

Ouverture de « Loiseau de France »
Dimanche 2 juin 2024



Quelle émotion pour Bérangère Loiseau, PDG du groupe éponyme, d'ouvrir, trente ans plus tard, un bistrot Loiseau au Japon !

« Loiseau de France », nouveau restaurant du groupe Bernard Loiseau, accueillera ses premiers convives dès le dimanche 2 juin 2024.

Les relations entre la maison Loiseau et le Japon sont très fortes depuis longtemps. De 1992 à 1995, Bernard Loiseau avait ouvert la réplique de son restaurant « La Côte d'Or » à Rokko Islands, Kobe, dans la région du Kansai. Sa cuisine centrée sur la puissance des goûts et l'épure (peu de gras, peu de sucre, déglacage des sauces à l'eau...) a rencontré un écho exceptionnel auprès des Japonais.



Un bistrot au sein de
l'Institut Français du Japon - Tokyo

La famille Loiseau s'installe dans un lieu porteur de sens et de patrimoine : l'**Institut Français du Japon** (IFJ) à Tokyo.

Dépendant directement de l'ambassade de France, l'IFJ œuvre au partage de la langue et de la culture française.

Le bâtiment de l'IFJ a connu une extension spectaculaire en 2021, portée par l'architecte Sou Fujimoto, imaginant les lieux comme un village à la française, autour d'un **jardin luxuriant**.

Le restaurant propose trois espaces en un :

- la salle du bistrot (63 couverts).
- le snacking (20 couverts) et sa terrasse
- la boutique 100% Made in France





La salle de restaurant intègre les marqueurs des bistrots Loiseau ; **l'oenothèque** en chêne mouluré proposant une large sélection de vins au verre ou en carafe, les **beaux matériaux** des tables et assises et le **chariot de dessert**. Les tissus et éléments de décoration empruntent à la période « Belle époque » le style emblématique des brasseries françaises. Une toile de Raoul Dufy a été imaginée en panneaux japonais et trône sur près de 3 mètres, emportant les convives en plein Paris.

Derrière cette toile se cache une scène musicale grâce à laquelle le restaurant pourra accueillir des événements (lancement de marque, reception...).

« Une ambassade des terroirs de France »

Blanche Loiseau, qui a travaillé en immersion une année au Japon en 2019-2020, avant d'assumer son premier rôle de cheffe à «Loiseau du Temps» (Besançon) est aujourd'hui au Japon pour ouvrir «Loiseau de France» avec l'appui du Chef Yamaguchi (avec qui Bernard Loiseau avait ouvert en 1992). L'équipe se compose de 8 personnes dont 2 Français.



La carte du Bistrot se veut comme une découverte des **terroirs** de France et de ses **plats populaires** : l'oeuf en meurette et le boeuf bourguignon (façon Bernard Loiseau), la quenelle de poisson sauce Nantua (clin d'oeil au Rhône-Alpes), le filet de maquereau en escabèche (Méditerranée), l'Opéra (Paris). Le voyage continue dans les vignobles de France avec une sélection attractive et pointue des trésors de nos régions

Informations pratiques :
Menu à partir de 2800¥
Fermés les lundis et mardis
Réservations en ligne.
[@loiseaudefrance](#)



Loiseau de France

15 Ichigayafunagawaramachi,
Shinjuku City,
Tokyo 162-0826, Japon

Info@ldf-tokyo.jp



Pour toute demande de précision, ou
souhait de reportage ou d'interview :

Cassandra Oppin

cassandra.oppin@bernard-loiseau.com