



B  
I  
S  
T  
R  
O  
  
J  
A  
P  
O  
N  
A  
I  
S

## REVUE DE PRESSE

juin 2016

## OUVERTURE DE KOKO le 1<sup>er</sup> 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 "Osumami", 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 Gua 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 typique 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<sup>e</sup>.



### 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

—  
**PRESSE**  
PAPIER

# 01.

## DIRECT MATIN

VENDREDI 24 JUIN 2016 - 34 197 tirages

25

DÉGUSTER

UN BISTROT NIPPON DE QUALITÉ À PARIS

# LE PLEIN DE TAPAS VENUES D'ORIENT



APRÈS LA MAISON BEC-QUEY, le canal de l'Ourcq compte une nouvelle adresse. Juste derrière le cinéma MK2 Quai de la Loire, avec sa façade jaune vif et sa terrasse cosy, le Koko, bistrot moderne aux influences japonaises, propose des otsumami. Parmi ces nombreuses tapas froides ou chaudes, on se laisse tenter par le rouleau de printemps au poulet grillé et à la mangue (4,50 euros) ou l'aubergine grillée au miso (7 euros). Assis sur la table haute, non loin de la cuisine ouverte, on poursuit avec une sélection

Une sélection d'otsumami à déguster froids ou chauds près de la cuisine ouverte.

rolls dont le «Smoking hot» (14 euros) mêlant thon fumé et thon épicié. Autre spécialité de la maison, le Gua bao au botuf (15 euros), burger nippon au bun cuit à la vapeur. Un spot dans la même veine que le Shabu Sha, restaurant de fondue japonaise, rue des Gravilliers (3\*), tenu par les mêmes propriétaires, Nathalie et Yin. • **Koko, 14, quai de la Loire (19\*)**



RS Barcelona, 3072€, [madeindesign.com](http://madeindesign.com)  
 6. Baby-foot en carton brun, Fleux, 109€, [fleux.com](http://fleux.com)  
 7. Set de fléchettes, Fredericks&Mae, 132\$ les trois, [fredericksandmae.com](http://fredericksandmae.com) 8. Raquettes de plage, éd. limitée, American Vintage X Baliboa, 100€ la paire, [americanvintage-store.com](http://americanvintage-store.com)

## 3 [LIEUX]

## RECHERCHE AVANCÉE : LE BAR À COCKTAILS

Trouver le bon bar pour sortir boire un cocktail est parfois aussi compliqué que de trouver un bon Airbnb. *Stylist* joue les agents et vous aide à cocher les bons critères.

- BAR À COCKTAILS
- BELLE LUMIÈRE NATURELLE
- CONFORT FOOD À LA CARTE (POUR ÉPONGER)



**KOKO** Avec ce poisson géant et cette terrasse au code couleurs estivales (bleu, jaune, rose), sonne l'heure nippone au moment de l'apéro : un Tokyo Mule, Yuzu Spritz ou Bloody Mariko à siroter avec des sushis, otsumamis (tapas japonaises) ou donburis (bols de riz). Sugoi !

14, quai de la Loire, Paris-19<sup>e</sup>,  
[koko-bistro.com](http://koko-bistro.com)



**POPINE** Cette taverne au comptoir en damier graphique, qui ne sent pas la poussière, sert des pizzas moelleuses et denses accompagnées d'un cocktail, au hasard celui qui tire son nom du lieu, le Popine (basilic, huile d'olive, citron vert, sirop d'agave et tequila).

108, bd de Ménilmontant, Paris-20<sup>e</sup>,  
[popine.paris](http://popine.paris)



**PATUCO** Dans ce petit repaire argentin, on se partage des empanadas aux saveurs du monde (Vietnam, Algérie, Maroc, etc.) accompagnés d'un cocktail Fashioned & Old (les pro-whisky) ou Gentleman Drink (les pro-rhum).

4, rue de la Fontaine-au-Roi,  
 Paris-11<sup>e</sup>, [patuco.fr](http://patuco.fr)

# 03.

**ELLE MAGAZINE**  
BUZZOMÈTRE - 2016

## **BUZZOMÈTRE** L'AIR DU TEMPS EN COUP DE VENT



1

### *L'EXPO*

« Paris La » Parce que du 2 au 15 septembre, le Bon Marché Rive Gauche célèbre la capitale avec Christian Louboutin en invité d'honneur.



2

### *LA FILLE*

**Sofia Richie.** Parce que c'est la nouvelle copine (officiuse) de Justin Bieber et qu'elle lui a fait fermer son Instagram.



3

### *LE LIEU*

**Kaka.** Parce que ce néo-bistrot combine food hexagonale et japonaise près du canal de l'Ourcq.



4

### *L'APPLI*

**Panoply.** Parce que cette appli française permet de louer des pièces des créateurs. Vive le shopping 3.0 !



5

### *LE HIT*

**La voilette.** Parce qu'on adore l'esprit féérique chic de ce bijou de tête Isabel Marant imaginé avec Victoria Grant. C.D.

PHOTOS: G. BOURGEOIS / G. BOURGEOIS / G. BOURGEOIS / G. BOURGEOIS / G. BOURGEOIS

## balises

24

style de ville

Terrasses :  
on en veut encore !

Pour vivre pleinement l'été indien ou se croire encore (un peu) en vacances, on opte pour ces cantines, typiques ou inédites, et leur petit coin de paradis.

