

NOBU

Paris
FRANCE

NOBU

PARIS



Visual

Nobu, un japonais branché

PUBLIÉ LE 01/09/2001

TWITTER

FACEBOOK

LINKEDIN

GOOGLE +

EMAIL

IMPRIMER

Nobu, lancé à Paris par Jean-Luc Delarue et Hubert Boukobza, propose une cuisine japonaise traditionnelle à une clientèle très " hype ".

Après New-York, Londres, Milan et Miami, Nobu (1), l'enseigne créée par le célèbre chef japonais Nobuyuki Matsuhisa, possède désormais sa version parisienne au 15, rue Marbeuf. Pour cette ouverture, les fondateurs, « M. Nobu » et Robert de Niro, se sont associés à Jean-Luc Delarue et Hubert Boukobza, déjà propriétaires du Korova dans la même rue.

Nobu Paris possède son décor original, imaginé par Jonathan Amar. Le designer a privilégié les matériaux nobles : noyer sombre pour le plancher ; érable blanc pour les tables et les consoles ; chêne métallisé pour les tables du bar ; fauteuils et canapés en cuir... Au premier étage, la salle, non fumeur, avec en son centre un sushi bar indépendant, peut accueillir 150 personnes. Le lounge bar du rez-de-chaussée compte une cinquantaine de places.

La carte du chef Nobu allie, quant à elle, les grands classiques japonais et les saveurs sud-américaines. Parmi les spécialités griffées maison, on trouve le « new style sashimi », des sashimi relevés d'une pointe d'huile d'olive, d'ail et de coriandre, les gambas et les homards à la sauce péruvienne ou le « black cod with miso », un cabillaud noir d'Alaska mariné dans une sauce sucrée.

Ticket moyen : 450 F

Après avoir supervisé le démarrage des cuisines, Nobuyuki Matsuhisa a repris l'avion pour les Etats-Unis, mais il devrait faire des apparitions régulières dans la capitale pour procéder aux ajustements nécessaires. Pour l'heure, une trentaine de personnes travaille en **cuisine** dont deux « sushi chefs », Hervé Courtot et Shane Mac Neill. Trente autres animent la salle.

Avec un ticket moyen tournant autour 450 F, l'établissement vise une clientèle d'hommes d'affaires et de « beautiful people » car l'on vient ici autant pour voir que pour être vu.

(1) Nobu compte treize restaurants implantés à Los Angeles, New York, Londres, Tokyo, Aspen, Malibu, Milan, Londres, Miami et Paris.

Source: Isaconso.fr – 01:09-2001