

Nonbe - Un épicurien misant sur l'authenticité



En japonais, Nonbe pourrait signifier épicurien, bon vivant, une personne qui festoie et fait bonne chère. Jean-Paul Choi et son épouse Li Hui ont voulu ajouter à ce terme une dimension authentique lorsqu'ils ont choisi de nommer leur restaurant ainsi. Entretien avec cet ancien cadre du secteur financier, qui a tout quitté un beau jour pour se lancer dans la restauration.

Regroupant sous un même toit la brasserie Izakaya au rez-de-chaussée et l'expérience Omakase inspirée des codes du Kaiseki, Nonbe propose un bel éventail de ce que la cuisine japonaise peut offrir d'expériences gustatives. L'établissement, agencé par Shuhei Aoyama, architecte japonais renommé, est aujourd'hui l'une des rares adresses au Luxembourg reconnues par l'ambassade du Japon pour son approche authentique de la cuisine japonaise. L'adresse bénéficie en outre d'une gamme exceptionnelle de sakés, Jean-Paul Choi, le propriétaire de la maison, ayant obtenu une reconnaissance internationale en terminant vice-champion du *Sake Sommelier of the Year* en 2014 à Londres.

Vos projets actuels ?

Aujourd'hui, huit ans après avoir lancé notre restaurant, nous continuons de développer le concept autour de notre idée de base, qui était de proposer une **cuisine japonaise authentique**, avec une vraie exigence sur les produits et les expériences gustatives. Nous souhaitons aussi mettre davantage en avant notre sélection de sakés, qui compte des références encore peu connues au Luxembourg. Puis, nous voulons faire connaître notre établissement plus amplement. Dans cette optique, nous organisons des ateliers, ou nous participons à de nombreux évènements en dehors du restaurant, ce qui nous permet de faire découvrir notre approche culinaire dans un autre cadre, tout en gardant notre haut niveau d'exigence. Ma femme s'investit beaucoup dans la cuisine et la pâtisserie. Elle a suivi une formation à [Ferrandi Paris](#) (*reconnu pour son excellence dans les formations en pâtisseries, ndlr*), auprès de professeurs **MOF** (*Meilleurs Ouvriers de France, diplôme reconnaissant l'excellence pour les professionnels maîtrisant leur métier dans de différents secteurs, ndlr*), Nous essayons aujourd'hui de mettre cette expérience en valeur à travers des pâtisseries d'inspiration japonaise.

Qu'est-ce qui vous différencie de la concurrence ?

C'est une cuisine japonaise traditionnelle, pas une cuisine fusion, dans le sens où nous évitons d'utiliser des produits comme l'huile d'olive ou la truffe, qui ne font pas partie des bases traditionnelles de la cuisine japonaise. Notre cuisine reste cohérente et fidèle à ses bases, avec une attention particulière apportée à l'origine de nos produits, aux assaisonnements et aux équilibres. Tout est réalisé sur place et nous proposons aux clients deux approches : une cuisine Izakaya qui reste accessible, et une expérience Omakase plus construite.

Quelles difficultés rencontrez-vous ?

La première difficulté, c'est souvent de faire comprendre le positionnement de notre établissement. D'abord, si vous regardez l'agencement, nous n'avons pas beaucoup de tables dans le restaurant. Nous souhaitons que la qualité soit égale et constante et que l'expérience soit inoubliable. Faire de la « fast food », des gros volumes, ce n'est pas dans notre philosophie. Puis, la cuisine japonaise est parfois perçue de manière très différente selon les personnes. D'un côté, il y a ceux s'attendant à quelque chose de très gastronomique, de l'autre, ceux qui pensent que c'est une cuisine très simple, ou qui en ont une vision parfois influencée par des amalgames de cuisines asiatiques ou des adaptations aux goûts locaux.

Nous ne sommes pas sur ces approches et nous essayons d'expliquer notre démarche à nos convives. Autre difficulté, l'approvisionnement. Pour rester fidèles à la cuisine **japonaise traditionnelle**, nous devons importer une partie de nos ingrédients de base, tout en composant avec ce qui est disponible en Europe. Ce n'est pas toujours simple. Enfin, comme beaucoup de nos confrères dans la restauration, le recrutement reste un vrai défi, surtout pour trouver des profils

qui partagent notre exigence.

Un indispensable pour entreprendre ?

Premièrement, je pense que l'on doit avoir des valeurs fortes, mais aussi savoir où sont ses limites. Un des risques peut être de construire un concept qui ne tient que si on se donne en permanence à plus de 100 %. Sur le court terme, cela va fonctionner, mais sur la durée, personne ne va tenir le rythme. Cela vaut pour l'équipe également : un modèle trop exigeant en permanence devient rapidement difficile à maintenir collectivement. Il faut donc construire quelque chose de stable, capable de fonctionner à un rythme que tout le monde pourra suivre. Cela demande beaucoup d'**engagement**. Il faut être prêt à travailler beaucoup, à sortir de sa zone de confort, et à faire passer l'entreprise avant son propre confort. La gestion de la trésorerie, notamment le fait de réinvestir dans son **entreprise** sont aussi essentiels pour tenir sur le long terme.

Une source d'inspiration ?

Sur le plan entrepreneurial, mon inspiration vient surtout de mes parents. Ils ont beaucoup travaillé, ont fait beaucoup de sacrifices pour que nous puissions nous intégrer et faire des études. J'ai appris de leurs erreurs, mais aussi à construire quelque chose sur la durée. Sur le plan culinaire, le **plaisir de la table** et les moments que l'on partage sont une autre source d'inspiration et enfin, la découverte du **Japon**, les rencontres et les voyages ont été déterminants dans mon parcours.

Un bon investissement ?

Je pourrais considérer mon restaurant comme un bon investissement mais je ne vois pas ce projet uniquement comme un investissement financier. C'est surtout un **engagement** en temps, en énergie et en réflexion. C'est une entreprise à taille humaine, que nous avons construite à deux, avec mon épouse, et dont je suis aujourd'hui fier. Il reste encore du chemin à parcourir, mais si nous continuons à avancer avec la même **exigence**, ce sera exactement ce que nous avons imaginé et ce sera donc le meilleur des investissements.







L'établissement est agencé par Shuhei Aoyama, architecte japonais renommé (crédit: Chambre de Commerce)

Nonbe regroupe sous un même toit la brasserie Izakaya au rez-de-chaussée... (crédit: Chambe de Commerce)

... et l'expérience Omakase inspirée des codes du Kaiseki à l'étage (crédit : Chambre de Commerce)