

C'est bon!

Le goût de la semaine

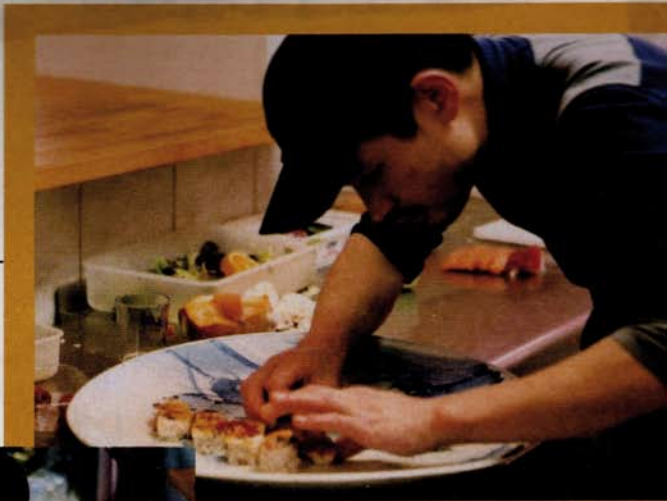
Je réserve

Tu parles d'un restaurant ! Kaiseki est plutôt une cantine privée où il faut montrer patte blanche pour faire partie des élus.

Une rue du 15^e comme dans une vidéo d'Ugo Rondinone... Une façade aveugle car des norens (enseignes typiquement japonaises en tissu) bouchent la vue de ce resto nippon où réserver est la garantie d'une fraîcheur extrême des mets. Hissa Takeuchi, le formidable maître des lieux, portant la casquette comme Brad Pitt, prépare à la dernière minute sushis et autres splendeurs. Ainsi est respectée l'exigence du kaiseki, le repas qui accompagne la cérémonie du thé et qui, au fil du temps, est devenu le symbole de la haute gastronomie japonaise. Cette cuisine suit les saisons et exploite toutes les techniques de la tradition : cru, cuit, mijoté, mariné ou grillé. Ce jour-là, s'offrait à moi un immense plat de sushis et de sashimis et particulièrement le pika-pika maki (un maki inversé dont l'algue se concentre au centre et non autour) avec un tartare de saumon, des framboises et des mangues...



Une merveille de raffinement ! Fraîcheur incroyable des sashimis de thon, de la ventrèche de saumon et de la daurade royale. Les sushis au riz moelleux de couleur givrée ressemblent à des tableaux de Mondrian. Un travail sur la couleur qui élève ce chef au rang d'artiste ! Hissa lit Rilke, Goethe, Spinoza et sa cuisine est à son image : élégante, généreuse, poétique, et tendant vers la perfection. Une belle rencontre



gustative et humaine ! Carte : 25 €. **La déco** : Une échoppe-laboratoire où les tables de cuisine plastifiées rendent hommage à des héros de la littérature et du cinéma. **L'accueil** : Courtois, subtil et réservé, avec un cérémonial sympathique et fascinant. **La table** : En vitrine l'été, près du radiateur l'hiver ! **Parking** : Ça va, mais pour trouver la première fois, prenez un peu d'avance. **Dress code** : Lui, casquette, tee-shirt gris ou noir, jean ou costume de samouraï. Elle, petite manga, robe Yohji ou comme une *happy victim* de Tokyo. **Curiosités** : On ne fume pas et il faut prendre ses précautions avant car *no pipi room* ! **Le plus du plus** : Le traiteur à domicile. *Kaiseki, 7 bis, rue André-Lefebvre, 15^e. Tél. : 01 45 54 48 60.*