

Magazine

Découverte de la gastronomie japonaise à Paris : restaurants, épiceries, et salons de thé

Par Elise Chevillard / Publié le 14.12.2018

J'aime

Tweet

Après [les jardins et les musées](#), on continue notre voyage au Japon, à la découverte de la gastronomie japonaise, qui justifierait à elle seule un voyage au pays du Soleil-Levant. Qui n'a jamais été là-bas, ne connaît pas vraiment le goût du pays. De-ci de-là, AlloVoyages a déniché des adresses authentiques (tenues par des Japonais) car le choix de restaurant est pléthore à Paris, (environ 15 000 !!!) pour vous faire découvrir cette cuisine d'une richesse subtile et délicate qui ne se résume pas qu'aux sushis. Vous trouverez aussi dans cet article, des adresses de nombreuses épiceries japonaises. Sans oublier des boulangeries, des salons de thé, de café et de saké.



Guilhem VellutHiguma @Rue Sainte-Anne@ Paris, Flickr

C'est dans le quartier de l'Opéra que se concentre la grande majorité des restaurants et autres commerces de bouche japonais. Longue de 400 mètres, la rue Sainte-Anne accueille à elle seule plus de vingt restaurants reconnaissables pour certains à leurs lanternes rouges ou blanches et plus rarement à leur court rideau au dessus de la porte appelé noren. Mais il ne faudrait pas résumer le Japon à ce seul quartier et la capitale

essaime ici là de nombreuses adresses : cantine populaire à la devanture racoleuse, restaurants plus discrets, gargotes typiques, cuisine haut de gamme et fusion franco japonaise, on trouve de quoi combler tous les palais.

À chaque restaurant sa spécialité : shirashi, sushi, tonkatsu (porc pané) , udon (grosses nouilles de farine de blé), tempura, okonomyaki, yakitori, yakisoba (nouilles sautées sur plaque chauffante), soba (pâtes au sarrasin dans un bouillon à la sauce soja), domburimono (plats mijotés sur bol de riz accompagnés d'un petit potage) takoyaki (boulettes de poulpes frits).... Pour ne citer que ceux là. Sans oublier les ramen, un plat qui a une histoire de plus de 100 ans au Japon, et qui se base sur l'équilibre de 5 éléments : la soupe, les nouilles, la sauce, les toppings et l'huile.

AlloVoyages a classé ici les restaurants en trois groupes: bons marchés, prix moyens et plus chics.



©Kintaro

RESTAURANTS : Au bout des baguettes

Bon marché €

Inutile de vous présenter **Higuma**, sa réputation n'est plus à faire, en atteste la longue file d'attente à toute heure qui ne désemplit jamais. Aujourd'hui, il y en existe même trois à Paris. Côté cuisine, on vient manger des lamen préparés sur le vif mais aussi des donburi, grands bols de riz recouverts de viande ou des nouilles sautées. *32 bis Rue Sainte-Anne*

Le **Gyoza Bar** est un restaurant tout petit, caché dans le passage des Panoramas. Et vous vous retrouverez très vite attablés au bar pour déguster des gyozas très croustillants arrosés d'une bière japonaise. En accompagnement : edamane, salades d'algues ou bien riz. On se croirait au Japon, à la différence près que le porc lui vient de Dordogne. *56 Passage des Panoramas*

Oinari est un petit nouveau dans le paysage culinaire japonais. Ouverte en 2018, cette toute petite cantine sert exclusivement des inarizushi, une spécialité de Kyoto à base d'une petite poche de tofu frit, remplie de riz collant et agrémentée de divers aliments que vous choisissez. *47 rue Condorcet*

Aussitôt commandé, aussitôt servi, c'est ainsi à **Kintaro**, et c'est très japonais. Dans la cuisine ouverte au centre de cette cantine, les cuisiniers s'activent à la préparation de nouilles, udon ou sobba ou bien de Donmono, un plat à base de riz recouvert d'ingrédient comme des beignets de crevettes ou légumes, le tout servi dans un bento. *24 rue Saint Angustin*

