

centre  
de  
création  
contemporaine  
olivier  
debré

## communiqué de presse ouverture du mobydick café

Un café-restaurant éphémère ouvre au CCCOD **jeudi 25 juin dès 11h !**

### Mobydick café



[ par kulila ]

invitation presse

mercredi 24 juin 17h-19h



## mobydick café

Lieu novateur à l'atmosphère unique, le Mobydick café proposera **une cuisine contemporaine d'influence japonaise**, fine et abordable, urbaine et attachée à l'excellence des produits et à la mise en valeur des fournisseurs locaux.

Essentiellement biologique, la gastronomie du Mobydick café se concentre autour de plats emblématiques et simples, **onigiri et kolokké-sand en semaine et rice-burger pour le week-end**, accompagnés de multiples propositions de **boissons et de snacks sucrés et salés**.

La cheffe-designer Yuko Toda, venue de Tokyo et ayant initié des projets culinaires et artistiques à Paris, Montréal et Tours, y déploiera un répertoire personnel et généreux, ouvert à tous les palais, où ses racines nippones se combineront aux saveurs du Val de Loire. Convaincue que fond et forme ne sont qu'un, elle y déploiera un aménagement pointu, esthétique et intime, afin que tous les publics y trouvent table à leur mesure.

Venez vite découvrir cet espace éphémère **du 25 juin au 27 septembre !**

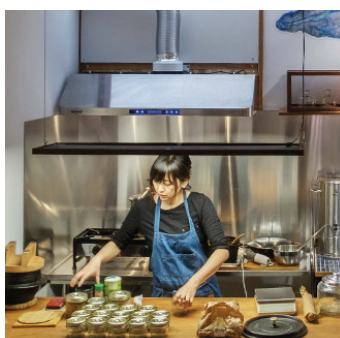
Mobydick café

1<sup>er</sup> étage du CCCOD

du mercredi au dimanche de 11h à 18h

le samedi jusqu'à 19h

1 parvis  
jean germain  
37000  
tours



### yuko toda

Designer, cheffe et coordinatrice artistique depuis vingt ans, Yuko Toda est née à Tokyo au Japon et y a suivi des études d'art et de mode avant de s'installer en France en 1997. Avec le comptoir Kulila, elle importe le format de la micro-boutique dans le quartier Paul-Bert de Tours en 2020, puis prolonge l'expérience deux ans plus tard avec l'atelier Kulila aux Ateliers de la Morinerie.