

HANDO

PARISIAN HANDROLL



FLAGSHIP HANDO : PLUS QU'UN RESTAURANT JAPONAIS

En quatre ans, Hando s'est imposé comme une référence du handroll à Paris, traçant une trajectoire rapide de la rue de Sèvres aux Champs-Élysées. Avec l'ouverture d'un nouveau flagship au 63 rue Pierre Charron, la maison franchit un cap décisif. Plus qu'une quatrième adresse, Adrien Albou, cofondateur et directeur artistique, y déploie l'expression la plus aboutie de son regard : une vision curatoriale où chaque détail compose, avec précision, un récit à part entière.



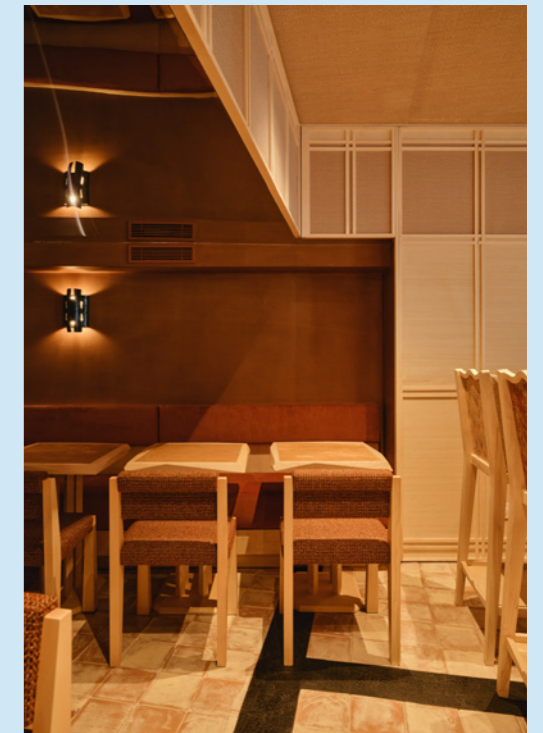
♥ HANDO : NAISSANCE D'UN GESTE

Esthète nourri très tôt par le goût du beau et une fascination pour le Japon, Adrien Albou entreprend en 2022, aux côtés de Le Cheng, Marlon Lévi et Mendel Lévi, d'inaugurer à Paris une offre de restauration démocratique dont il rêvait sans le savoir.. À la croisée de ses influences, il ouvre rue de Sèvres une première adresse qui fait mouche, où une esthétique ultra maîtrisée accompagne l'introduction d'un mets encore rare dans la capitale : le handroll. Né à Los Angeles, celui-ci s'y dévoile dans une version élégante et exigeante, élaborée à partir d'ingrédients d'exception, des viandes, poissons et condiments habituellement réservés aux tables japonaises d'omakase, ici réinterprétés dans un format plus direct et accessible.

Le premier restaurant Hando portait à son apogée l'esprit des comptoirs japonais : un face-à-face direct où les chefs œuvraient sous les yeux des convives, dressant à la minute chaque commande. Au fil des ouvertures, les ambitions de la maison se sont déployées crescendo, jusqu'à imaginer un comptoir XXL chez Hando Vendôme et introduire, au Marais, les premières banquettes de dégustation.

👁️ HANDO CHAMPS-ÉLYSÉES : L'ABOUTISSEMENT

Quatre ans après sa première ouverture, Adrien Albou inaugure son projet le plus ambitieux à date. Vision renouvelée et plus ambitieuse de son concept originel, c'est un véritable flagship qui ouvre, à quelques battements d'ailes des Champs-Élysées, un modèle qui inspirera (très) bientôt une nouvelle success-story à l'étranger.



🍣 UNE OFFRE GASTRONOMIQUE RENOUVELÉE

La volonté d'Adrien Albou de rendre accessibles les expressions les plus raffinées de la cuisine japonaise atteint des sommets chez Hando Champs-Élysées. Si les handrolls signatures demeurent au cœur de l'expérience, l'adresse s'ouvre à de nouvelles saveurs et introduit des bouchées inédites, réinventant subtilement le répertoire.

La cheffe Chiharu Takada, ex-figure du restaurant Takara à Paris, signe une carte plurielle aux côtés de Lee Cheng et Marlon Lévi, où les produits d'exception et de saison tiennent le premier rôle. Pensée pour étonner sans cesse les clients, elle évolue en continu, accueillant tous les deux mois de nouvelles créations, au gré des inspirations et de la saisonnalité, à l'image du roll Kinmedai, proposé uniquement d'avril à septembre.

