

zinqué

ZINQUÉ PARIS LANCE LA "FONDUE UMAMI" – TRUFFE, MISO, MUJEN SHOCHU & VIN NATUREL

NOVEMBRE 2025

Zinqué, le restaurant franco-californien du 2^e arrondissement, dévoile une création inédite : la Fondue "Umami" (49 €), un plat signature mêlant Comté affiné, pâte de miso, truffe noire et MUJEN Shochu, un spiritueux japonais né à Los Angeles.

Cette fondue revisite un grand classique alpin à travers le prisme de la modernité et du voyage. Exit le vin blanc traditionnel : Zinqué y infuse l'élégance subtile du shochu MUJEN, distillé à partir de riz et d'eau pure selon un savoir-faire japonais transmis depuis plus de 120 ans dans la préfecture de Kumamoto, au sud du Japon. Fondée en 2021 à Los Angeles par Sondra Baker et Bruce Bozzi, la marque MUJEN incarne une nouvelle approche des spiritueux japonais – à la fois raffinée, accessible et tournée vers un public international.

UNE EXPÉRIENCE À PARTAGER

Pensée pour deux à trois personnes, la Fondue Umami se déguste simplement avec du pain au levain grillé et des cornichons. Chaque bouchée mêle la richesse du fromage fondu, la profondeur du miso et le parfum délicat de la truffe – relevés par la douceur umami du shochu.



LES ACCORDS : MUJEN YUZU SPRITZ OU BEAUJOLAIS BLANC NATURE

Pour accompagner ce plat, Zinqué propose deux accords emblématiques :

Le Mujen Yuzu Spritz (13 €) : un cocktail léger et rafraîchissant à base de MUJEN Shochu, soda au yuzu et vin blanc sec, symbole de la rencontre entre Los Angeles, Tokyo et Paris ;

Le Beaujolais Blanc 2023 – Anthony Thévenet (Vin Nature) : un Chardonnay nature, franc et vibrant, au fruité pur et à la bouche fraîche – parfait écho à la truffe et au miso.

Deux styles, une même philosophie : élégance, naturel et plaisir partagé.

À PROPOS DE MUJEN

Fondée à Los Angeles en 2021 par Sondra Baker et Bruce Bozzi, MUJEN est une marque de shochu premium célébrant la culture japonaise du raffinement et de la modération. Son distillateur, installé depuis plus de 120 ans dans la préfecture de Kumamoto (Japon), perpétue une tradition familiale unique.

Sa texture soyeuse, sa faible teneur en alcool et sa pureté en font l'introduction idéale à cet esprit japonais pour un public global.

À PROPOS DE ZINQUÉ

Né à Los Angeles et désormais installé à Paris, Zinqué est un lieu de vie hybride où se mêlent gastronomie, design et culture. Entre bistrot parisien et café californien, l'adresse du 34 rue Étienne Marcel (75002) célèbre les plaisirs simples avec exigence – du petit-déjeuner au dîner, en passant par le verre du soir.

Ouvert 7J/7 - 8H00 à 1H00