

# KAZUKO

Bar à gyoza — 8 rue des Ciseaux, Paris 6<sup>e</sup>

Ouverture fin octobre 2026

Kobo — Tsukizi · Shin Izakaya · Saku Vendôme · Nonno San · Kazuko

---

*Kazuko était ma grand-mère. C'est dans sa maison, à Sanda, que la cuisine de ma famille s'est transmise.*

## L'essentiel

Au Japon, le gyoza est un genre de restaurant à part entière. On y trouve des maisons qui ne font que ça, des chaînes devenues des institutions, des quartiers entiers qui sentent la poêle à midi. Personne, là-bas, ne considère le gyoza comme un accompagnement.

En France, c'est exactement ce qu'il est devenu : trois pièces tièdes posées à côté d'un plat, en entrée, au mieux. Paris mange japonais depuis trente ans, a adopté le ramen, le sushi, le yakitori — et a laissé le gyoza au rang de garniture.

**Kazuko ouvre fin octobre au 8 rue des Ciseaux, dans le 6<sup>e</sup>. Trente et un mètres carrés, un comptoir, quatre garnitures, de la bière à la pression. L'idée n'est pas d'inventer un concept : c'est d'amener à Paris un format qui existe au Japon depuis toujours, et de le servir tel qu'il y est servi.**

C'est la cinquième maison du groupe Kobo, la troisième sur la même rue, et de loin la plus intime.

## Kazuko

Kazuko Sukeno était la mère de mon père. Elle vivait à Sanda, dans la préfecture de Hyōgo, et c'est là, dans sa maison, que la cuisine de notre famille s'est transmise.

Elle cuisinait comme on respire. Si je devais l'expliquer à un Parisien, je dirais qu'elle était une nonna italienne : la même autorité, la même générosité, la même table. C'est elle qui a appris à cuisiner à ma mère, originaire d'Osaka — et c'est de cette cuisine-là, celle d'une maison de Hyōgo, que viennent les recettes que nous servons aujourd'hui rue des Ciseaux.

Donner son prénom à ce restaurant n'est pas un hommage décoratif. C'est l'endroit d'où tout vient.

## Sanda

Sanda est une ville de la préfecture de Hyōgo, une trentaine de kilomètres au nord de Kobe, qui en est la capitale. C'est un pays de rizières, resté rural quand toute la baie s'industrialisait.

On y élevait des bœufs de trait, pour labourer et pour descendre le riz de l'impôt. Quand le port de Kobe s'ouvre aux étrangers, à l'ère Meiji, une demande de viande apparaît là où il n'y en avait pas — et ces bœufs

de travail devenus inutiles passent à la boucherie. Leur persillé frappe les marchands de Kobe, qui prennent l'habitude de venir s'approvisionner à Sanda. On raconte depuis, dans la région, que le premier bœuf de Kobe était du bœuf de Sanda.

La ville a gardé sa marque, le sanda-gyu, élevé à partir de veaux tajima par un petit nombre d'éleveurs agréés. Le nom « bœuf de Kobe », lui, n'est devenu une marque déposée qu'en 1983.

**C'est de cette campagne-là que vient notre cuisine. Pas d'une capitale gastronomique : d'une maison, dans un pays de riz et de bêtes de travail.**

## Le geste

J'ai grandi en pliant des gyoza. Avec mon frère Toma, nos parents et nos grands-parents, autour de la table, chacun son tas de pâte. C'est long, c'est répétitif, et c'est précisément pour ça que tout le monde s'y met.

Au Japon, le gyoza se mange au restaurant — mais il se fabrique d'abord à la maison. C'est le plat du dimanche, celui qu'on fait à vingt mains, celui dont chaque famille a sa version et son pli.

Ouvrir un bar à gyoza, c'était la seule manière de mettre ça dans une salle sans le trahir.

## Une rue, une famille, quarante-cinq ans

En 1981, Shinsaku Sukeno ouvre Tsukizi au 2 bis rue des Ciseaux, dans un Paris qui comptait encore très peu de restaurants japonais. Sushi traditionnel, au comptoir. Quarante-cinq ans plus tard, la maison est toujours là.

