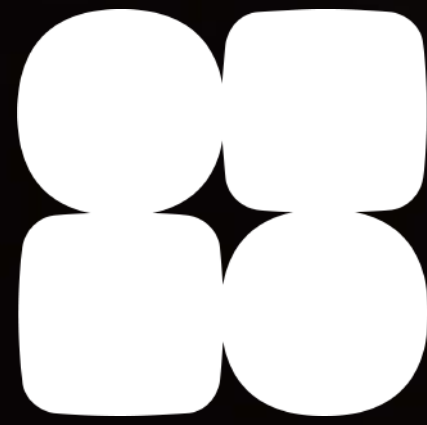




iRASSHAI

40, rue du Louvre
75001 Paris



SAKABA · le bar

Le bar à spiritueux japonais d'iRASSHAI



iRASSHAI, le concept store dédié à l'alimentation japonaise, met en lumière la pluralité des produits issus du Pays du Soleil Levant jusqu'aux boissons. En journée, le KISSATEN nous accueille au sein d'un coffee shop tokyoïte où l'on déguste de réconfortantes boissons chaudes dont le fameux matcha latte, réalisé dans les règles de l'art. Mais dès 18h, changement d'ambiance au KISSATEN, qui devient le SAKABA. À travers la lumière, la musique, et la carte, l'atmosphère change du tout au tout. C'est ici que l'on débute la soirée, ou qu'on la termine en beauté, avec un cocktail japonais ou une dégustation experte de saké. La nouvelle carte a été développée par la cheffe barmaid Audrey Charpenat, grande passionnée de l'art des spiritueux japonais. Elle fait ici découvrir les alcools iconiques tels que le saké, le whisky, le shochu, l'umeshu ou encore le yuzushu...





À LA DÉCOUVERTE DU SAKÉ

Pour pénétrer dans l'univers du saké, l'omakase est tout indiqué. Cette expression japonaise signifie littéralement « Je m'en remets à vous ». Cela signifie que le client laisse carte blanche à la barmaid pour lui faire découvrir ce qu'elle souhaite. Au SAKABA, cela se traduit par *une sélection pointue de trois ou cinq sakés à déguster en petits verres de 3cl. Kanpai !*



Pour aller plus loin dans la découverte de cet alcool japonais, Audrey Charpenat, la cheffe barmaid du SAKABA, propose *des ateliers d'initiation*. Peu importe le niveau de connaissance des participants, cet atelier est une belle entrée en matière pour découvrir l'alcool emblématique du Japon auprès d'une experte passionnée. *La dégustation se déroule en plusieurs temps et est ponctuée d'accords mets et sakés* : un peu d'histoire et de géographie pour comprendre l'origine de cette boisson, ses secrets de fabrication, les différentes catégories, le vocabulaire et des explications précises sur chaque saké dégusté.

LES COCKTAILS DU SAKABA

De la verrerie au savoir-faire, le SAKABA explore tout l'univers des bars à cocktails japonais. On assiste à la technique du hard shake, au ice ball, au travail de la glace et on déguste un highball typiquement japonais. Le SAKABA, c'est un lieu vivant, à boire et à voir, où la cheffe barmaid Audrey Charpenat et son équipe dévoilent une carte créative qui fait aussi honneur aux grands classiques.





Les grands classiques des bars à cocktails internationaux sont quant à eux interprétés avec des ingrédients typiquement japonais. Le *Dai-Kuri* revisite le daiquiri avec le rhum japonais Santa Maria Gold et un sirop de curry japonais maison. Le *Dashi Negroni* détonne avec sa recette de negroni au shochu d'orge et de bouillon dashi vegan. Et le *Spritzû* est devenu un incontournable du SAKABA avec son twist d'umeshu au ryokucha. Pour ne citer qu'eux...



Parmi les créations, on découvre cette saison quatre cocktails imaginés par Audrey Charpenat, en exclusivité au SAKABA.



KOKUTO NO KEN

Inspiré d'un célèbre manga des années 1980 (Hokuto no ken), il met en avant le kokuto, un shochu à base de canne à sucre japonaise, et le shiso, une herbe aromatique très parfumée, dont la saveur peut évoquer le basilic, le poivre, la mélisse... En résulte un cocktail aux notes végétales, épicées et légèrement fruitées.

KYAROTTOKÊKI

Ce cocktail allie gourmandise et travail technique pour rendre hommage à la pâtisserie française et japonaise. La fusion du cognac et du saké, du sirop aux épices sur une base de thé caramel et kinako s'équilibrent sur la carotte de garde. À la dégustation, on apprécie ses notes boisées et gourmandes ainsi que sa texture onctueuse.



HARAJUKU MULE

Un cocktail aussi beau que bon ! Ce dérivé du Moscow mule est inspiré du quartier d'Harajuku à Tokyo. Avec sa couleur pop et kawaii, il met en avant des produits japonais tels que le shochu et le yuzu en rendant hommage au graphisme décalé de ce quartier hyperactif.



CHUCHUHAI ROCKET

Le chuhai, cocktail classique emblématique au Japon, est ici revisité avec un shochu soba (sarrasin) infusé à l'huile de sésame et au kalamansi, un agrume d'Asie du sud-est. Ce fruit légèrement amer offre un peu plus de longueur aux ingrédients qu'il accompagne. Ce cocktail low abv - faiblement alcoolisé - séduira amateurs de notes torréfiées et fruitées.



Il est aussi possible de déguster de très belles créations sans alcool grâce à la puissance aromatique des ingrédients japonais. Audrey Charpenat a souhaité travailler une carte tout aussi réjouissante.



TOKYO NO DJIN

Un « gin » sans alcool infusé au sésame noir, accompagné d'un amer de la maison Dame, rappelant le cocktail Americano. À la dégustation, des notes légèrement amères et grillées ressortent.

— UMAI —

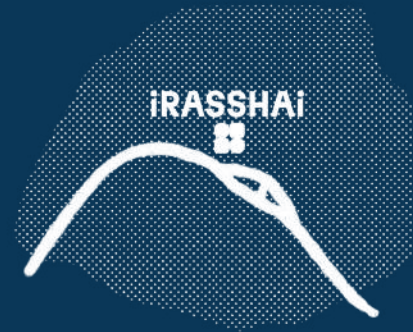
Ce cocktail sans alcool utilise une technique pointue de la mixologie : la clarification. La douceur du lait est conservée au travers d'une texture onctueuse et les saveurs s'équilibrent délicatement. Dans cette version sans alcool, du lait de soja à la banane est infusé avec du chocolat blanc, puis clarifié avec de l'umeshibori. Ce mocktail offre des notes umami et gourmandes.



— O-JOSHU —

Cette version sans alcool du bloody mary peut être traduite en japonais par « honorable demoiselle ». Les notes épicées et umami révèlent la saveur unique de la tomate.





INFORMATIONS PRATIQUES

iRASSHAI

40, rue du Louvre - 75001 Paris

SAKABA

Ouvert tous les jours de 18h à minuit

Cocktails de 9€ à 15 €

Dégustation de sakés à partir de 13 €

Atelier d'initiation au saké à 60 €

Crédits photos : Clémence Sahuc