Yikou
FRANÇAIS, CHINOIS,
ASIE-MUTÉ
Plus qu'un restaurant, Yikou est un concept : un mariage réussi entre la tradition culinaire chinoise et la gastronomie française.
Ici le sanglier côtoie le vin de riz, les biscuits roses de Reims se marient avec du poivre du Népal et la pâte de riz se transforme en frites. Servis dans des paniers de Zelkova, les Bao-Burger, Dim-Sum, crêpes chinoises, vous invitent dans un voyage inédit, entre la Chine et la France.
A vos baguettes, rue de l'Aqueduc, dans le 10e arrondissement de Paris !
* Yikou est composé de deux caractères chinois en pinyin (phonème en alphabet latin) : Yi – une et Kou bouchée.

Un duo au cœur du voyage culinaire...

Yikou, c'est l'histoire d'un duo insolite. Pierre, un Français subjugué par la Chine et Chen, un Chinois fasciné par la France. Dans leur atelier de création, le Dim Sum Lab, les deux créateurs façonnent une cuisine 100% maison, à la confluence entre art, science et technologie. Avec l'expertise de chefs-consultants Dim Sum, le duo donne un nouvel éveil aux spécialités traditionnelles des cérémonies du Yum-Cha. Des créations au goût d'interdit s'affranchissent des codes traditionnels chinois par le biais de produits et spécialités des régions françaises - ou bien l'inverse. Pour que de l'ancien naisse le nouveau.

Du terroir à l'exotisme…

Chacune des créations de la carte est cuite et servie dans des paniers de bois un atelier d'artisans menuisiers de la région de Fu Jian, l'un des derniers à maîtriser ce savoir-faire. Le profil aromatique du bois utilisé, le Zelkova, parfume subtilement les mets au moment de la cuisson

CHASU FORESTIER 森林叉燒
Bao au civet de sanglier (en provenance de l'Aisne) laqué façon Canton, relevé au vin de riz de Shaoxing et cranberries.
LAO BREIZH 老布
Raviole Litchi-Homard & Seitan aux algues de Bretagne infusé à la bisque de homard accompagné d'une sauce beurre blanc-Litchi.
BRIN DE FOYI 奶羊羊
Raviole à la tôme de chèvre frais fumé au foin de Grau AOP et figues sèches pochées à la sauce soja.

Côté prix:

Formule déjeuner à partir de 13,50 euros
Diner: Formule à partir de 20 euros ou composition à la carte.

Des cocktails inédit...

Le bar à cocktail offre des créations réalisées uniquement à partir de spiritueux de niche Français ou Chinois avec une sélection d'alcools arrangés maison. On trouve également une carte de vin avec une sélection bio-dynamique insolite, des Bubble Tea inspiré par la cuisine moléculaire aux billes 100% pur jus encapsulé Chez Yikou, venez siropter une Bière craft pression Aveyronnaise aux notes de Litchi, un Chengasme – cocktail au concombre et vodka française infusée au poivre de sichuan ou encore un Beguin Express – cocktail hibiscus, coriandre et nougat de Montélimar… A déguster avec des chips de lotus pour l'apéritif ou avec un dessert comme le « Frisson de Jiao » Glace végétale maison aux baies de Sichuan sur un lit de fruits flambés au sucre noir.

Une ambiance unique...

Yikou existe dans le paradoxe. L'ambiance est donc à son image : à la fois zen et psychédélique, moderne et traditionnelle, simple et complexe. En Chinois, les caractères constitutifs de « Yi-kou » sont les plus simples : un trait et un carré. L'architecture d'intérieure joue sur ce paradigme. L'obsession pour la forme carrée se retrouve jusqu'au plafond, avec un effet de mise en abyme donnant l'illusion d'une hauteur vertigineuse. L'ambiance sonore quant à elle, immerge totalement les visiteurs dans cet univers de rêve paradoxal. Une playlist, créée sur mesure, diffuse des sonorités électroniques aux influences asiatiques avec des créations Françaises et Chinoises d'artistes indépendants. À travers cet univers, le duo souhaite mettre en lumière cette Chine créatrice, jeune, libre et irrévérencieuse.

Yikou

49 rue de l'Aqueduc, 75010 Paris • Métro Louis Blanc (7-7b) / Louis Blanc (2, 5, 7)
Ouvert du mardi au dimanche, 12h-15h et 19h-23h
Tel : 09 83 76 44 64 / hello@clararp.com