LE GYOZA RETROUVE SES LETTRES DE NOBLESSE AVEC L'OUVERTURE DE KAZUKO

Au Japon, il existe des restaurants qui lui sont dédiés. En France, le gyoza s'est longtemps contenté d'une simple mention dans la catégorie des entrées. Depuis le **26 octobre 2026**, la famille de restaurants **Kobo** lui rend hommage chez **Kazuko**, une toute nouvelle adresse à la conviction forte : la meilleure cuisine commence souvent autour d'une table de maison.



DE SANDA À PARIS : UN HÉRITAGE FAMILIAL

Tout commence à Sanda, dans la préfecture de Hyōgo au Japon. Dans la maison de Kazuko, la grand-mère paternelle de Keita et Toma Sukeno, s'est transmise de génération en génération une cuisine familiale, au fil des gestes répétés et des repas partagés. D'abord à leur mère, à qui Kazuko lègue son savoir, alors que les jeunes Keita et Toma s'attablent face à leur pâton pour s'adonner à de longues sessions de pliages.

Un exercice fastidieux mais aujourd'hui riche de sens : ce geste, collectif, discipliné, patient, est devenu le symbole d'une cuisine qui se fabrique autant qu'elle se partage C'est cet héritage familial, loin des clichés et des cartes postales, que la famille de restaurants **Kobo** fait vivre à Paris avec l'ouverture de **Kazuko**.

LE GOÛT DU JAPON SANS SUPERFLU

En trente ans, Paris a adopté le ramen, le sushi et le yakitori. Désormais, le gyoza sort de l'ombre et **Kazuko** l'ancre dans la scène gastronomique de la capitale. Situé au numéro 8 de la rue des Ciseaux, dans le foyer historique de **Kobo**, ce nouveau restaurant n'invente pas de concept mais importe un format qui existe depuis toujours au Japon afin de promouvoir le gyoza tel qu'il y est servi.

Chez **Kazuko**, tout gravite autour du comptoir avec une salle aux dimensions restreintes, où l'on peut déjeuner ou dîner sans réservation – à l'instar des restaurants qu'il est possible de retrouver au Japon. En cuisine, le gyoza se pare de quatre garnitures sans superflu : buta (porc), tori (poulet), yasai (légumes) et chiizu (fromage). Proposé en réglettes de six ou de douze, il s'accompagne d'un riz au furikake, d'une soupe miso, d'un œuf mariné, d'edamame ou de salade de choux au sésame. À siroter, une Kirin Ichiban pression, un Lemon Sour, un Highball au whisky Toki ou un saké Zaku pour parfaire l'expérience.





PLUS DE TRANSMISSION, MOINS D'ARTIFICES

Avec **Kazuko**, **Kobo** défend une certaine idée de la restauration japonaise : moins de démonstration, plus de goût ; moins de mise en scène, plus de transmission. Ici, pas de concept compliqué ni de folklore fabriqué, simplement l'ambition de faire découvrir une autre manière de manger japonais avec toute l'authenticité de l'expérience telle qu'elle est vécue au Japon. Une adresse à la fois singulière et familière, où le gyoza retrouve sa juste place au centre de la table.

À PROPOS DE KOBO :

Kobo est une famille de restaurants à Paris fondée sur l'héritage de Tsukizi, l'un des premiers comptoirs à sushi de la capitale (rue des Ciseaux, 1981). Kobo réunit aujourd'hui Tsukizi, Shin Izakaya, Saku, Nonno San et Kazuko. Sa mission : faire découvrir une cuisine vraie et exigeante, avec le meilleur rapport qualité-prix.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Kazuko - 8 rue des Ciseaux, 75006 Paris
Tous les jours de 12h à 14h30 puis de 19h à 22h30

Réglette de 6 gyozas à 8€, réglette de 12 gyozas à 14€
Set déjeuner comprenant 6 gyozas + riz blanc + soupe miso ou salade de chou à 15€
Happy Set servi de 18h à 19h30 comprenant 6 gyozas + une pression 25cl à 12€
Sachet de 12 gyozas crus à emporter 12€