

Solo

ASIAN & LISTENING
RESTAURANT



MANGER,
ÉCOUTER,
RECOMMENCER.



話

Histoire

(hanashi, le récit que l'on se transmet)

Il y a, dans nos souvenirs, des instants que l'on chérit plus que d'autres. L'odeur d'une confiture qui mijote, le craquement d'un vinyle que l'on pose sur son plateau. Cette quiétude singulière ramène souvent à une grand-mère, figure douce et bienveillante que les Japonais nomment affectueusement Sobo (祖母).

C'est de cette douceur qu'est né le désir d'un lieu suspendu, entre nostalgie et effervescence. SOBO cultive le Soboku (素朴), cette sobriété qui laisse chaque saveur parler d'elle-même, et fait dialoguer une cuisine végétale d'inspiration asiatique avec une musique pensée comme une architecture, dans un cadre feutrée, intimiste et boisé. Ici, l'art du bien-manger s'accorde à l'art de l'écoute.

Deux parcours, une vision

SOBO est née de la rencontre de deux exigences.

À l'origine du projet, Laura Mercier, directrice et fondatrice, apporte son regard de stratège, forgé par une expérience approfondie de la gestion de terrain et une sensibilité instinctive aux cultures asiatiques. Après avoir travaillé en co-association à la création du premier restaurant de sushi végétal de France, elle souhaite aujourd'hui mettre toute son énergie dans un projet plus personnel, façonné par ses valeurs et ses inspirations.

Son approche, à la fois puriste et visionnaire, puise ses racines dans une éducation nourrie de voyages et une volonté farouche de faire entendre la voix des femmes au sein d'une restauration traditionnelle parfois trop archaïque.

À ses côtés, Benoît Cauffet apporte trente-trois ans de Food and Beverage à l'international, son expertise et passion pour le produit avec une conviction environnementale marquée.

Ensemble, ils ont donné vie à un projet sans équivalent dans la capitale, qui combine de nombreux talents au service de l'excellence.



« Je suis sensible à la cause animale et l'environnement depuis toute petite. J'ai arrêté de manger de la viande à 11 ans, et avec Sobo, j'ai voulu créer un univers qui rassemble mes convictions et mes passions. À travers la cuisine végétale, je souhaite montrer qu'il est possible de réduire notre impact sur l'environnement sans jamais renoncer au plaisir. Sobo est la preuve que le végétal peut être gourmand, créatif et convivial. Avec mon équipe, majoritairement féminine, nous avons pensé ce lieu comme un rendez-vous autour de l'émotion et la convivialité »

confie Laura Mercier, fondatrice de SOBO

HANASHI,
le récit que
l'on se transmet

話

OTO,
le son

音

TAKUMI,
l'art de l'artisan

匠

TABI,
le chemin
parcouru

旅

NA,
la verdure,
ce qui pousse

菜

MARE,
ce qui est rare,
sans équivalent

稀



Loin de l'agitation des adresses festives, SOBO se vit comme une destination : un Listening Restaurant où cuisine et musique ne cessent de se répondre. Down tempo, minimal, new jazz, house, distillés sur une installation haute-fidélité signée de l'artisan français Suave et portés certains soirs par des DJ résidents... L'endroit propose une véritable architecture musicale, présente sans jamais couvrir la confidence.

音



Le décor a été confié à l'architecte d'intérieur Louis Aspar, fondateur du Studio Louis Morgan, qui déploie avec inspiration l'idée du « retour de voyage ». Les références se rapportent au Japon, à l'ambiance épurée et intimiste des fameux ryokans, traduite ici par des panneautages en chêne aux teintes acajou et un iconique plafonnier en papier du designer Isamu Noguchi. De nombreux détails viennent chahuter cet esprit sage tels le tissu des banquettes aux motifs colorés, les chaises chinées auprès de Selency ou les appliques en verre de Murano signées Carlo Scarpa. Dans cet espace de 80m2 - pouvant accueillir une soixantaine de convives -, Louis Aspar s'est aussi attaché à travailler le son à la manière d'un professionnel, en installant des dalles acoustiques en fibres végétales au plafond et de discrètes enceintes spécialement réalisées pour le lieu par la célèbre enseigne Suave. Détail rétro : des piles de vinyles consacrent le grand retour à la mode de cet objet vestige de la musique analogique ! Sous une lumière tamisée, le Studio Louis Morgan transforme le restaurant SOBO en studio d'enregistrement nippon vintage, où la musique fait pleinement partie de l'expérience festive et gustative.

Décoration
(takumi, l'art de l'artisan)

Voyage

(tabi, le chemin parcouru)

Dans l'assiette, un fil unique : le végétal. La carte trace une route sensible, de la Thaïlande au Japon en passant par l'Inde et la Corée, sous la main de la Cheffe Gaëlle Delvaux, cheffe autodidacte et figure de proue de la cuisine végétale contemporaine. Grâce à son expérience dans de nombreuses grandes tables à travers toute l'Europe, de Noma au Danemark aux cuisines de la cheffe Ana Ros du restaurant Hisa Franko, en Slovénie. Gaëlle s'est forgé un goût sûr pour les saveurs brutes, pierre angulaire de la carte de SOBO.

旅



Dans les assiettes, les propositions sont aussi créatives qu'audacieuses, qui allient les notes piquantes du kimchi, la subtilité du wasabi et la profondeur des shiitakés. On y déguste des soba au matcha, des rouleaux californias où l'aubergine se fait unagi, des brocolinis en tempura accompagnées de sauce satay cacahuètes et un cheesecake à l'ube qui termine n'importe quel repas en apothéose sucrée. Une attention particulière a été portée aux sauces mais également à l'équilibre nutritionnel des assiettes pour créer des compositions uniques, qui ne laisseront personne indifférent.



Au bar, c'est le même esprit. Les cocktails botaniques, qu'ils soient avec ou sans alcool, déclinent les saveurs, rehaussées d'une touche de champignons adaptogènes. A la carte, vous trouverez également une large sélection de sakés et de vins, avec ou sans alcool, afin que tout le monde y trouve son bonheur. La rencontre entre Gaëlle et Laura, la cofondatrice, s'est imposée comme une évidence.



Ensemble, elles ont construit une carte cohérente, qui allient leurs deux visions de la cuisine végétale, faisant de SOBO un projet divinement porté par deux femmes passionnées.

Végétal

(na, la verdure, ce qui pousse)



菜

Plus qu'une simple tendance, le végétal est une conviction chez SOBO. L'idée, douce mais tenace, est qu'on peut se régaler tout en allégeant l'empreinte de son assiette tout en voyageant. Sans jamais déroger à l'excellence, les propositions gourmandes savent séduire même les plus hermétiques à la cuisine végétale. Même les plus carnivores repartent conquis et n'hésitent pas à revenir pour découvrir tout le panel de saveurs que peuvent proposer le végétal. Chaque produit brut est choisi avec soin, dans le respect des saisons et d'une démarche responsable inspirée des standards B Corp, dont la certification fait partie des ambitions de SOBO.

S'il y a mille et une raisons d'aimer SOBO, la plus évidente est qu'il n'y a pas d'équivalent dans la capitale. C'est une adresse d'exception, d'où l'on repart conquis et presque apaisé. C'est une véritable bulle, où chaque assiette ose des associations audacieuses. SOBO est une de ces adresses que l'on garde précieusement, que l'on recommande à mi-voix et que l'on souhaite (re)découvrir encore et encore.

Unique

(mare, ce qui est rare, sans équivalent)



稀

99 RUE JOUFFROY
D'ABBANS, PARIS 17e



ASIAN & LISTENING
RESTAURANT