Le sourcing, mené avec la même exigence qu'au niveau de la direction artistique du restaurant, reflète cette quête d'excellence : chaque ingrédient est sélectionné auprès de producteurs de premier plan, du Japon à la Bretagne, d'où sont issues les soles qui constituent l'une des grandes nouveautés de l'adresse, cuisinées dans une tempura légère de farine de riz et servies en salade sauce shichimi, miso blanc et kimchi, relevée d'œufs de truite. Cette même chapelure panko est utilisée dans la préparation du Toro-katsu, une escalope de thon gras panée servie en bouchées.

HANDO



Dans cette même logique, la maison met à l'honneur le bœuf de Kobe (Tajima-gyū, grade A5), décliné en tataki, accompagné de sauce teriyaki et de negi, ou en nigiri, simplement relevé d'un trait de soja sucrée.

Autre nouveauté chez Hando Champs-Élysées : l'introduction de la cuisson au binchotan, un charbon particulier fabriqué à partir du chêne Ubamegashi, dans le sud-ouest du Japon. Qu'il grille, devient les yeux du client, une tranche de toro (thon gras) montée en nigiri ou, en coulisses, une fournée d'edamame, les rendant croquant à souhait, le binchotan apporte un mordant inédit à ces préparations.

Côté desserts, en collaboration avec Tomo et Enzo & Lilly, les mochis s'imposent naturellement, rejoints par des créations originales, à l'image d'un tiramisu au matcha maison.



ALL-DAY DINING

Au centre d'un quartier en ébullition constante, rythmé par les sorties de bureau et les virées shopping, Hando Champs-Élysées inaugure l'ouverture en continu entre les services du déjeuner et du dîner. La carte 'snacking' offre aux clients qui vivent à leur propre rythme les essentiels du menu (deux entrées, deux rolls, deux desserts). Une première pour la maison qui répond ainsi à une demande récurrente de sa clientèle.

TRINQUONS !

Implantée au cœur d'un quartier reconnu pour ses fêtes sans pareil, Hando Champs-Élysées se devait de se doter d'un bar. Voilà chose faite autour d'une vraie station spécialisée qui s'anime au son des shakers. Six cocktails, quatre mocktails, soit une carte concise et précise réalisée en collaboration avec des peintures du genre.

Une généreuse carte des vins, large sélection de sake et belles bouteilles de whisky japonais complète l'offre festive de Hando Champs-Élysées.





♥ LES GROUPES TROUVENT LEUR PLACE

150 m², 100 couverts incluant une terrasse, Hando Champs-Élysées ouvre un nouveau chapitre de l'histoire de la collection de restaurants japonais. Orchestré autour d'un comptoir de 33 assises, point d'orgue de l'aventure depuis son début, le restaurant invite aussi les petits groupes à prendre leurs aises sur des banquettes de six personnes et les plus grands banquets à fêter en toute intimité les plus belles occasions de la vie dans une alcôve privative.

Ouvert 7j/7 avec des horaires élargis jusqu'à tard dans la nuit (dernière commande à 23h30), Hando Champs-Élysées propose aussi aux oiseaux de nuit un before inédit et gourmand.