En 2024, Shin Izakaya ouvre au 6, trois numéros plus loin : un izakaya de partage, traditionnel, construit sur les recettes de ma mère — donc, en remontant d'une génération, sur celles de Kazuko.

Aujourd'hui, Kazuko ouvre au 8.

**Trente mètres de trottoir, trois adresses, trois façons de manger japonais : le comptoir à sushi, la table à partager, et le gyoza. Ce n'est pas un groupe qui s'étend, c'est une famille qui habite sa rue.**

## Le lieu et la carte

Trente et un mètres carrés, un comptoir, sans réservation. Un format courant au Japon, rare à Paris.

Quatre garnitures, et rien d'autre : buta (porc), tori (poulet), yasai (légumes), chiizu (fromage). Six pièces à 8 €, douze à 14 €. Autour : riz au furikake, soupe miso, œuf mariné, edamame, salade de chou au sésame.

Au verre : Kirin Ichiban à la pression, lemon sour, highball au whisky Toki, et le saké Zaku, déjà servi dans nos autres maisons.

### Trois choses à retenir

- Le Happy Set, de 18h à 19h30 : six gyoza et une pression 25 cl, 12 €. L'heure où personne ne dîne encore et où tout le monde sort du bureau.
- Les gyoza crues surgelées à emporter : sachet de 12 à 12 €, de 24 à 22 €. Une poêle, un couvercle, dix minutes. Le geste familial continue chez le client.

- Le set du déjeuner à 15 € : six gyoza, riz blanc, soupe miso ou salade de chou.

## Qui

Kazuko est exploité par Keita Sukeno, son frère Toma Sukeno et son épouse Victoria Luciano Sukeno, qui dirigent ensemble les maisons du groupe. Keita est le fils de Shinsaku Sukeno, fondateur de Tsukizi, et le petit-fils de Kazuko.

Kobo réunit cinq établissements à Paris : Tsukizi (1981), Shin Izakaya (2024), Saku Vendôme, Nonno San et Kazuko.

---

## Angles proposés

### 1 — Le gyoza mérite mieux qu'une place à côté de l'assiette.

Au Japon, c'est un genre de restaurant à part entière. En France, un accompagnement. Kazuko importe le format tel qu'il existe là-bas : un produit, quatre garnitures, un comptoir.

### 2 — Kazuko, la grand-mère de Sanda.

Une maison de Hyōgo, dans la campagne qui revendique d'être à l'origine du bœuf de Kobe. Une transmission par la cuisine sur trois générations, et un restaurant parisien qui porte son prénom quarante-cinq ans plus tard.

### 3 — La rue des Ciseaux, territoire d'une famille japonaise depuis 1981.

Trois adresses sur trente mètres, de l'institution de 1981 au bar à gyoza de 2026.

## Verbatims

« Au Japon, il y a des restaurants qui ne font que des gyoza, et ce sont des institutions. En France, on l'a réduit à un side. C'est tout le projet : lui rendre sa place. »

« Kazuko était ma grand-mère. C'est elle qui a appris à cuisiner à ma mère. Tout ce qu'on sert rue des Ciseaux vient de sa maison, à Sanda. »

« J'ai grandi en pliant des gyoza avec mon frère, nos parents et nos grands-parents. C'est le seul de nos restaurants que je n'ai pas eu besoin d'imaginer. »

« Sanda, c'est la campagne au nord de Kobe. Des rizières et des bœufs de trait. Ma cuisine ne vient pas d'une grande ville, elle vient de là. »

« Mon père a ouvert Tsukizi dans cette rue en 1981. On y est toujours. Kazuko est à six numéros. »

« On ne fait qu'une chose. Quand on ne fait qu'une chose, on n'a pas le droit de la rater. »

---

## Informations pratiques

KAZUKO — 8 rue des Ciseaux, 75006 Paris

Ouverture fin octobre 2026 · 31 m<sup>2</sup>, comptoir, sans réservation

Sur place, à emporter et en livraison

Gyoza 6 pièces 8 € · 12 pièces 14 € · Set déjeuner 15 € · Happy Set 12 € · Sachet de 12 gyoza crues à emporter 12 €

**Contact presse**

Keita Sukeno, co-gérant — Kobo

[k.sukeno@kobofamily.com](mailto:k.sukeno@kobofamily.com)