Textes : Alexis Chenu



### Koko Cache-cache

Meilleure révélation du Canal de l'Ourcq : le japonais Koko. Bien que doté d'une des pires vues du coin – direct face au mur du mk2, à qui nous suggérons d'appeler d'urgence quelques street-artistes – ce resto revendiqué bistrot cache une cuisine bien sous tous rapports et une terrasse bistrot en partie abritée. Principe de la maison : mixer, dans un décor flamboyant, entre poissons volants et chaises fluo, une carte de tapas japonais chauds et froids avec edamame, tofu frais à la sauce soja,

très bons gyoza ou tempura de crevettes. Outre le réussi spritz au yuzu et le verre de saké pour commencer, la dinette peut se compléter de sushis et sashimis frais, parfaitement roulés en yellowtail, à l'anguille ou au saumon snacké, de chirashi, bo bun et de classiques français revisités (pavé de saumon mariné au shiso, tartare gingembre...). Dessert obligatoire avec crème brûlée thé vert ou mochi glacé. Outre le service, patient et sympathique tout le temps, les tarifs restent très honnêtes.

14, quai de la Loire, 19<sup>e</sup> M<sup>e</sup> Jaurès. Du mardi au dimanche, midi et soir. Ticket moyen : 25 €.

Koko, une  
dinette  
japonaise  
au décor  
vitaminé.  
© DR

Ambiance  
rétro,  
cuisine  
inventive :  
l'Uptown  
assure.  
© DR



### Uptown

#### Un air de campagne

Dans le quartier Caulaincourt, l'Uptown offre un coin de campagne plus que charmant avec terrasse sous parasol et lierre grimpaant séduisant tous les passants. Aux manettes, l'équipe de Chez Joséphine (place du Marché-Sainte-Catherine), emmenée par Thomas Roblet, gratte l'ancien décor, laisse parler les briques et pose une dizaine de tables épatantes, anciennes machines à coudre certes rustiques, où dîner à deux ou en bande. Dans sa micro-cuisine, Fabrizio Guerrini – ex du restaurant Agapé – la joue bistronomie et opte pour un menu exclusivement à partager. Après l'apéritif au spritz kiwi, défilé d'assiettes créatives au dressage gourmand avec, en favoris : l'excellent risotto mentholé courgettes et parmesan, l'huître chaude sur poireaux et son granité ultra-iodé, ou la pintade caramélisée et sa poêlée de trompettes, remportant tous les suffrages. La carte des desserts fait moins bien : seul le dôme chocolat et châtaigne sur lit de speculoos croustillant sort vraiment du lot. La carte des vins étrangers – dont un syrien minéral divin – et l'esprit bon vivant de l'assemblée font revenir illico. 18, rue Franceur, 18<sup>e</sup> M<sup>e</sup> Lamarck-Caulaincourt. Du lundi au vendredi de 17 h à 2 h, le samedi et dimanche de 10 h 30 à 2 h. Ticket moyen : 35-40 €.

# FIGARO SCOPE

## Les dernières terrasses pour prolonger l'été à Paris

### Koko

**Le lieu.** Bonne nouvelle sur le bassin de la Villette! Jusqu'ici plutôt besogneux côté tables, le quartier accueille un bistrot japonais coloré, initié par ceux du Shabu Sha (fondue nippone ludique du Marais). Idéal pour grignoter un bout avant ou après le ciné aux MK2 voisins. Sans parler de la quinzaine de couverts en terrasse sur la rue (suffisamment calme).

**L'assiette.** Si l'étendue de la carte, qui balaye allégrement toute l'Asie, des sashimis aux bo bun en passant par le kimchi et l'entrecôte sauce ponzu, pouvait laisser craindre le pire, l'ensemble des préparations goûtées ce soir-là tenaient la route. Rouleau de printemps au poulet grillé et mangue parfumé, tartare de saumon très frais mais manquant de peps, karaage (poulet frit mariné) moelleux et croustillant... Avec une mention spéciale pour les gua bao (brioches vapeur en sandwich) au bœuf (juteux), servis avec de délicieuses frites de patate douce, et l'explosif moelleux au thé vert (lava cake).

**Bravo.** Le décor pop lumineux, la fermeture des cuisines à 23 h, le maître sushi en salle, la vente à emporter.

**Domage.** Pas de réservation, le service un peu expéditif.

—  
**ARTICLES**  
WEB

# LEFOODING.COM

Ex : Chez Aline, Bordeaux (33000), néobistrot...

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#), [Bars](#)

**LE GOÛT DE L'ÉPOQUE** RESTAURANTS | CHAMBRES | BARS | ÉVÉNEMENTS | MON FOODING **FR** EN

## KOKO, PARIS / STUDIO JANREJI

Le Restomaton – 2 oct. 2016



Koko  
14 quai de la Loire  
75019 Paris  
01 40 34 15 95  
[koko-bistro.com](http://koko-bistro.com)

Partager : [f](#) [t](#) [g+](#) [p](#) [t](#)

### PLUS DE RESTOMATONS

Quand le design a du goût, quand une dentelle a la grâce, quand le plaisir déborde l'assiette... Matons les restos du Restomaton !