C'est un classique de la rue Sainte-Anne, réputé pour ses nouilles (ramens) dans un bouillon fait maison. Chez **Sapporo**, on peut aussi se régaler des gyozas et toutes sortes de viandes panées. On mange au bar face aux cuisiniers dans un esprit cantine comme il est de coutume au Japon. *276 rue Saint Honoré*

Omusubi gonbei vous propose de déguster sur place ou à emporter, les omusubis, ces boulettes de riz japonaises ou en forme de triangles tenues par une algue et garnies en leur cœur d'une petite surprise : prune séchée salée, crevette panée, thon à la mayonnaise. Laissez tomber les baguettes, elles se mangent comme des sandwiches, avec les doigts. *27 rue des Petits Champs*



©Aki-restaurant-okonomiyaki

Prix moyens €€

On vient avant tout chez **Aki** pour déguster les authentiques omelettes japonaises, les Okonomiyaki. Ce plat qui vient d'Osaka est composé de choux, mais aussi (aux choix) de porc, de poisson, de poulet ou encore de fruits de mer. Encore fumante, l'assiette offre le joli spectacle de la bonite séchée encore frétilante. *11 bis rue Saint-Anne*

A **Shabu Sha** on revisite la fondue japonaise dans un cadre coloré. Pas de pain à tremper dans le fromage on l'aura compris, mais des légumes, des nouilles et de la viande qui cuisent dans un bouillon chaud à base de soja. *72 rue des Gravilliers*

Ne vous fiez pas à la déco très française du restaurant **Kunitoraya**, on vient déguster des nouilles épaisses, autrement appelées Udon, préparées à la main par le chef japonais. On trouve aussi de très bons plats de porc pané croustillant. *5 rue Villedo*

Il y souvent une longue queue devant le **Kodawari ramen**, et l'on comprend pourquoi dès lors qu'on y pénètre enfin. Ici, est recrée l'ambiance d'un marché tokyoïtiste, avec ces lampions et jusqu'au bruit des passants et de la ville. La cuisine ouverte dévoile de larges marmites fumantes. La spécialité ? Le ramen comme vous vous en doutiez. Mention pour le kurogoma ramen, et sa sauce secrète au sésame noir. *29 rue Mazarine*



©Elise CHEVILLARD, restaurant Kodawari Ramen

En dehors du quartier habituel de l'Opéra, venez découvrir **Hotaru** et son décor très parisien. Dans les assiettes, la cuisine japonaise dévoile des saveurs inconnues et peu habituelles, comme le foie de lotte, le

poisson vinaigré, concombre et algue au vinaigre de riz, le saumon grillé à la fleur de sel. On trouve aussi des plats plus classiques mijotés et des fritures comme le tonkatsu, ou porc panné. *18, rue Rodier*

Situé dans le quartier des Batignolles, **Izumi** est un bar à sushis au juste prix. Le chef s'appelle Kazuhiro Takahashi, il travaille sous vos yeux et derrière le comptoir, les poissons frais dans la plus pure tradition japonaise. A la carte : assortiment de sushi, sashimi, carapaccio de bar, tartare de saumon avocat... Depuis près de 15 ans, le restaurant édite le magazine professionnel Wasabi, centré sur la gastronomie japonaise. *55 boulevard des Batignolles*



Salle à tatami de l'izakaya Isse

Créé par Toshiro Kuroda au début des années 2000, **Isse** fut la toute première izakaya de Paris. Une izakaya est un bistro japonais spécialisé dans le saké. On y trouve donc tout naturellement une grande variété de sakés ou "vin japonais" un alcool fermenté, que l'on accompagne de plats servis dans un esprit "tapas". Pour une ambiance typiquement nippone, installez-vous dans la salle du bas, à l'une des trois tables entourées de tatami, sans oublier d'enlever vos chaussures. *45 Rue de Richelieu*

