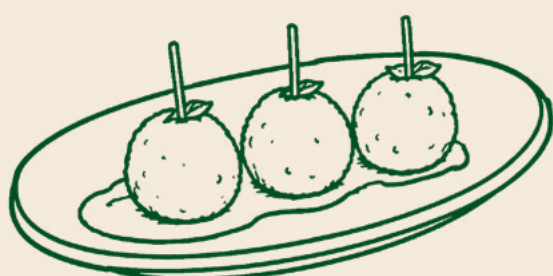


NONNO SAN

L'AUTHENTIQUE TABLE ITALIENNE
INTERPRÉTÉE PAR LA RIGUEUR JAPONAISE

— OUVERTURE LE 28 AOÛT 2026 —

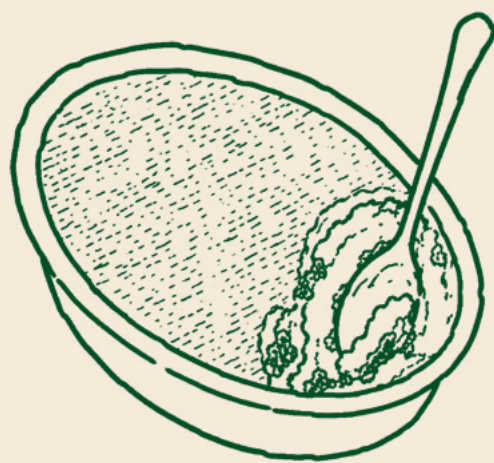


À partir du 28 août 2026, une nouvelle adresse s'installe dans le 6^{ème} arrondissement de Paris : **Nonno San**. Inspiré par les grandes traditions de la cuisine italienne et porté par le regard japonais de la maison, le restaurant célèbre une Italie réinterprétée avec une précision remarquable. Loin de toute cuisine fusion, chaque assiette est soit l'expression fidèle d'un classique italien, soit un plat d'itameshi, cette cuisine italienne que le Japon a adoptée et fait évoluer au fil du temps.

Imaginé par Victoria Luciano et Keita Sukeno, **Nonno San** offre un hommage vibrant à leurs racines à travers une cuisine italienne fidèle et lisible, exécutée avec la rigueur et le soin propres à la culture japonaise. Son nom est un manifeste : "Nonno", qui signifie grand-père en italien, rend hommage aux grands-parents calabrais de Victoria, tandis que "San", suffixe honorifique japonais, incarne le respect et la transmission.

Ouvert en continu, **Nonno San** a été pensé comme un véritable lieu de vie. Tout au long de la journée, le comptoir célèbre le café à l'italienne à consommer "al bancone", pour déguster un espresso seul ou accompagné. Au déjeuner comme au dîner, une carte courte met à l'honneur des recettes familiales « caserecce » à base de produits soigneusement sélectionnés : antipasti ('nduja, polpette, charcuteries...), petites faims (tramezzini, sando, croissants fourrés...), primi et secondi (cacio e pepe, pâtes à la calabraise, carpaccio de bœuf, crudo...), ou encore desserts (crème mascarpone surmontée de chocolat, matcha ou kinako). Nonno San est un lieu de quartier chaleureux et vivant où se restaurer à tout moment de la journée.

Avec cette quatrième adresse, les co-dirigeants de **Kobo** (Tsukizi, Shin Izakaya, Saku) poursuivent leur vision d'une restauration où l'exigence du produit, la qualité de l'accueil et l'authenticité priment sur les effets de mode. Plus qu'un nouveau restaurant, Nonno San revendique une certaine idée de la gastronomie et de l'hospitalité : authentique, sincère et profondément humaine.



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 et Nonno San. Sa mission : faire découvrir une cuisine vraie et exigeante, avec le meilleur rapport qualité-prix.

INFORMATIONS PRATIQUES :

NONNO SAN
20 rue Dauphine, 75006 Paris

CONTACT MÉDIAS :