**ROSE BAKERY, PARIS / EMILIE BONAVENTURE**



**CHAMPEAUX, PARIS / CIGUÉ**

### LE GOÛT DE L'ÉPOQUE

- » Bars d'auteur
- » Chambres de style
- » Jus de cervelle
- » La bonne nouvelle
- » La crème de la crème
- » La science de l'apéritif
- » Le Food Daring en 12 leçons
- » Le Goût du Monde
- Le Restomaton**
- » Les actualités
- » Leurs restos préférés
- » On y était...
- » Recettes
- » Recettes faubourgeoises
- » Tout nouveau, tout chaud

### LES ACTUALITÉS

#### aujourd'hui – Echangisme

Le Grand Gelinaz! Shuffle revient pour une deuxième session, le 10 novembre prochain. Le principe ? Quarante chefs échantent, sans le dire, leurs cuisines avec d'autres chefs participants. A Paris, [Le Chateaubriand](#), [Tondo](#) et [Yam'tcha](#) seront de la partie. Billets en vente [ici](#).

#### aujourd'hui – Papier à mâcher

A l'occasion de la parution de "La cuisine des pays nordiques" (Phaidon, 45 €), le chef viking Magnus Nilsson donnera une conférence sur la cuisine des pays d'Europe du Nord lundi 24 octobre, à 18h30, à l'Institut Le Cordon Bleu.

[+ d'actualités »](#)



EAT HOT SPOT RESTAURANTS TOP

## TOP : Les 10 nouveaux restaurants de la rentrée 2016

by **Cristian**  
2 months ago

3.5k Views

**25**  
SHARES

f Facebook

Twitter



Vous venez de revenir de vacances et vous n'avez qu'une hâte c'est de découvrir les nouveaux spots de la rentrée comme nous. Vous pouvez vous attendre à une multitude de nouveaux bars / restaurants dès septembre mais ce qui nous intéresse, ce sont ceux qui vous proposeront des produits "street food" comme on les aime, on vous partage nos 10 restaurants de la rentrée 2016.

### 9# Koko



Une brasserie avec des tapas japonais, c'est tout ce qu'on adore. Vous pouvez aussi y savourer quelques california rolls, sashimi ou bien des gyozas pour les amateurs. Le tout près du Canal St Martin, de quoi prolonger les vacances.

Comment s'y rendre : Koko – 14 quai de la Loire 75019 Paris



## Koko, le troquet parisien à la sauce nippone

Des cocktails, des sushis et des burgers japonais avec bun cuit à la vapeur : voilà ce qu'on retrouve à la carte de Koko, le nouveau bistro japonais du Canal de l'Ourcq.

À l'origine du projet, on retrouve Nathalie et Yin déjà à l'origine de Shabu Sha, un restaurant à fondue japonaise de la rue des Gravilliers. Ce couple dans la vie a eu l'idée de monter un bar/ bistro **s'inspirant du troquet parisien** (joli bar en bois, tabourets, table d'hôtes...), mais en proposant **des produits japonais** : **Koko**. Ainsi, le Moscow Mule est remplacé par le "Tokyo Mule" (gingembre frais, rhum et ginger beer), le Mint Julep est transformé en "Saké Julep" (dry saké, liqueur de sureau et menthe) et le verre de rouge est à troquer contre un umeshu (un alcool de prune) ou un shochu (une eau de vie distillée à partir de riz, d'orge, de sarrasin, de patate douce, sucre, châtaigne ou encore shiso).



Un cocktail de chez Koko

© DR

Côté food aussi, on sent bien l'influence du pays du Soleil Levant : rolls, sashimis, chirashis... le spot est doté d'un bar à sushis ouvert. Cependant, la gastronomie japonaise ne se résume pas à ces petits mets. Vous pourrez donc aussi commander chez Koko un "Gua Bao" (burger nippon avec son bun cuit à la vapeur), un "Green Lava Cake et son coeur coulant au thé vert", ou encore des "Otsunami", des tapas japonaises chaudes et froides telles que l'"Agedashi Tofu" (du tofu frit avec une sauce "tsuyu") et le "Karaage" (poulet frit et mariné à l'ail et au gingembre). Bref, de quoi vous offrir un dépaysement gustatif... et visuel ! Et oui, le cadre coloré et acidulé imaginé par le studio Janreji ([Zazza](#), [Gastropub Rosemary](#)...) n'a rien du PMU du coin de la rue, loin de là !

# 09. SORTIR À PARIS

JEUDI 9 JUIN 2016

Après le succès du restaurant **Shabu Sha**, devenu incontournable pour les fondues japonaises, Nathalie et Yin ouvre une nouvelle adresse, au **bord du Canal de L'Ourq** : **Koko**.



Pour cela, ils ont de nouveau fait appel au studio Janreji ainsi qu'à Lemoal & Lemoal pour l'aménagement intérieur et la décoration. Derrière une façade jaune fluo, on se retrouve dans **un lieu qui mélange les codes de la brasserie** avec un beau bar en bois, un table d'hôte **avec ceux du Japon** avec notamment un **bar à sushis**. Les couleurs sont acidulées, ce qui confère au lieu une **ambiance moderne et conviviale** ! Pour les beaux jours, on peut profiter de l'**agréable terrasse**.



Côté carte, **Koko** propose aussi bien des "Otsumami", **tapas japonais** ainsi que de **plats typiques du Japon**, mais aussi des **petits clins d'oeil à la cuisine française**. Vous avez par exemple 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€) ou encore un Karaage (**poulet frit mariné à l'ail & au gingembre**) à 6€.

Ne passez pas à côté du fameux **Gua Bao au bœuf**, burger asiatique avec son bun cuit à la vapeur (15€).

