Brèvesbat2OK 25/08/07 14:12 Page 4

Hanawa, le plus grand restaurant japonais de Paris

Les « nippophages » du 8e arrondissement avaient déjà le Meiji[1], l'un des meilleurs japonais de Paris selon Thierry Marx. Ils pourront désormais varier les plaisirs avec Hanawa, « petit » frère du Kinugawa. Nous écrivons « petit » avec des guillemets car, avec près de 1000 mètres carrés, Hanawa est probablement l'un des plus vastes restaurants nippons d'Europe. Toshimasa Higashiuchi, son propriétaire, propose une cuisine classique, presque identique à celle de Kinugawa (sushi, tempura, kaiseki…) mais il a voulu surprendre sa clientèle en y ajoutant un teppanyaki… à la française qu'on déguste à l'un des bars du sous-sol en regardant le chef (japonais) opérer. Un ravissant jardin zen a été créé sur la terrasse et, à l'entrée du restaurant, on peut venir, à l'heure du goûter, déguster un wagashi, pâtisserie nipponne, accompagné d'un excellent thé vert.

Le salon donnant sur le jardin japonais et une entrée au thon rouge.

Dirigé par Shigeo Torigai, autrefois chef du restaurant Torigai à Nantes et grand connaisseur des vins français (il a aussi tenu un bar à vins à Tokyo), Hanawa devrait vite devenir LE grand restaurant japonais qui manquait à Paris.

Hanawa, 26 rue Bayard, Paris 8e. 01 52 62 70 70. Ouv. tlj.

[1] Meiji, 24 rue Marbeuf. 01 45 62 30 14.

L'artisanat japonais à portée de clic

En France depuis plus de 15 ans, Tchie Michiels Aoki n'aimait pas trop l'image stéréotypée du Japon qui lui était renvoyée par les Français qu'elle rencontrait. Alors, prenant exemple sur un phénomène inventé aux Etats-Unis, le « drop shipping », elle a créé parallèlement un show-room dans un bel immeuble des années 30 à Paris et une boutique en ligne où elle présente des créations d'artistes et d'artisans japonais contemporains, principalement originaires de Kyoto. Qu'il s'agisse de vêtements, d'accessoires de mode ou de poterie, tout est fait à la main, dans le respect des matières et il s'agit, à chaque fois, de pièces uniques. Curieusement, les prix sont extrêmement raisonnables compte tenu de la qualité : un magnifique bol en terre cuite signé Chinatsu Kanbe (photo) est à 39 euros tandis qu'une assiette ovale cuite selon la technique shigarakiyaki de Kuniko Andô ne vous coûtera que 29 euros. Ces prix sont hors taxe mais le port est inclus. Si l'article est manquant, il vous faudra patienter environ un mois mais Chie et ses partenaires artisans s'engagent à honorer toutes les commandes. ■

www.exposhop-japon.com et 48 rue de La Bruyère, Paris 9e. Tél : 01 56 02 04 11. Ouv. du lun. au ven. de 11h à 19h.

photos : DR