Le restaurant **Yasube** vous propose de manger comme au Japon, par terre sur un tatamis et une table basse. Au menu: des bentos, des légumes marinés, des yakitori... Le restaurant est largement fréquenté par des natifs, et c'est plutôt bon signe ! *9 rue Sainte-Anne*

Chez **Fujita** on vient savourer des sushis, sashimi et chirachi à prix très doux depuis 1981. Ici, on ne plaisante pas avec la qualité du poisson et sa découpe. Tout est fait dans les règles de l'art et le résultat laisse en bouche un souvenir impérissable. Sur la carte on trouve aussi des plats plus typiques, et d'autres moins connus comme les sunomono (poissons macérés dans le vinaigre doux) ou, l'alternative plus épicée, le wagarashi. *41 rue Saint Roche*



@Fujita 41 Rue Saint Roch, 75001 Paris

Ito est un bistrot japonais chaleureux et intimiste, qui s'inspire des izakayas japonais (i = l'endroit, zaka = saké, ya = la maison), où l'on grignote des petits plats, façon tapas accompagnés de boissons alcoolisées comme du saké. Les recettes traditionnelles sont revisitées par deux chefs, l'un anglais et l'autre philippin. Le soir, le menu est plus étoffé et comprend également des sushis. *4 rue Pierre Fontaine*

Bienvenue dans un autre izakaya. **Toritcho** est l'un des plus anciens restaurants japonais de Paris, et certainement l'un des plus authentiques. Au choix : tempura léger, sushis frais, plats typiques, yakitoris comme là-bas.... *47 rue du Montparnasse*



©Nullumayulife Japanese cuisine Shokado bento

Plus chics €€€

Une façade en bois, des portes coulissantes... Bienvenue chez **Takara**, Bienvenue au Japon. Vous êtes ici dans l'un des plus vieux (si ce n'est le plus vieux) restaurant japonais de Paris. Depuis 1958, cette adresse vous propose une cuisine authentique qui se décline autour des sushis, sashimis et autres nabe (sorte de fondue japonaise). *14 rue Molière*

Une fois passé la petite porte d'entrée que l'on ne soupçonne pas au premier abord, **Shu** n'est autre qu'un restaurant japonais très raffiné. La spécialité de la maison ? Les kushiage, de petites brochettes sur lesquelles sont enfilées des mets très surprenants, mais on vous garde tout ça encore un peu secret... *8, rue Suger*

Au comptoir nippon est l'endroit idéal pour découvrir à Paris le spectacle de teppanyaki. Le concept est familial, on s'installe autour des tables à plaque chauffante. Et c'est le chef lui-même qui vient griller vos viandes, fruits de mer et légumes, tout en les faisant jongler. En plus d'être bon, le spectacle est fascinant. *3 avenue du Maine*

Kura est un restaurant gastronomique mêlant cuisine japonaise et française. le restaurant au décor très sobre ressemble à un ryokan, auberge typique où l'on vient dormir et manger. Le chef Yoshihiro Suzuki apporte des touches françaises aux plats japonais ou revisite à la sauce japonaise les classiques français. On vous conseille le menu dégustation et ses différents kaiseki (succession de petits plats et de saveurs où chaque

élément est parfaitement pensé et ordonné) le soir pour un délicat voyage culinaire, renouvelé chaque saison. Chaque plat pourra être accompagné d'un verre de vin ou de saké. *56 Rue de Boulainvilliers*

Cuisine fusion et gastronomie franco-japonaise font bon ménage au restaurant **Sola**. Dans une cave voûtée aux belles pierres apparentes, cette table est l'une des rares étoilées de la capitale. On peut choisir de manger sur le tatamis devant une petite table basse le menu surprise concocté par le Chef. *12 Rue de l'Hôtel Colbert*

ÉPICERIES ET BOUTIQUES : Dans mon cabas, des produits nippons

Pour celles et ceux qui veulent s'essayer à la cuisine japonaise eux-même, qui aiment farfouiller dans les rayons des épicerie et qui veulent retrouver tous les ingrédients de la gastronomie japonaise, voici donc une petite liste exhaustive d'épicerie bien nippones avec en plus une fromagerie, une pâtisserie et une cave à saké.