Vous avez aussi des **rolls, sashimis, sushis, chirashi...**

Sans oublier la petite touche sucrée avec une **panna cotta au sésame noir** (6€) ou un Green lava cake coeur coulant au thé vert (7,50€)



Pour accompagner cette belle carte, de **bons sakés** à déguster frais, pétillants ou encore tièdes. Mais aussi des cocktails comme le Yuzu Spritz, le Saké Julep, le Tokyo Mule et des **boissons typiques** comme l'umeshu ou le shochu.

# 10. PARIS BOUGE

MERCREDI 15 JUIN 2016



€ 22 f 22 v 0 G+ 8

## Koko, le bistro made in Japan débarque Quai de Loire

FOOD RESTAURANTS

© 15/06/2016 - par Tiphaine Dubled

**Koko**, le bistro made in Japan s'est installé 14 quai de Loire. Un deuxième adresse parisienne pour Nathalie et Yin déjà aux commandes du restaurant Shabu Sha. Un décor signé **Studio Janréji**, une architecture de **Lemoal & Lemoal** et une cuisine qui nous transporte directement dans la culture japonaise.

Affiches du film Godzilla et dessins de manga ornent les murs de **Koko**, une déco entre le classique bistro parisien et ses chaises en rotin et le bar à sushi, avec cuisine ouverte sur les maîtres sushi. **Le bistro Koko** propose des Osumamis, tapas japonais à partager autour d'une bière Kirin ou d'un cocktail de la maison. On opte pour une version japonisante de la tequila sunrise, sochu et jus d'orange grenadine, quelque peu décevante. La petite assiette d'edamame, fèves de soja, accompagne parfaitement cette entrée en matière.

Côté plat, une carte riche en propositions, mais un plat occupe toutes les tables, le Gua Bao. Deux petit buns cuits à la vapeur et généreusement garnis de tranches de bœuf, de salade et de carottes. Une très belle surprise qui rivalise avec Hero et Saam, les pionniers en la matière. Il s'accompagne de frites de patate douce, à la surface croustillante et à la chair fondante. Côté bar à sushis, les so saumon portent bien leur nom. Un roll saumon avocat recouvert d'une tranche de saumon laqué. On est loin du maki gastronomique mais pour 13€ l'ensemble est plus que réjouissant.

En dessert, le matcha s'impose à la carte avec le Green Lava cake, un moelleux au cœur fondant. Un coup de cuillère et le cœur déboule dans l'assiette, du chaud qui se lie avec la fraîcheur de la glace vanille. Le vacherin thé vert, version sunday, est servi dans une coupe à glace et renferme un mélange de textures et de saveurs. Du croquant avec des petits morceaux de meringue, de la fraîcheur avec la glace au matcha et un twist fruité avec le coulis de fruits rouges. Le tout surmonté d'une chantilly légère. **Le bistro japonais Koko**, une bonne adresse de quartier et un mariage réussi entre le bistro parisien et la cuisine japonaise !

Koko 14 quai de Loire, 75019 Paris. Ouvert du mardi au dimanche de 11h30 à 23h30. Tapas à partir de 3€, cocktail à partir de 9€ et Gua bao à 15€.



# 11. GRAZIA

VENDREDI 24 JUIN 2016

S'ABONNER

GRAZIA



ABONNEZ-VOUS

4/4

C'est quoi ? Un troquet japonais qui propose à la fois des tapas à partager (les Otsumami), mais aussi des sushis, des plats, des cocktails. Le concept : proposer de la cuisine japonaise servie en mode bistrot parisien (cuisine simple, grande salle conviviale, prix raisonnable..).

C'est où ? A deux pas du métro Jaurès, le long du bassin de la Villette, juste derrière le cinéma MK2 Quai de Loire.

Quelle gamme de prix ? Comptez dans les 15 euros le plat, de 3 à 10 euros pour les tapas et 9-10 euros le cocktail.

Pourquoi ça nous plaît ? Pour la carte est hyper variée, pour la terrasse où l'on espère y savourer bientôt le soleil et pour la grande salle joliment décorée qui permet d'accueillir pas mal de ventres vides, sans courir trop de risques de se voir refouler..

Le plat à essayer à tout prix ? Le Gua Bao au bœuf, un burger fondant à la japonaise, avec son bun cuit à la vapeur. On regrette juste qu'il n'existe pas de déclinaison végétarienne, pour que toutes nos potes puissent s'en délecter.

Avec qui ? Un cinéphile avec qui on partagera une toile au MK2 quai de Loire ou quai de Seine (en face), avant de débriefer la séance à table.

Koko -14 quai de la Loire, 75 019 Paris.

# 12. NEWTABLE

2016

newtable

ACCUEIL | HOT | RESTAURANTS | MAP | ORIGINAUX | BURGERS | BARS | TERRASSES

KOKO (75019)  
Tél : 01 40 34 15 95

Ouverture : Mai 2016

**Le Bistro Japonais**

Un nouveau concept s'inspirant du bistrot parisien proposant à la fois des "Otsumami", tapas japonais chauds et froids, mais aussi des plats typiquement japonais et quelques clins d'oeil aux classiques français. 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 19e.



TIME OUT DIT  
★★★★★

INFOS

VOTRE AVIS (2)  
★★★★★

La cantine nippone du canal de l'Ourcq, entre brasserie à la française et gastronomie japonaise.

