

HANDO

PARISIAN HANDROLL



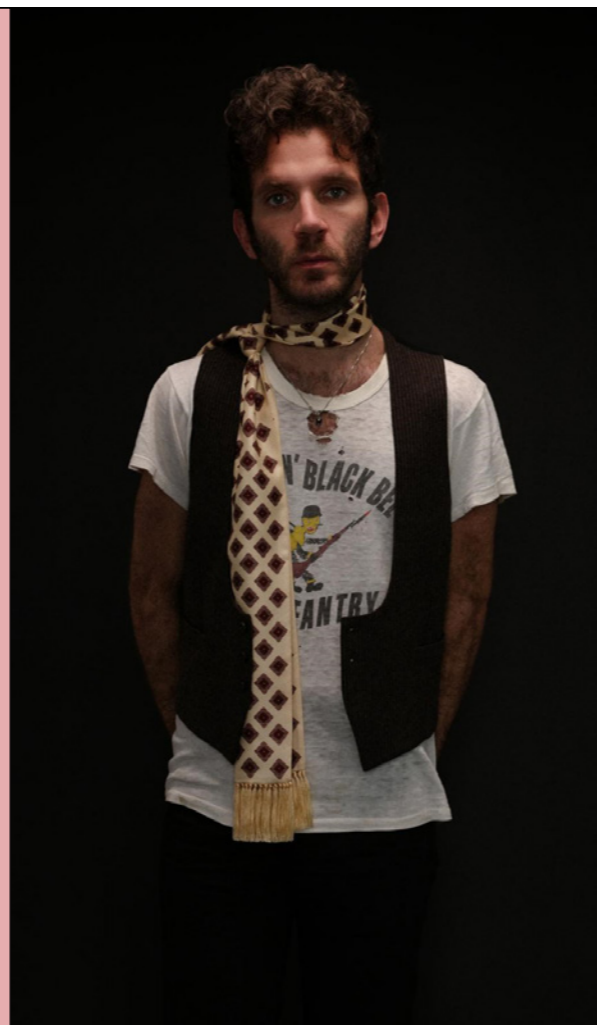
HANDO OUVRE SON FLAGSHIP AUX CHAMPS-ÉLYSÉES

La quatrième adresse du handroll bar parisien, une nouvelle ère

En trois ans, **Adrien Albou, Lee Cheng, Marlon Lévi et Mendel Lévi** ont imposé Hando comme une référence incontournable du handroll à Paris.

Ouvert en octobre 2022 rue de Sèvres, le concept a rapidement fait l'unanimité, avant de s'étendre près de la place Vendôme en juin 2024, puis dans le Marais en janvier 2025.

Mais derrière cette ascension rapide, une vision s'est affirmée avec force : celle d'Adrien Albou, cofondateur et directeur artistique de la maison, qui façonne l'identité de Hando bien au-delà de l'assiette. Avec l'ouverture du flagship au **63 rue Pierre Charron**, dans le 8e arrondissement, il signe une étape décisive, non pas un simple quatrième restaurant, mais l'expression la plus aboutie de son regard de curateur. Une adresse manifeste, où chaque détail raconte une histoire.



♥ UNE RUPTURE ESTHÉTIQUE ASSUMÉE

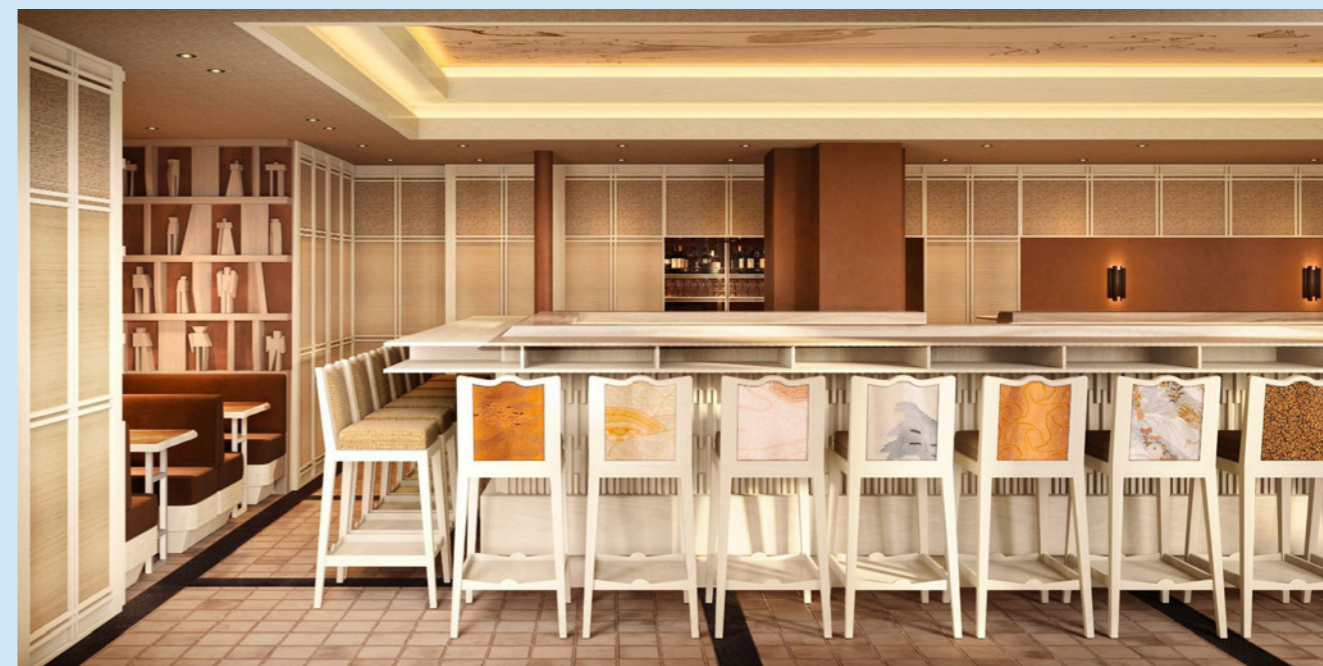
Avec le flagship des Champs-Élysées, Hando change de registre. Là où les premières adresses privilégiaient une sobriété japonaise et une légèreté presque minimaliste, ce nouveau lieu affirme une écriture plus dense, plus incarnée, profondément sensorielle.

