

CUISINE / NOUVEAUTÉS

Plus de Nouveautés



10.09.2008

COUP DE BOL

LE *DOMBURI*, MENU COMPLET QUI TIEN DANS UN BOL, EST L'ANCÊTRE DE LA *STREET FOOD* JAPONAISE. RÉINTERPRÉTÉ PAR HISSA TAKEUCHI, CHEF DU TRÈS EN VUE RESTAURANT KAISEKI, IL DEVIENT UN EXERCICE DE STYLE À EMPORTER D'URGENCE POUR LA PAUSE DÉJEUNER.

Par Lucile Escourrou

Aller sur les Champs pour manger un bol de riz ? Sans hésitation. Voici quatre bonnes raisons. Le *domburi*, c'est ultra-sain puisque à lui seul, le petit bol contient tous les féculents, légumes et protéines dont on a besoin.

Le *domburi*, c'est écolo. Les ingrédients sont tous bio et, surtout, rien n'est perdu. Hissa recycle artistiquement pieds de brocolis et peaux de poissons pour un résultat délicieusement surprenant.

Le *domburi*, c'est tout un poème. Une strate de riz évoquant les rizières, une strate de légumes pour les champs, quelques fruits dans le rôle des arbres de la montagne et la sauce en guise de pluie...

Le *domburi*, c'est cheap ou chic. Car en parallèle de l'opération éphémère du Rendez-vous Toyota, le chef chuchote qu'il en servira une version luxe dans son restaurant gastronomique du 15^e arrondissement parisien.

Opération Domburi, jusqu'au 19 octobre au Rendez-vous Toyota, 79, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris.
Tél. : 01 56 89 29 79.



HISSA TAKEUCHI

Soba zen : nouilles soba au thé vert, légumes et graines germées.

