



Coffee Shop Umami Matcha to go : une seconde adresse éco-responsable

Si le thé matcha s'est répandu dans les coffee-shop parisiens, c'est Umami Matcha Café qui a lancé la tendance il y a 3 ans avec le premier établissement dédié au thé japonais. L'équipe s'agrandit et vient de lancer Umami Matcha to go dans le 17ème. Découverte d'un concept éco-responsable qui porte ses fruits.

Umami Matcha to go : une belle démarche éco-responsable



© Julien Vallé

Direction le quartier de Ternes pour découvrir ce nouveau spot qui fait exclusivement dans la vente à emporter et continuer d'explorer les déclinaisons du **matcha**. Évidemment, la culture japonaise tient toujours une place prépondérante dans l'ADN du lieu. Mais dans cette nouvelle adresse, les co-fondateurs ont voulu allier l'art du repas japonais et une philosophie **éco-responsable** en mettant en place un système de box consignées. Les plats, eux, sont préparés dans le premier Matcha Café du 3ème et apportés en vélo tous les matins.

www.anousparis.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Avec les **bentos box** – composées de deux étages –, ils souhaitent également sensibiliser la clientèle à la démarche éco-responsable afin de limiter les déchets. Consignées, les box offrent une expérience parfaite pour un déjeuner au bureau, chez soi ou en extérieur. Car la qualité n'a pas été négligée avec une consigne 100% française et 100% alimentaire. Pour les autres, il existe toujours des versions à usage unique.

Un coffee shop dédié au matcha et aux bentos



© Julien Vallé

Si le matcha est le produit phare, le midi on se tourne vers un donburi de poulet teriyaki, un filet de lieu quinoa de légumes épinards au sésame et confit d'oignon ou encore un **poke bowl au saumon** et un **donburi végétarien** aux fruits de saison et légumes en tsukemono. Les portions sont copieuses, le riz colle bien et les fruits sont juteux. On accompagne le tout avec un agréable **matcha latte au chocolat blanc** et un original Goma Kinako latte (pâte de sésame noir au lait fermier au kinato).

Pour les desserts, il y a largement de quoi se faire plaisir avec notamment un **cheesecake au matcha** à tomber. La tarte au citron yuzu meringuée a elle aussi fière allure et est idéale pour la pause goûter. Même si

www.anousparis.fr
Pays : France
Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

le coffee shop est assez petit – mais bien agencé – les amateurs pourront faire leurs emplettes de produits spécialisés dans la partie **épicerie fine** aux étagères bien garnies (thé, saké, huile, crème...) avec une sélection très pointue de produits introuvables. Côté prix, les formules varient entre 8,5€ pour la version goûter et 15€ ou 17,90€ la formule bento.

Umami Matcha to go
5 rue Pierre Demours, Paris 17è
Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 15h et de 16h à 19h