✦ UNE RUPTURE ESTHÉTIQUE ASSUMÉE

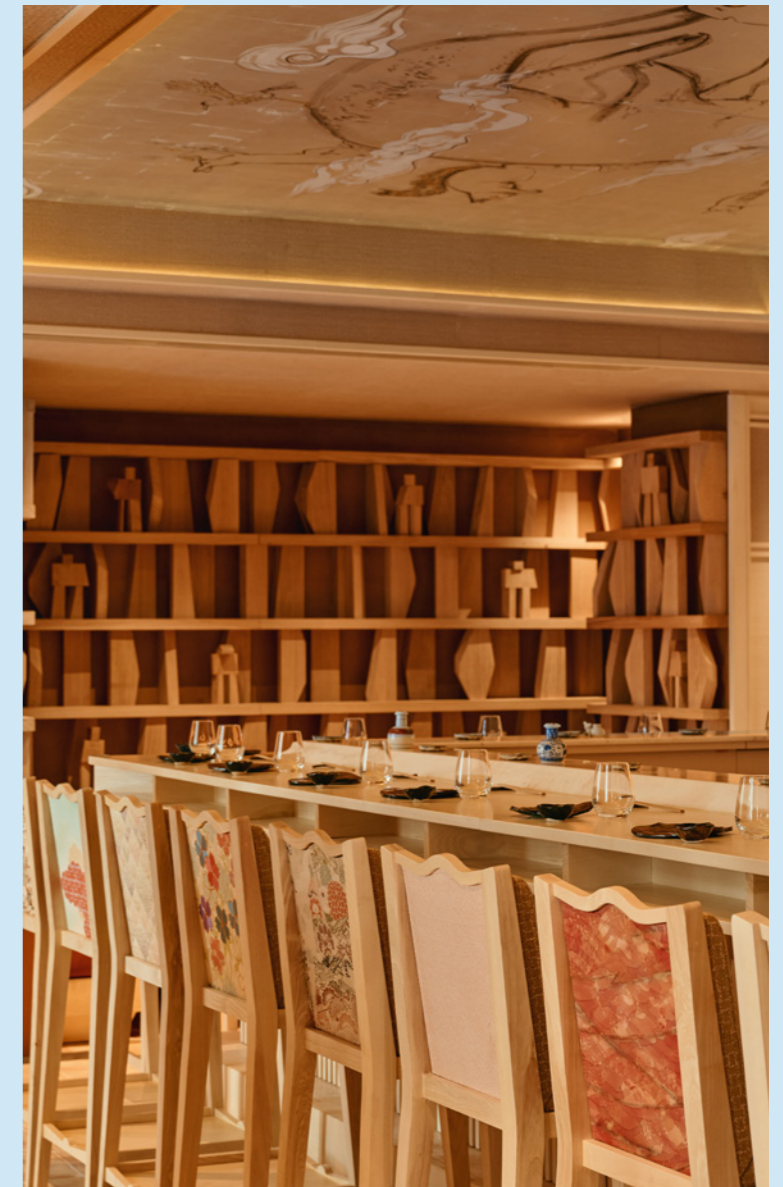
LA CURATION ARTISTIQUE D'ADRIEN ALBOU

Nourri très tôt par le goût du beau, japanophile et curateur instinctif, Adrien Albou ponctue chaque adresse Hando de ses découvertes. À Champs-Élysées, si les objets chinés demeurent une signature, la présence de l'art s'y affirme avec une intensité nouvelle.

À la veille de son mariage, son ami Jean-Guillaume Mathiaut lui demande quel serait son cadeau idéal. La réponse se dresse aujourd'hui à l'entrée du restaurant : un trône sculpté dans un bois noir, à la présence presque cérémonielle. Sculpteur, architecte et designer, Mathiaut signe également une bibliothèque sur mesure, composition géométrique habitée de samourais de bois, qui structure l'espace des banquettes.

Au-dessus du comptoir central, l'artiste japonais Shinsuke Kawahara déploie une fresque peinte à la main sur feuille d'argent, où son iconique « Petit Usagi » évolue dans un paysage onirique autour du symbole du A-Un, évocation d'une harmonie silencieuse entre les cultures, au cœur de la philosophie Hando.

Parce que c'est un art qu'il hisse au niveau du tangible, la musique occupe une place essentielle chez Hando. Depuis la première adresse, Adrien Albou y distille une atmosphère sonore pointue aujourd'hui prolongée par une programmation curatoriale : chaque mois, une playlist inédite est confiée à un artiste qu'il affectionne. Parmi eux, La Femme, So Me (Ed Banger), Sam Quealy, Irfane, Molly Lewis ou encore Papooz.



ハズド



L'ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR DE FRIEDMANN & VERSACE

De la sobriété japonaise, presque minimaliste, des premières adresses, ce nouveau lieu affirme une écriture plus dense et incarnée, résolument sensorielle. Pensé sous la direction artistique d'Adrien Albou et conçu avec le studio Friedman & Versace, duo à l'origine de projets tels que *Ciro's*, institution à Deauville et désormais à La Baule, la table étoilée *MoSuke* du chef Mory Sako, ainsi que les espaces de réception du *Fouquet's* à Paris, il se déploie comme un véritable terrain d'expression artistique.