Le bassin de la Villette n'en finit plus d'accueillir de nouvelles adresses gourmandes et sympathiques. Après le **Café Odilon** et ses airs de guinguette, ou la pâtisserie Maison Becquey, voici désormais un bistrot japonais à l'entrée du canal de l'Ourcq. Il s'agit de Koko, une cantine nippone qui ne fait pas semblant d'avoir le look. Une devanture jaune vif, des murs bruts aux pierres apparentes et aux dessins japonisants, une terrasse agréable et un intérieur aussi épuré que coloré. A la carte, otsunamis (tapas froids ou chauds, entre 3 et 10 €), rolls (entre 8 et 15 € les 8 pièces), sushis ou sashimis, bobuns et différents plats.

Pour ne pas se mouiller, on peut choisir un assortiment de sashimis plutôt classique (mais à tomber), des sushis aux crevettes douces crues, ou des true californias fourrés à la chair de crabe. La salade végétarienne composée d'algues, avocat, wakamé, tofu frit et sauce sésame (13 €) comblera ceux qui préfèrent voir les poissons dans la mer que dans leur assiette. Et pour les carnivores ? Il faut tenter la déclinaison de bœuf en quatre saisons, avocat, asperge et poivron sous la forme de rolls, à déguster autour d'une bière japonaise Coedo Shikkoku. Surprenant. La prochaine fois, on viendra goûter les desserts, particulièrement le Green Lava Cake et sa boule vanille qui nous faisait de l'œil sur la table d'à côté, sorte de fondant vert ultra appétissant au matcha. Et puis, on est bien chez Koko.

PAR LORRAINE GRANGETTE

PUBLIÉ : LUNDI 1 AOÛT 2016

STYLE | SAVOIR-VIVRE

Mis à jour le 06.09.2016 à 12h47 | Publié le 02.09.2016 à 16h46

## Sur un plateau Les nouveaux restaurants parisiens à tester à la rentrée



Photo Food 2 vous

### L'APÉRO À L'HEURE JAPONAISE : KOKO

Bientôt vous ne commanderez plus des tapas avec votre verre de rosé – petite sensation de prolonger l'été surtout sur une terrasse aux couleurs acidulées tout près du Canal de l'Ourcq – mais des *Otsumami*. Quésaco ? Des tapas japonais (chauds ou froids) tout droit sortis du 1er bistro japonais de la capitale, le **Koko**, à la façade jaune pop et aux tabourets fluos. La liste de choix pour picorer bien attablé est longue et craquante : un *Karaage* (poulet frit mariné à l'ail et au gingembre), une Caprese japonaise (tofu et tomates, basilic et huile d'olive) ou l'*Agedashi Tofu* (tofu frit, sauce « tsuyu »). Les plus gourmands seront ravis de découvrir le cousin du burger, le *Gua Bao* au bœuf (burger asiatique avec son bun cuit à la vapeur). Les plus classiques seront rassurés de trouver une quantité folle de sashimi, sushi, chirashi et roll. Et le plus fort, c'est que les desserts – japonais – se piquent de saveurs très françaises comme ce vacherin au thé vert (avec coulis de fruits rouges). On doit dire que le *Green lava cake* cœur coulant au thé vert nous fait de l'œil. Et si vous préférez honorer cet apéro japonais comme il se doit, lâchez le verre de rosé et optez pour un bon saké. Les variations sont quantité.

**KOKO**, 14, quai de la Loire. Paris XIX

01 40 34 15 95. Ouvert du mardi au dimanche, midi et soir.

Tapas, de 3 à 10 euros. Sashimi, sushi et chirashi entre 3 et 17 euros. Desserts entre 6 et 9 euros. Saké entre 4 et 7 euros.



## Koko, Paris

16 septembre 2016

Bonnes adresses



Découverte d'une nouvelle table semi-nipponne amarrée Quai de Loire. Entre rolls bien roulés, *small plates* exotiques et classiques bistrotiers, Koko touche en plein coeur.

Mi-bistrot, mi sushi-bar, Koko pourrait faire peur à tout gastronome averti ; les tables mêlant les registres du genre réussissent rarement leur coup à vouloir basculer dans le trop plein d'originalité. Koko, malgré quelques faiblesses illogiques dans sa carte comme un « Mr Bobun » ou une « salade Cobb », et notamment des cocktails peu remarquables, séduit grâce à sa *comfort food*. Alors qu'on définit son identité comme japonaise, ce nouveau resto au look excentrique et coloré soigné par le studio Janreji ainsi que Lemoal & Lemoal, propose des *otsumami*, comprendre des « tapas » faisant la synthèse des saveurs des quatre coins de l'Asie, et louant ainsi dans chacune de ses préparations l'umami, la fameuse saveur qui nous fait nous tordre de plaisir.

Sur la terrasse ultra parisienne, les plats bistrotiers fusionnent avec les saveurs asiatiques, tartare de boeuf aux poivre sancho, entrecôte ou encore caprese japonaise. On décide de prendre la réelle route du voyage. On démarre avec l'agedashi tofu, une vraie surprise comme un bonbon câlin sous la forme d'un tofu frit, nappé de sauce « tsuyu », ça croque, ça fond, et les notes sucrées de la sauce mêlées à la pointe saline de la bonito séchée nous délectent. Les rouleaux de printemps vietnamiens se revêtissent d'un poulet frit à la japonaise, vermicelles de riz et des morceaux de mangue pour contrebalancer avec fraîcheur. On ne pouvait pas passer à côté des incontournables gua bao. Ces petites brioches à la farine de riz en forme de mâchoire, originaires de Taiwan, couvent ici un émincé de boeuf et quelques légumes râpés. On n'oublie pas pour autant les stars de la maison : les sushis rolls. Tout commence avec le bien nommé Una & Guy fourré d'un tempura de crevette et surmonté d'anguille laquée ou encore le C4, un roll croustillant au thon, avocat et concombre, coiffé d'un détonnant tartare de saumon épicé. On est au sommet de la *comfort food* à l'heure asiatique.