©Elise Chevillard

Kioko est la plus ancienne épicerie japonaise installée à Paris. Sur ses deux étages, on trouve tout ce qu'il faut pour cuisiner japonais à domicile. Ingrédients pour confectionner des sushis, poissonnerie, rayons surgelés

avec des plats tout préparés.... On y trouve même des produits biologiques. Mais aussi des ustensiles de cuisine et de la vaisselle. *46 rue des Petits-Champs*

Nishikidori est une nouvelle épicerie qui offre les meilleurs produits de gastronomie japonaise. Baguettes, bambous, saké, ramens, algues mais aussi du thé au sarrasin en vrac ou en sachet. Ainsi que des gâteaux revisités à la japonaise comme ces mikado fourrés au chocolat. *6 rue Villedo*

Plutôt épicerie ou plutôt cantine ? **Juji-ya** vous propose les deux. Partie cuisine, à vous de composer votre bento Karaage, Katsudon, Yakitori, ou crevettes panées. On craque pour les beignets de patates douces et les aubergines marinées. Ouvert jusqu'à 22h, c'est l'endroit idéal pour ceux qui sont en quête d'une note sucrée comme le tiramisu au thé matcha, car beaucoup de restaurants japonais ne servent pas de dessert dans la rue Sainte-Anne. Côté épicerie tout au fond, on retrouve des sakés, sauces et autres vinaigres ainsi qu'une sélection de vaisselle et d'objets. *46 rue Sainte-Anne*

Isse est une épicerie fine qui propose à ses clients (qu'ils soient restaurateurs ou bien simplement gourmets) des mets raffinés comme du wasabi, du yuzu, de l'ail noir confit, des condiments à l'oursin, des algues nori grillées, des shoshus et des sakés d'exception que l'on peut déguster sur place. On trouve également des bols, et des ustensiles de cuisine. *11 rue Saint-Augustin*

La rive gauche aussi a droit à son épicerie japonaise **Kanae Lecourbe**. On y trouve de tout de la viande, aux légumes en passant par les fruits exotiques frais jusqu'aux conserves. *118 Rue Lecourbe*.



Boulangerie AKI, Frank Hamel

En face du restaurant du même nom, **Aki** est une boulangerie franco-nippone. Ici la star c'est le thé vert qui relève avec subtilité les pâtisseries françaises. Le choix est pléthore: éclairs au thé, cookies ou cakes au matcha, mais aussi le célèbre matcha melon pan" brioche croustillante au thé vert et chocolat blanc" et les dorayakis la spécialité de la maison, fourrés aux haricots rouges. On peut déguster toutes ses douceurs sur place sur les quelques tables bistrot installées sur le trottoir, accompagné d'un thé. *16 rue Sainte Anne*

Une fromagerie japonaise ? Je vous sens perplexe et pourtant Madame Hisada a implanté depuis 6 ans ce **Salon du fromage**. Le fromage je vous rassure qui est ici bien français mais revisité à la sauce japonaise pour faciliter le palais des japonais que l'on imagine, non habitués ! Cette affineuse japonaise ose de subtiles alliances entre le yuzu, le wasabi et le chèvre frais et propose par exemple du parmesan affiné au whisky Nikka. *47 rue Richelieu*

Pour les amateurs de saké, Paris accueille depuis 2015 un lieu entièrement dédié à cette boisson des Dieux Japonais. **La Maison du Saké** entepose dans des conditions idéales de conservation plus de 6000 bouteilles provenant de différentes régions du Japon. On les déguste sur place accompagnés de tapas ou bien on les emporte. *11 rue Tiquetonne*