L'espace s'imprègne naturellement de l'imaginaire du Japon, convoquant notamment l'approche minérale de l'architecte Tadao Ando, qui a fait du béton sa matière de prédilection. Cette référence irrigue le choix des matériaux : un enduit décoratif évoquant le béton ciré habille les murs, tandis que le frêne clair structure les panneaux. Matières, textures et volumes s'articulent avec précision dans une composition maîtrisée : parquet en chêne huilé, terre cuite émaillée façonnée à la main, béton ciré, panneaux de frêne clair, papier peint en sisal et abaca. Le mobilier, réalisé pour le restaurant, se pare de marbre blanc, d'onyx miel et de velours cognac.

Autour du comptoir principal, une série de tabourets introduit une note sensible à l'ensemble : chaque dossier est habillé d'un kimono vintage, déniché par le maître des lieux.

UNE DÉLICATE ATTENTION À LA TABLE

Parce qu'au Japon la vaisselle compte presque autant que les mets qu'elle accompagne, Hando cultive, depuis 2022, une exigence quasi obsessionnelle dans l'art de la table. Adrien Albou, qui sillonne l'archipel depuis des années à la recherche de pièces rares, a longtemps fait vivre ses tables au gré de ses trouvailles.

Pour cette nouvelle adresse, si l'esprit du chiné subsiste, une grande partie du service a été pensée sur mesure. Certaines pièces ont ainsi été confiées à la céramiste Suzie Lapierre d'Argy, alias Forma, fidèle complice de Hando. Façonnées à la main en grès, toutes uniques, ses assiettes se parent ici de teintes nocturnes, du noir profond aux nuances crépusculaires, en écho aux matières du lieu. D'autres accueillent le motif du Purple Devil, dessiné à la main.

Justine Ménard, artiste française installée à Barcelone, signe la verrerie de l'adresse, une série de pièces sensibles aux lignes organiques, inspirées du monde marin, à la lisière de l'objet, du bijou et de la sculpture. Explorant le verre comme un langage de souffle et de geste, elle compose une collection volontairement imparfaite (verres à vin, flûtes à champagne et service à saké) pensée autour du rituel. Chaque pièce accorde une attention subtile à la prise en main, au poids et à l'équilibre, sans jamais renoncer à sa dimension poétique.



À ces créations s'ajoute une rencontre décisive. Lors d'un séjour dans le nord du Japon, Adrien Albou découvre et s'éprend d'un service signé Shiro Shimizu. Quelques pièces glissées dans sa valise jusqu'à Paris marquent le début d'une quête pour entrer en contact avec l'artiste. Par l'intermédiaire d'une galerie qui le représente à Tokyo, le lien se tisse, la commande est passée. Ces créations d'exception trouvent aujourd'hui leur place chez Hando Champs-Élysées.

ADRIEN ALBOU : LE MAÎTRE DES LIEUX

Créatif à la croisée de la mode, de l'hospitalité et de la culture, Adrien Albou développe depuis plus de dix ans une trajectoire libre, guidée par une exigence esthétique constante. Né à Paris dans un environnement imprégné d'art et de design, il forge très tôt un regard sensible, nourri par la mode et par une fascination durable pour le Japon.

Il cultive une attention aigüe au détail, au geste et aux matières, enrichie par le cinéma français et la scène rock indépendante, qui structurent profondément son imaginaire. Formé entre Paris et Londres, il affine une approche instinctive du style, au croisement du produit, de la culture et du terrain.

De retour en France, il explore la création à travers plusieurs projets, avant de fonder Hando en 2022. Pour la maison, Adrien développe des collaborations artistiques pointues. D'abord avec la marque Hello Kitty, la créatrice de mode Mira Mikati en 2024, puis, en 2025, avec l'artiste Andy Picci et Japanese Avant Garde, une boutique dédiée aux livres et magazines rares japonais.

En parallèle, 2026 s'impose comme une année charnière pour le directeur artistique. Il insuffle un nouveau souffle à Le Garage, griffe culte de chemises eighties, portée par Rod Stewart, Prince et Madonna. Et approfondit son lien à la musique avec Betsu Betsu, un label hybride conçu comme un espace de résonance entre styles et temporalités. Premier manifeste de ce projet, un EP signé par l'artiste berlinois Saturne Drive, aux accents cosmiques, eighties et rock'n'roll, quelque part entre David Lynch et Giorgio Moroder, paraîtra en fin d'année en format vinyle, accompagné de visuels de la Japonaise Midori, reconnue pour ses collages.



ハンド HANDO

PARISIAN HANDROLL