---

# **LES BLOGUEURS** EN PARLENT...



FOOD BAR SORTIE WEEKEND DOSSIER TECHNO MARIAGE RECETTE INSOLITE CARTE Rechercher



## Le melting-spot du canal de L'Ourcq



Certes, votre tasse de café est dans l'évier plutôt que dans le lave-vaisselle. Certes, le lave-vaisselle n'est pas, techniquement, plus difficile d'accès que l'évier. Mais vous ne voyez pas le problème. Au contraire de Rosalie qui profite de l'occasion pour se plaindre que vous êtes trop différents.

Pour lui montrer que la diversité des caractères est une chance, vous l'emmenez chez Koko, nouveau bistrot du canal de l'Ourcq. La création de Nathalie et Yin prouve qu'on peut être différent et accomplir de jolies choses avec, d'un côté, une ambiance néo-bistrot mêlant briques rouges et chaises multicolores et de l'autre une sérieuse touche jap' avec le poisson en tissu chamarré accroché à l'entrée et les Otsumami, ces fameux tapas japonais chauds et froids, dans les assiettes. A la carte, on trouve toutes sortes de mélanges, comme l'entrecôte revisitée à la sauce ponzu, que vous commandez illico pour accompagner Rosalie et ses rolls au saumon laqué rehaussés de copeaux de bonnite croustillants. Heureuse de déjeuner sur la terrasse du melting-spot, elle commence à pardonner, promettant toutefois de ne pas laisser passer une prochaine incartade. Vous en concluez que, si elle tient tant à se fâcher contre vous, c'est parce que vous demandez trop bien pardon.

## Koko : bistro japonais

18.07.2016 / Lulu



Un nouveau petit bistro japonais bien sympa du côté du canal de l'Ourcq, quai de la Loire. Koko c'est un bistro japonais qui veut une ambiance de bistro à la française. Carte simple mais efficace, convivialité, ambiance sympa pas trop marquée asiatique, sobre et élégant. La terrasse, petite, mais agréable, encadrée par du jaune vif, idéale pour se poser *tranquillou* dehors et siroter son cocktail ou sa bière Kirin. A la carte des tapas à partager, *ou pas*, chauds ou froids - Otsumami - comme des gyozas (raviolis), frites de patates douce, aubergine grillée, tartare de saumon, soupe miso ... Des plats chauds ( Entrecôte façon koko, sauce ponzu / Tartare de boeuf gingembre, poivre sancho, coriandre, pignons de pain / Poulet teriyaki... ), les incontournables sushis avec des créations nouvelles ( Amaebi, crevettes douces crues, Saumon snacké ), des rolls divers et variés ( Say Cheese, cream cheese, concombre, avocat & roquette / Smocking hot, thon épicé, masago, concombre, thon fumé aux 5 poivres pour n'en citer que 2), salades... Il y en a pour tous les goûts. Ça change d'un japonais "traditionnel", les rolls sont super gourmands, et pour les déguster on "ouvre un large bec" et on se délecte. Les saveurs sont originales et tout aussi savoureuses et raffinées pour notre plus grand plaisir. Tiens regarde par exemple : Roll Una & Guy, anguille, tempuras de crevette, avocat, concombre. Original !



So Saumon, saumon laqué, saumon, concombre, avocat & sauce épicée



Salade Koko, dés de saumon, daurade, thon, wakamé, fraise & sauce sésame

### Mon avis :

Un bistro bien sympa, une terrasse agréable où siroter tranquille ton cocktail et tes rolls. Prix corrects, un peu plus cher qu'un jap "normal", ici c'est pas à volonté pour 15€, mais les produits sont bons. Comptez de 3 à 10€ pour les Otsumami, de 9 à 15€ pour les rolls. Le So Saumon est une petite pépite ! Ambiance et déco sympa, très bon. On y retourne !

### Koko bistro

14 quai de la Loire

75019 Paris

[Facebook](#)

## KOKO BISTRO JAPONAIS, LA NOUVELLE ADRESSE À JAURÈS

Publié le 19/05/2016 par [danceandtricot](#) sous [Jeudi Sortie](#)

**C**ETTE NOUVELLE ADRESSE DERRIÈRE LE MK2 VIENT TOUT JUSTE D'OUVRIR SES portes... Attention pépite !

**Pourquoi on y va ?** Le 19ème et son canal de l'Ourcq décidément n'en finit plus de nous impressionner avec toutes les bonnes adresses qui fleurissent (comme [Wanted...](#))

Cette fois ci c'est à deux pas du métro jaures juste derrière le mk2 quai de loire que ce bistro japonais vient de s'implanter. Terrasse, tapas chauds et froids et Spritz : on a déjà envie d'en faire notre QG !



**Pourquoi on y retournera ?** Personnel au top, dans l'assiette tout est bon : gyoza, aubergine frit, rolls veggie... Côté deco, banquette et cadres japonais au mur, et couleur jaune flashy pour la terrasse, ça donne envie de rester ! Bref foncez y ça vient d'ouvrir et l'adresse devrait être prise d'assaut dès les beaux jours !



