

Gyoza Bar : la destination culinaire nippone du passage des Panoramas fait peau neuve et dévoile ses nouveautés gastronomiques

Crée par Guillaume Guedj, acteur innovant de la scène gastronomique parisienne, le Gyoza Bar est une adresse de street food japonaise incontournable à Paris. Ce lieu de vie offre à ses convives de nouvelles recettes exquises de gyozas faits maison, imaginées par le fondateur, ainsi que des cocktails uniques et créatifs, orchestrés par le mixologue Luigi. Le restaurant enrichit ainsi son menu avec des créations exclusives et embellit son adresse parisienne.



De nouvelles recettes savoureuses

Déjà présente à la carte du restaurant, la recette du Gyoza Bowl, une création du chef M. Tsuyoshi, mêlant riz et sauces uniques, continue d'évoluer avec l'ajout de trois nouveaux bowls destinés aux amateurs de ce plat typique du Japon. En effet, parmi ces créations, on y trouve le Sakana Bowl, à base de saumon mariné, sauce Ponzu (pamplemousse et soja) et graines de sésame. Le tout est accompagné par un demi œuf tamago, des légumes croquants tels que du chou rouge et blanc, des pousses de soja et du riz. Pour les plus gourmands, le Gyoza Bar propose désormais un bowl au bœuf haché mijoté accompagné de légumes, riz et d'un demi œuf Tamago. Le restaurant propose également un bowl végétarien pouvant se décliner en version végane et se composant de 5 variétés de légumes dont des pousses de soja et du chou pakchoï, accompagné de riz et d'un demi œuf Tamago.

Autre nouveauté du Gyoza Bar à retrouver dès maintenant, la Gyoza Soup, une création savoureuse et réconfortante associant gyozas et soupe miso traditionnelle. Cette recette rappelle les bouillons chinois accompagnés de ravioles tant appréciés dans la culture asiatique.

Pour marquer d'une pierre blanche ces changements, le restaurant emblématique du passage des Panoramas a décidé d'adopter un nouveau design d'intérieur en végétalisant et épurant les lignes de ce lieu de vie parisien branché, aux influences japonaises.

Un speakeasy moderne et gourmand

Le Gyoza Bar et son speakeasy, récemment ouvert, révèlent l'atmosphère incontournable d'un lieu chaleureux où l'art culinaire exceptionnel des gyozas faits maison en mode tapas se mêle à des cocktails créatifs à déguster entre amis. Cet endroit, considéré comme le secret le mieux gardé de Paris, promet aux convives de profiter d'une expérience immersive où les gyozas traditionnels, occupent le devant de la scène. Le Gyoza Bar et son speakeasy promettent un lieu convivial, où le plaisir de bien boire et bien manger prend tout son sens. Ouvert pendant le week-end à partir de 18h30, ce lieu caché qui fait (re)découvrir le célèbre mais discret Passage des Panoramas transporte ses hôtes dans une ambiance feutrée et colorée où tout est possible, avec un fond musical de soul, disco et old school hip-hop. Le Gyoza Bar invite à découvrir l'alliance parfaite entre des gyozas artisanaux, des cocktails signatures à travers une carte créative élaborée par le talentueux mixologue Luigi tel que le Japon Mule avec du whisky au concombre, liqueur de choya umeshu et ginger beer.



À propos du Gyoza Bar :
Gyoza Bar est né de l'esprit visionnaire de Guillaume Guedj en étroite collaboration avec le chef étoilé Shinichi Sato qui avait pris les rênes du restaurant Passage 53 il y a quelques années. Ce dernier séduit rapidement la critique et gagne une puis deux étoiles Michelin dans la foulée. Les deux personnalités décident alors de s'allier une nouvelle fois avec la même audace et le même esprit novateur pour créer Gyoza Bar, une cantine japonaise en plein Paris. Shinichi Sato crée lui la recette exquise des gyozas, apportant son expertise dans chaque aspect, des farces délicates à la pâte savoureuse pendant que Guillaume Guedj conceptualise un lieu branché parisien aux notes japonaises. Cette collaboration est bien plus qu'une fusion de noms renommés ; c'est un gage de confiance et de qualité qui a tenu sa promesse de révolutionner le paysage culinaire japonais de Paris à travers des recettes de gyozas et des sauces faites maison, authentiques et originales.

Informations complémentaires :

Adresse : 56 Passage des Panoramas, 75002 Paris, France
Le restaurant est ouvert du lundi au samedi | Déjeuner & Dîner
Le Speakeasy est ouvert vendredi & samedi de 18h30 à 22h30