

OUVERTURE DE KOKO

le 1^{er} bistro Japonais au bord du canal de l'Ourcq

concept

Au 14 quai de la Loire, aux abords du bassin de la Villette et juste derrière le cinéma MK2, le bistro KOKO vient d'ouvrir ses portes.



Un nouveau concept s'inspirant du bistro parisien proposant à la fois des "Otsumami", tapas japonais chauds et froids, mais aussi des plats typiquement japonais et quelques clins d'œil aux classiques français.

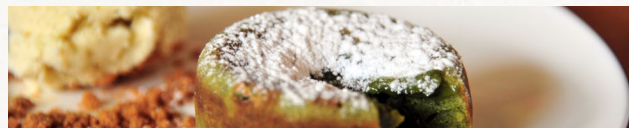
à la carte

À la carte, vous découvrirez entre autres : l'Agedashi Tofu (tofu frit, sauce "tsuyu") 6,5€, une Caprese Japonaise (tofu, tomates, basilic et huile d'olive) 5€, des Aubergines Grillées au Miso 7€, un Karaage (poulet frit mariné à l'ail & au gingembre) 6€...



On retrouve aussi à la carte le fameux Gyoza Bao au bœuf (burger asiatique avec son bun cuit à la vapeur) 15€. La carte compte également près d'une dizaine de magnifiques Rolls : californie, saumon, dragon roll... ainsi qu'une belle sélection de sashimi, sushi et chirashi.

En dessert, un Green lava cake cœur coulant au thé vert 7,5€ ou une Panna cotta au sésame noir 6€ raviront les clients en quête d'originalité.



boissons

Côté cave, KOKO recense de bonnes références de sakés tièdes, frais ou pétillants, mais aussi des cocktails : Yuzu Spritz, Saké Julep, Tokyo Mule... et autres boissons typiques comme l'umeshu et le shochu.



le lieu

Nathalie et Yin, le couple aux commandes de KOKO n'en est pas à son premier coup d'essai puisqu'ils ont ouverts en 2014 le restaurant **Shabu Sha**, la désormais célèbre fondue japonaise de la rue des Gravilliers.

Ils ont décidé pour KOKO de faire à nouveau appel au studio Janreji ainsi qu'à Lemoal & Lemoal pour l'aménagement intérieur et la décoration.



Le pari est gagné, puisque derrière cette belle façade jaune fluo on retrouve un univers ultra frais, moderne et coloré où familles et amis auront plaisir à se retrouver.

KOKO allie les codes de la brasserie (joli bar en bois, tabourets fluos, table d'hôte) à ceux Japonais (bar à sushis ouvert). Avec sa décoration acidulée, KOKO est définitivement un lieu unique et agréable.



Le restaurant dispose en outre d'une belle terrasse au calme pour profiter des beaux jours.

KOKO est un endroit tendance et simple où l'on aime venir et revenir. Il deviendra sans aucun doute le nouveau repère du 19^e.



contact

KOKO

14 quai de la Loire 75019 Paris
koko-bistro.com



presse

ANNE-SOPHIE BISSON
06 20 41 55 60
annesophie@food2vous.com

GÉRALDINE GOUDARD
06 47 21 31 36
geraldine@food2vous.com