**Entendu dans la soirée :** « On a également une autre adresse dans le Marais. »

**C'est où ?** Koko Bistro japonais, 14 quai de la Loire. Paris 19ème. M° Jaurès. Ouvert tous les jours de 12h à 23h30.

## Koko, nouveau bistro à la sauce nippone

23 JUIN 2016 BY BIM



@Koko



Instagram/mrouve

Une terrasse, des chaises continental en rotin, un panorama sur le Canal de l'Ourcq... de visu Koko semble être un bistro parisien comme il en fleurit à tous les coins de rue. Mais ne vous fiez pas aux éléments qui trônent à même l'espace angulaire, chez Koko pas de pâté de campagne ni de blanquette de veau.

Au menu : Une cuisine japonaise bercée entre Otsumami (tapas japonais à consommer froid ou chaud), Gua Bao (burger avec son bun cuit à la vapeur), sans oublier les incontournables rolls, sushis, donburis à mixer/matcher à une carte de cocktails regorgeant de recettes originales à consonances asiatiques à l'image du Yuzu Spritz (Yuzushu, Prosecco, Perrier).

Le décor, l'ambiance, la cuisine... à la fin du repas vous ne voulez plus quitter les lieux ? Raison de plus pour vous attarder sérieusement sur la carte des desserts. Panna cotta au sésame noir, green lava cake, crème brûlée au thé vert... notre cœur balance, notre gourmandise vacille. Une chose est sûre, ce bistro japonisant est une belle découverte qui nous transporte au pays du Soleil-Levant en quelques bouchées de maïs grillé au miso et poulet frit mariné à l'ail et au gingembre. We're in love with the Koko !

**Koko**

14 quai de la Loire, 75019

## Koko, Quai De Loire

by Anaïs Lerma



Si ça avait échappé à quelqu'un, le 19ème et le Canal de l'Ourecq ont le vent en poupe et de belles nouveautés gourmandes à proposer. Koko se décrit comme bistrot japonais mais que les puristes s'éloignent, on boit ici Spritz et on peut aussi se taper un bo bun entre un Dragon Roll et un Gua bao. Koko a le look : terrasse de titi parisien, intérieur à la déco léchée et aux Koinobori aux murs (mais si, les poissons trop beaux qui ressemblent à des cerfs-volants).

Nous sommes arrivés très tôt (ou très tard), et il n'y avait plus de Gua Bao alors qu'il me faisait sacrément de l'oeil sur Instagram...

## DANS NOS ASSIETTES

Poulet Karaage (tapas)

Un Dragon Roll

Un Bo Bun Crevettes

Un chirashi saumon



## C'EST COMBIEN ?

Plats entre 13 et 16€

## MON AVIS

Très bons plats, réalisés minute et des ingrédients frais. Le service est aimable et le cadre très agréable, en terrasse comme à l'intérieur. Une très bonne adresse dans ce quartier qui ne cesse de monter !

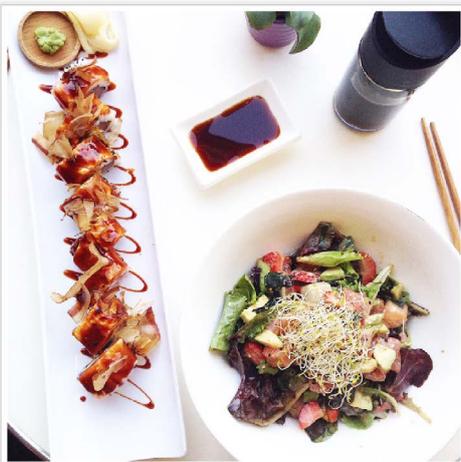
# 21. LE BOUT DE MA LANGUE

DIMANCHE 17 JUILLET 2016

17

Koko : cantine japonaise à Paris

Tout frais et coloré, complètement "kawaii", Koko c'est le bistrot japonais de l'été ouvert par la team de [Shabu Sho](#), roi de la fondue à volonté.



So Saumon : roll saumon laqué, saumon, concombre, avocat & sauce épicée

Récemment ouverte sur le Quai de la Loire face au Mk2, l'adresse est discrète avec ses 3 tables sur le trottoir et sa terrasse couverte de Lilliputiens aux encadrements jaune pimpant.

A la carte, les classiques du pays du soleil levant sont déclinés en tapas chaudes et froides (Edamame, Soupe miso, Gyoza, Tempuras...), parfois revisités (Rouleau de Printemps poulet et mangue, Frites de patate douce) et côtoient quelques spécialités moins connues du grand public (Karaage, du poulet mariné à l'ail et au gingembre à la fine panure croustillante, Agedashi Tofu, du tofu frit avec une sauce "suyu").



Sashimi, Sushi, Donburi (bol de riz agrémenté de sashimi, tempura, etc) sont des exemples en matière de fraîcheur, de délicatesse et de franchise des saveurs. Mais la star ici ce sont les Rolls, de gros makis inversés aux recettes aussi originales (Anguille & tempura de crevette, Déclinaison de boeuf, Thon épicé & fumé) qu'esthétiques.



C4 : Roll croustillant, tartare de saumon épicé, thon, avocat, concombre

Les bouchées sont costauds, du genre à nous faire ouvrir très large le bec pour les engouffrer, moins subtil et raffiné qu'un sushi, mais plus relevés et extrêmement gourmands, surprenants, excitants.

Délicate avec ses dés de poisson cru marinés et très légèrement cuits dans la sauce, la salade signature est plus que convaincante, elle réussit à être healthy tout en étant gourmande. Idéale l'été quand il fait chaud, ou pour les appétits de moineaux.

