placardés comme dans **une chambre d'ado**.

La signalétique traditionnelle japonaise et les tissus suspendus ont inspiré le développement des panneaux verticaux en miroir et des éléments architecturaux de l'espace, reliant ainsi **l'ancien au contemporain**.



Le styliste et artiste **Imruh Asha**, investira lui aussi l'espace du pop-up **OTOTO**.

En effet ce dernier prépare une pièce unique créée spécialement pour l'occasion.

Une sculpture, faisant écho à son procédé habituel d'accumulation et de superposition de couches, rassemblant des centaines de **petits jouets d'enfants** assemblés sur une structure métallique.

Cette sculpture fera office de **lustre** dans l'enceinte du restaurant éphémère.





## INFORMATIONS PRATIQUES

# OTTOLO

3 RUE DES ECOUFFES – 75004 PARIS  
SUR PLACE, À EMPORTER,  
CLICK & COLLECT ET LIVRAISON

DU MARDI AU VENDREDI  
DE 12H À 15H ET DE 19H À 22H  
DU SAMEDI AU DIMANCHE  
SERVICE CONTINU

**GUEST SANDO BY THE SOCIAL FOOD/MATSHI SAUCE :**  
**10 AU 15 MAI**  
**GUEST SANDO BY JULIEN SEBBAG : 31 MAI AU 5 JUIN**

BIENTÔT DISPONIBLE DANS LES FOOD COURTS **OFC**  
EN LIVRAISON/CLICK & COLLECT/VENTE À EMPORTER

[WWW.ORIGINALFOODCOURT.COM](http://WWW.ORIGINALFOODCOURT.COM)

真  
和  
味