

Robata

**BISTROT
FRANCO-
JAPONAIS**



DOSSIER DE PRESSE

À PROPOS

DE ROBATO



SHOKUDO MARSEILLAIS

Robato c'est le restaurant franco-japonais de Marseille proposant une cuisine généreuse, de saison et zéro déchet.

Nos visiteurs et visiteuses peuvent apprécier une excursion gustative entre Marseille et Osaka.

Un équilibre gourmand mixant les ingrédients, les techniques, les recettes et les sensibilités des deux pays.

Notre Shokudo, comparable à une cantine au japon, propose de découvrir la culture nippone, tout en gardant un pied dans le sud de la France et son bouillonnement.

CONTACT

@robato.marseille

09 87 19 72 06

robato-ramen.fr

63 allée Léon Gambetta

13001 Marseille

SOMMAIRE

- 1. PREMIER SAKÉ CLUB DE MARSEILLE**
- 2. CANTINE JAPONAISE – LE SHOKUDO**
- 3. FUSION – DE MARSEILLE À OSAKA**
- 4. RAMENS – NOTRE SPÉCIALITÉ**
- 5. CHEFFES – UNE CUISINE ENTRE DE BONNES MAINS**

LEXIQUE : BOUILLONEMENT, GOURMAND, GASTRONOMIE,
CULTURE NIPPONE, VOYAGE, UMAMI

MASSILIA SAKÉ CLUB

Le restaurant Robato s'allie à La somelière Saké Lucie Chary (a.k.a Oryzake) pour lancer **le premier Saké Club de Marseille.**

Le Massilia Saké Club c'est un rendez-vous une fois par mois, chez Robato, pour découvrir le saké dans son ensemble : de la fabrication à la dégustation.

Le saké, ou plus justement "nihonshu", se base sur un savoir faire ancestral et méticuleux, mais se réinvente ses dernières années avec une **nouvelle génération de brasseurs** qui fait fit de certains codes pour remettre au gout du jour cet élixir.

Le club propose donc **plusieurs formats** comme des masterclass, des rencontres avec des brasseurs japonais et français, des ventes privées, et des dégustation à thèmes : "saké chaud ou froid ?", "comment accorder le saké à table", "les sakés pétillants", "le vocabulaire du saké"...

C'est ouvert à tous les niveaux et une adhésion annuelle permet d'accéder aux événements privés de l'association.

Ne loupez pas les prochains rendez vous... et le reste du temps les sakés sont sur la carte du restaurant.



"Du saké à Marseille ?! mais en voilà une idée qu'elle est bonne !" ce serait écrit un pêcheur qui se demandait quel était le meilleur choix pour accompagner ses sashimis de dorade...

LE SHOKUDO

CANTINE JAPONAISE

Le Shokudo est une cantine populaire et de quartier au Japon. Son but est de nourrir les travailleurs et les gourmands. On s'y retrouve pour manger, partager et se faire plaisir.

À l'inverse d'un Izakaya, où l'on grignote des assiettes à partager, chez Robato on mange bien, des plats généreux et équilibrés.



Robato proposera toujours un ramen à la carte, accompagné de deux autres plats, dont une proposition végétarienne. Cette carte réduite nous permet de proposer un nouveau plat et une nouvelle entrée chaque semaine pour que les gourmands ne s'ennuient jamais.

L'accueil et les conseils de la salle vous permettront d'accorder votre repas avec des vins et sakés fait par des artisans méticuleux, mais aussi d'être entre de bonnes mains pour apprécier votre voyage entre Marseille et Osaka.

Du saké, des rires et du bouillon : **Robato est définitivement un "lieu Umami" au coeur de Marseille !** Une cantine où l'on mange bien et où l'on se sent chez soi.

CUISINE FUSION

FRANCO-JAPONAISE

La gastronomie de ces deux pays sont remplies d'histoires, de techniques, de finesse et de gourmandises... dans toutes leurs différences on trouve des similarités parfois étonnantes ! Et c'est de ces étonnements dont se nourrit l'équipe aux fourneaux pour vous proposer un équilibre ingénieux entre ces deux cuisines.

Nous nous efforçons de rester le plus accessible possible tout en proposant un équilibre entre ces deux cultures aux approches gastronomiques qui semblent éloignées.

Les techniques, les ingrédients, les plats, les accords... sont des marqueurs avec lesquels nous aimons jouer pour vous faire voyager et découvrir, papilles après papilles, comment la culture nippone se marie finalement si bien avec la notre.



RAMENS

CHAUDS ET FROIDS



Robato et les nouilles japonaises, c'est une vraie histoire d'amour ! Chaud en hiver et parfois froid en été, le ramen est à la base de l'identité du restaurant qui s'est lancé en organisant des "ramen party" itinérantes, avant de trouver sa place au 63 allée Léon Gambetta, en plein coeur de Marseille, en haut de sa célèbre canebière.

Au japon, **des ramens il en existe autant qu'il existe de marmites à bouillon**. C'est pour cette raison que nous nous sommes laissé la liberté de revoir ce grand classique de la gastronomie des shokudos japonais avec des bouillons généreux et des toppings plutôt locaux.

Par exemple notre ramen façon bouillabaisse pour reprendre les grand classique de notre patrimoine Marseillais !

Ou celui de Noël au bouillon de canard, de fines tranches de magret bien rosées, ses légumes d'hiver et un supplément foie gras qui infuse son bouillon, petit à petit, tout au long de la dégustation...

CHEFFES

STÉPHANIE ET TOMOKO



On dit que **la cuisine de Robato c'est** un mélange entre Marseille et Osaka mais c'est surtout **la rencontre entre Stéphanie Borelli et Tomoko Iizuka.**

Une cheffe Varoise à la cuisine généreuse, inventive et imprégné des produits de saisons du sud de la France. Puis sa seconde, maman tokyoite, qui apporte les recettes de son enfance et sa connaissance des goûts et des odeurs des restaurants de la capitale nippone.

Le duo explore les ingrédients, techniques et recette des deux gastronomies pour y trouver des similitudes, ou de nouveaux accords parfois étonnants.

Ramen façon bouillabaisse, shawanmuchi au foie gras, blanquette au miso blanc, sortent d'un premier temps d'échange et de partage d'histoires en cuisine avant de passer par le passe plat du restaurant.