On peut aussi croiser sur les [Instagram](#) un bao burger complètement "pornfood" qui fait indécemment saliver, comme le Green lava cake, un genre de fondant au matcha visuellement très convaincant, à tester.

卍 LA NOTE DOJO 8/10

Le bon goût de l'inédit : Koko est un resto japonais qui ne ressemble à aucun autre. D'aspect déjà, on adore ce mélange de néobrasserie parisienne tipische et de petites touches asiatiques loin des clichés - ho, ce poisson qui flotte sur le mur, derrière le bar. Mais derrière le MK2 quai de Loire, on ne se contente pas du combo maki-sushi (très réussi, par ailleurs) : Koko sort chaque jour des plats de bistrots japonais, bavette snackée, donburi de poulet-teriyaki, aubergine grillée au miso... La vie est tellement belle qu'on peut y prolonger la soirée, en terrasse, avec un cocktail au saké ou un spritz pimpé au yuzu.

Plat du jour : 11 - 13 €. Bao burger : 15 €





BARS & RESTOS SORTIR ART DE VIVRE MODE BEAUTÉ BATTLES ESCAPADE ADRESSES INSPIRATIONS DO IT IN LONDON Q

ACCUEIL > SORTIR > BARS & RESTOS > KOKO, UN BISTROT JAPONAIS SUR LE CANAL

## KOKO, UN BISTROT JAPONAIS SUR LE CANAL

Où chiller cet été à Paris ?



Terrasse les pieds dans l'eau en vue ! Voici la nouvelle petite pépite nippone de l'été, pignon sur le Canal de l'Ourcq ouverte par la bande du **Shabu Sha** dans le Marais. **Koko**, c'est le charme d'un bistrot parisien qui deale des **Otsumami**, ses fameuses tapas japonaises chaudes et froides. Le spot idéal pour une dînette improvisée autour d'un chouette cocktail ou d'un petit verre de rosé.

À la carte : leur fameux **Gua Bao Burger** au bœuf 15€ (déjà culte !), l'**Agedashi Tofu** (tofu frit, sauce "tsuyu") 6,5€, la **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€... Ou le green lava, un cake au cœur coulant parfum thé vert 7,5€. À noter aussi : un super sushi bar avec chirashi, dragon roll et autres makis...

On aime : la déco démente signée **Studio Janrejî** qui twiste les codes tradi du bistrot purement titi de touche pop à souhait (tabourets fluos).

### OÙ LE TROUVER ?

KOKO  
14 quai de la Loire  
75019 Paris  
01.40.34.15.95  
koko-bistro.com

### JE PARTAGE !

f t G+ P e





## KOKO, UN BISTRO TOUT DROIT VENU DU JAPON S'AMARRE SUR LE QUAI DE LA LOIRE

15 JUILLET 2016

Dès que **Paris6ème** entend parler d'une nouvelle adresse franco-nippone, les rives et les arrondissements n'ont plus de frontière. Nous voilà ni une ni deux partis pour le Quai de Loire dans le 19ème pour tester la nouvelle adresse en vogue **KOKO**, un **bistrot parisiano-japonais** coloré.

**Nathalie et Yin**, n'en sont pas à leur premier essai étant à la tête de **Shabu Sha**, un restaurant de fondu japonais rue des Gravilliers. Leur objectif est de proposer cette fois un endroit convivial et hybride, influencé par les saveurs du soleil levant. L'effet est réussi puisqu'ils proposent une carte très inspirée, qui raviront tous les palais français : de la subtilité au plus épicé, tout le monde s'y retrouve et la carte fait l'unanimité.



Le lieu est aussi atypique que l'offre n'est éclectique, sautant de rolls en gyozas et en izakayas. Pour entrée en matière on se laisse tenter par une **aubergine grillée au miso**, intéressante bien qu'un chouia trop sucrée, pour passer au versant plus hard avec les **Rolls smocking hot** (thon épicé, masago, concombre, thon fumé aux 5 poivres (14 euros), qui laisseront une trace légèrement pimentée sur nos papilles. Les **gyozas** sont assez séduisants dans leur genre, la farce est généreuse et fondante, tandis que la pâte est plutôt finement réalisée.



Côté plats, je me laisse tenter par la **salade végétarienne** constituée d'algues, de beaux morceaux d'avocat, de wakamé, et d'un délicieux tofu frit accompagné de sa sauce sésame (13,5 euros). Une généreuse salade, qui ne me laissera pas sur ma faim. Mention spéciale pour le tofu frit, dont la panure reste encore un mystère d'onctuosité...



On passe désormais au versant sucré, et autant se le dire tout de suite, on ne s'attendait pas à trouver chez **KOKO** d'aussi gourmands desserts. Du **vacherin au thé vert** et coulis de fruits rouges, au **café gourmand**, on se lèche encore les babines en y repensant. Le gourmand était constitué d'une **crème brûlée au thé vert**, d'un **moshi glacé lychee**, une **pana cotta au sésame noir**... Côté vacherin la glace au thé vert était plutôt très sexy dans son genre ! et dieu sait que nous avons benchmarké la plupart des offres glacières...



Pour conclure sur ce bistrot japonais fraîchement installé sur le Quai de Loire, il s'agit d'une belle adresse pour prendre du bon temps et siroter d'excellents thé glacé en terrasse, sans compte le temps qui passe. Ce lieu coloré et hors du temps saura séduire pour son éclectisme et sa régularité, et répondra aux envies de n'importe quel affamé exigeant.

*f*2od  
VOUS 