Pensé sous la direction artistique d'Adrien Albou et conçu avec le studio Friedman & Versace, l'espace de 100 couverts devient un véritable terrain d'expression curatoriale. Matériaux, textures et volumes dialoguent dans une composition précise : parquet en chêne huilé, terre cuite émaillée façonnée à la main, béton ciré, panneaux en frêne clair, papier peint en sisal et abaca.

ハズド



Marbre blanc, onyx miel et velours cognac habillent le mobilier, tandis que des kimonos vintage, soigneusement sélectionnés par Albou, viennent recouvrir les tabourets du bar. L'espace se déploie en plusieurs atmosphères (grandes tablées, alcôves intimistes, salon privé, terrasse et véranda) articulées autour d'un bar central, véritable cœur battant du lieu.



👁️ UNE VISION CURATORIALE AFFIRMÉE

Plus qu'un restaurant, ce flagship marque une évolution : Hando devient un lieu de curation. Adrien Albou y orchestre un dialogue entre artisans, artistes et savoir-faire, avec une attention particulière portée à la narration des objets.

Deux commandes artistiques majeures incarnent cette approche. Jean-Guillaume Mathiaut signe une bibliothèque sculpturale peuplée de samourais ainsi qu'un trône noir monumental, visible dès l'entrée. Au-dessus du bar, l'artiste japonais Shinsuke Kawahara réalise une fresque peinte à la main sur feuille d'argent, où son iconique lapin Petit Usagi évolue dans un univers onirique autour du symbole A-Un, métaphore d'une harmonie silencieuse entre les cultures, au cœur de la philosophie Hando.

UNE CARTE EN ÉVOLUTION, PORTÉE PAR CHIHARU TAKADA

Côté cuisine, la cheffe exécutive Chiharu Takada accompagne cette montée en puissance avec une carte enrichie et plus ambitieuse. Si les handrolls restent centraux, ils s'inscrivent désormais dans une proposition plus large, intégrant plats chauds et produits d'exception.

L'introduction du bœuf de Kobe marque un tournant, avec un Roll Kobe qui dialogue avec des créations comme le Kinmedai, les Gambas Tempura, le Toro Katsu ou encore une salade de sole tempura. Des nigiri chauffés au binchotan viennent compléter l'expérience, tandis que les desserts, en collaboration avec Tomo et Enzo et Lilly, introduisent notamment un tiramisu matcha maison. Le bar, lui, propose une carte de cocktails élargie, pensée comme un prolongement de l'expérience sensorielle.



LES ARTS DE LA TABLE COMME PROLONGEMENT DU GESTE

Cette exigence curatoriale se prolonge jusque dans la vaisselle. Adrien Albou poursuit ici un travail entamé depuis les débuts, en approfondissant encore la dimension artisanale et narrative des pièces.

Suzie Lapierre d'Argile (studio Forma) signe une collection exclusive aux lignes épurées, tandis que le céramiste Shiro Shimizu apporte une approche plus brute et radicale, en travaillant des argiles qu'il collecte lui-même au Japon et qu'il façonne dans des fours traditionnels.

À cela s'ajoute un travail de chine minutieux, pièce par pièce, sur les marchés et brocantes japonais, une démarche chère à Adrien Albou, qui ancre Hando dans une quête constante d'authenticité et de singularité. Avec ce flagship, Adrien Albou ne signe pas seulement un nouveau lieu : il affirme une vision. Celle d'un restaurant pensé comme un espace culturel vivant, où cuisine, design et art dialoguent dans une même intention, créer une expérience totale, sensible et profondément incarnée.

ハンド HANDO

PARISIAN HANDROLL