Les crêpes factices dans la vitrine de **Princess Crêpe** ont eu raison de nous. En Japonais, Kawai veut dire mignon, et c'est le mot qui nous vient à l'esprit une fois franchi la porte. Du rose bonbon partout, une déco dans la plus pure tradition tokyoïte. Roulées sous sous forme de cône, sucrées ou salées, les crêpes sont aussi bonnes que belles. On craque pour la plus nippone, celle au matcha. *3 rue des Ecouffes*



@TORAYA

SALONS DE THÉ ET DE CAFÉ

Accro au thé matcha ? Ou bien au sobacha, un thé de sarrasin grillé ? Voici quelques adresses pour retrouver un peu le goût du Japon, tout en restant sur Paris. On ne pouvait conclure cette article gastronomique sans parler de cette boisson incontournable au Japon.

Classe et intimiste, c'est ce qui qualifie **Toraya**, maison fondée au milieu du 16^{ème} siècle à Kyoto et qui fut le fournisseur officiel de la cour impérial japonaise. Il se chuchote que ce serait le plus ancien salon de thé japonais installé sur Paris. Du thé vert bien sûr (torréfié, au riz grillé...), mais aussi des pâtisseries. Sa spécialité ? Le Yokan, un gâteau sucré composé de pâte de haricot rouge gélifié avec de l'agar-agar et déclinés en de nombreuses saveurs comme la figue ou encore la pomme. *10 rue Saint-Florentin*

Créée il y a 160 ans au Japon, la marque **Jugetsudo** est un grand fournisseur du thé vert de première qualité. On vient ici savourer un thé vert vert réputé : sencha, matcha, hojicha, genmaicha... ou bien l'acheter. Dans la plus grande intimité, on peut aussi au sous-sol assister et participer à une cérémonie du thé. *95 rue de Seine*
Citons également comme salons de thé **Kosyuen** et **Tomo**

Plus rare et plus étonnant, il existe à Paris dans une rue discrète du quartier de l'Opéra, un salon de café japonais, le **Mc Queen**. Ce lieu était autrefois appelé, Kissa-ten, un salon de café où l'on venait discuter entre amis en écoutant de la musique japonaise et en dégustant un bon café. Aujourd'hui, on vient goûter aux parfaits, la spécialité de la maison composés de glace, de crème, de morceaux de gâteaux et de fruits le tout dans une ambiance musicale et avec un bon café bien sûr. *16 rue Molière*

Dans le dernier épisode de cette balade japonaise, AlloVoyages vous emmène faire du shopping " made in Japan" et vous fait découvrir [tout l'art de vivre à la japonaise](#).

Les Articles les plus lus

- Jumeirah, une douceur orientale à Dubai
- Expo Paris: 12 expositions à ne pas rater – Hiver 2019/2020
- Les 20 villes les plus charmantes d'Île-de-France

Publicité



Derniers Articles

- L'île de Koh Rong Samloem, de long en large
- Les meilleurs salons à Nantes et en Pays de la Loire en 2020
- Location de voiture à l'Aéroport d'Édimbourg : les meilleures agences
- 10 charmants marchés de Noël en France
- Expo Paris: 12 expositions à ne pas rater – Hiver 2019/2020
- Location de voiture à l'aéroport de Séville : les meilleures agences
- Transsibérien : la tentation mongole
- Location de voiture à l'aéroport de Palerme : les meilleures agences
- Côte-d'Or : Escapade Dijonnaise
- Location de voiture à l'aéroport d'Héraklion : les meilleures agences

Top Destinations

En Europe

Paris
Venise
Nice
Marseille
Toulouse
Cannes
Strasbourg
Nantes
Lille
Saint-Malo

En Asie & Afrique

Londres
Madrid
Thaïlande
Maroc
Bruxelles
Venise
Lisbonne
Amsterdam
Berlin
Dublin

Monde

New York
Bangkok
Djerba
Dubai
Marrakech
Montreal
Agadir
Phuket
Casablanca
Kuala Lumpur

Bons Plans

Location de Voiture

Presse

Qui sommes nous?

Contact