





©Romeo Balancourt

## AVENTURE CULINAIRE

---

L'illustre Chef Japonais Nobu Matsuhisa et le palace Le Royal Monceau – Raffles Paris se sont associés pour ouvrir le premier restaurant Matsuhisa en France, depuis le mois de mars 2016.

Dirigé par la brigade de maîtres sushi du Chef Nobu, le restaurant Matsuhisa Paris délivre sa vision très contemporaine de la cuisine péruvo-japonaise, fruit de la rencontre gastronomique de deux cultures chères au cœur de Nobu Matsuhisa : l'Asie et l'Amérique Latine.

« Paris est la capitale de la gastronomie. J'apprécie énormément la Ville Lumière pour son énergie et ses habitants. Je suis heureux de pouvoir faire découvrir et partager ma cuisine aux Parisiens. Le Royal Monceau – Raffles Paris est un lieu où l'élégance se conjugue avec le confort et la modernité, et cette ambiance se reflète également dans mon restaurant », déclare Nobu.

Matsuhisa Paris s'inspire de la formule qui a fait le succès du Chef dans ses autres restaurants comme à Beverly Hills, Aspen, Athènes, Mykonos, Munich et bien d'autres villes encore.





La carte, généreuse et dépaysante, offre une aventure culinaire unique de style péruvo-japonais. Les sashimis de thon Albacore accompagnés de piments jalapeños, la morue noire et sa sauce miso, les tacos ou encore les sushis traditionnels sont quelques-uns des plats 'signature' légendaires de Nobu Matsuhisa à découvrir. Le Chef s'est également pris au jeu de travailler des produits d'exception du terroir français : nigiri de Wagyu à la truffe noire, du homard entier et sa sauce wasabi pepper, ou encore du poulpe grillé, maki d'épinards et sa vinaigrette coriandre. Autant de plaisirs à marier avec un choix pointu de sakés et délicieux cocktails revisités par l'univers gustatif de Nobu.





# NOBU MATSUHISA

## MAÎTRE DANS L'ART DU MÉTISSAGE DES SAVEURS

---

Nobuyuki Matsuhisa, ou plus simplement appelé « Nobu », fait partie du cercle très fermé des Chefs les plus charismatiques sur la scène internationale, reconnu pour son style unique mêlant avec originalité les codes de la gastronomie japonaise à l'exotisme des saveurs et techniques inspirées de son séjour en Amérique Latine.

Nobu a grandi au Japon. À l'issue de son apprentissage, il se voit offrir une opportunité professionnelle au Pérou en 1973. Alors âgé de 24 ans, il saisit sa chance et s'envole vers Lima où il y ouvre son premier restaurant.

Cette étape outre-Atlantique marquera à jamais sa créativité. Dans l'incapacité de trouver tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de plats typiques japonais, il se voit contraint d'improviser les recettes à l'aide de produits locaux. C'est ainsi qu'il découvre de nouvelles textures, des assaisonnements originaux, des épices inconnues, qu'il s'essaye à de nouvelles techniques de marinades. Ces nouvelles sources d'inspiration, couplées à une passion dévorante pour le poisson sous toutes ses formes, vont contribuer à modeler l'artiste de la cuisine japonaise cosmopolite qu'il est devenu.





Après 10 ans passés à voyager entre le Pérou, l'Argentine et l'Alaska, Nobu pose ses valises à Los Angeles et ouvre son propre restaurant 'Matsuhisa' à Beverly Hills en 1987. Grâce à son empreinte culinaire unique, sa cuisine se distingue rapidement de l'offre existante. Son restaurant devient alors le repaire des stars hollywoodiennes, lui offrant une renommée mondiale inespérée.

Fort de ce succès, Nobu poursuit son expansion et s'installe progressivement sur les cinq continents. Il possède aujourd'hui plus de 60 restaurants à travers le monde. Matsuhisa Paris est son sixième restaurant gastronomique Matsuhisa (après Beverly Hills, Aspen, Athènes, Mykonos et Munich).





# EMANUELE BOMBARDIER

## CHEF EXECUTIF

---

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur et cela commence toujours avec les yeux. » nous confie le Chef exécutif du Matsuhisa Paris.

D'origine italienne, mais avec une passion marquée pour la cuisine japonaise, Emanuele Bombardier est le Chef Exécutif du restaurant Matsuhisa Paris depuis octobre 2022. Travaillant depuis plus de 15 ans pour le Chef Nobu Matsuhisa en Europe et en Afrique du Sud, il saisit l'opportunité de venir s'installer à Paris lorsque le Chef Nobu décida d'ouvrir son premier restaurant en France au sein du Royal Monceau – Raffles Paris en mars 2016.

Aux côtés de sa brigade de Maîtres Sushi et face à l'Omakase Bar du restaurant, Emanuele retranscrit avec ferveur la cuisine Péruvo-Japonaise enseignée par Nobu tout en y apportant son savoir-faire et sa créativité. En 2019, le Chef Emanuele Bombardier remporte le concours du Championnat de France de Sushi avec un franc succès, lui permettant d'évoluer avec assurance au Matsuhisa Paris.





## LA MIXOLOGIE SELON NOBU MATSUHISA

---

Pour prolonger l'expérience du restaurant, le Royal Monceau

– Raffles Paris accueille une sélection de cocktails Matsuhisa Paris à la carte du Bar Long. Lieu d'échanges et de rencontres, caractérisé par sa majestueuse table haute et lumineuse créée par Philippe Starck et ses confortables canapés en cuir profonds, le Bar Long offre un espace convivial privilégié pour se détendre.

Avec l'ouverture de Matsuhisa Paris, il devient aussi un écrin idéal pour découvrir quelques unes des créations cocktails signature du Chef. Chacune de ses interprétations revisite les classiques Martini, Mojito, Bloody Mary, ou encore Margarita en y insufflant une touche très personnelle à l'aide de Saké. Ces nouveautés dévoilent une note légère et fruitée qui contribue au charme de l'immersion dans l'univers gustatif de Nobu Matsuhisa.



# INFORMATIONS

## MATSUHISA PARIS

---

**DECOUVRIR LE MENU**

### RESERVATIONS

Les équipes du Matsuhisa Paris se tiennent à votre disposition pour toute demande de réservation ou d'information.

Email : [dining.paris@raffles.com](mailto:dining.paris@raffles.com)

Tél. : +33 (0)1 42 99 88 16

### HORAIRES

Ouvert tous les jours de 12h00 à 00h00 :

Déjeuner : 12h00 - 15h00 (les cuisines ferment à 14h30)

Fermé le dimanche midi, Brunch de La Cuisine à la place

Dîner : 19h00 - 00h00 (les cuisines ferment à 23h00)

