



Dans un cadre très zen, Aïda propose une cuisine d'épave et de fabuleux bourgognes. (Photos J.-J. Occurini.)

PARIS-TOKYO

La déferlante japonaise

Une brassée d'adresses nipponnes a fleuri ces temps-ci à Paris. Plus riches que les très codés sushis-bars, elles nous font découvrir une autre facette de cette gastronomie raffinée, jonglant entre cru et cuit. Produits méconnus, alliances insolites, saveurs originales, voici un florilège de nouveautés, assorties de quelques tables plus anciennes, mais tout aussi atypiques.

DÉCALÉ

Zen

Vraiment zen cette authentique cantine japonaise ? Plutôt polluante en fait avec ses coloris crus, ses chaises de comptoir en Plexi jaune et son escadron volant de pouspés au service, tout sourires dehors. Pas loin de l'univers du manga, la carte, plus sérieuse pour sa part, alignant un florilège de plats de tous les jours, ravolis à la pâte fine (extra), poulet frit, œuf dur mariné (de moindre intérêt) ou encore riz au curry, très marqué par la badiane et pas mauvais du tout. Quant à la clientèle asiatique, elle fait surtout ses choux gras de bento (le menu entier sur un plateau) et plus encore des ramen (nouilles en soupes et plusieurs versions qui vous calent un homme comme ce yakisoba (légumes, pâtes au sarrasin, porc et gingembre). Sachez aussi que le lieu est non fumeurs, et que chaque soir, le chef à la bonne idée de proposer à l'heure de l'après ses « amuse-bouche » peu ordinaires, à déguster au comptoir.

8, rue de l'Échelle. Tél. 01 42 41 93 99.

Tj. Compteur de 20 à 40 €.

AUDACIEUX

Kaiseki

La façade du repaire de Hisayuki Takeuchi est aussi triste et discrète que ses assiettes sont originales et pétaradantes. Autour, dans la

collection dirigée par Frédéric Grasser-Hermé, d'un ouvrage intitulé à juste titre « la nouvelle cuisine japonaise », il prépare dans sa cuisine grande ouverte sur sa toute petite salle sans grâce (18 couverts à peine répartis sur trois tables d'hôtes) des assiettes virovolantes, pétillantes, mais également sérieusement déroulantes pour des plats un peu figés. Ses magnifiques compositions, colorées comme un tableau impressionniste, sont visuellement de toute beauté mais ne sont peut-être pas à mettre dans toutes les bouches : elles associent le sucré et le salé, des noix de Saint-Jacques et du jus de fruit de la passion, des makis et de la mangue écrasée ou un coulis de framboise, des fraises émincées et des arufs de saumon... Joliment interpellant !

72bis, rue André-Lefebvre, XV.
Tél. 01 45 54 48 40. Tj et dim. et lun.
Carte env. 50 €.

ORIGINAL

Ploum

A mi-chemin entre l'entropéot (bêton brut, ampoules et fils nus, caisses de légumes en attente) et le restaurant (cuisine en live), ce nouvel avatar de la mouvance Valmy joue également sur la parité franco-japonaise dans son passage des deux pays. Un ensemble assez détonnant, auquel des limbes de musique sacrée apportent l'ul-

time touche d'insolite, mais qui suit une cuisine tout simple en apparence, avec pour pivot thématique la plaque chauffante sur laquelle le propriétaire en veste blanche fait « sauter » devant vous le filet de bœuf, le homard ou le ris de veau. Et quand on voit l'allure du faux-filet (servi avec des pétales d'ail frit), magnifiquement persillé, on comprend vite la philosophie de la mal-

Lafon, Saizet...) qui fait écho à une cuisine toute simple en apparence, avec pour pivot thématique la plaque chauffante sur laquelle le propriétaire en veste blanche fait « sauter » devant vous le filet de bœuf, le homard ou le ris de veau. Et quand on voit l'allure du faux-filet (servi avec des pétales d'ail frit), magnifiquement persillé, on comprend vite la philosophie de la mal-

CRÉATIF

Aïda

Teppanyaki et romanée-conti, cette alliance surprenante constitue les deux piliers de la sagesse de ce nippon de poche planqué dans une rue discrète. C'est un fou du vin de Bourgogne, et exportateur, qui l'a crié, appliquant à la lettre cet adage de Churchill : « Je ne suis pas difficile. Je me satisfais aisément du meilleur ». D'où cette fabuleuse sélection de bourgognes (Coche-Dury,

l'insatiable, mais qui fait écho à une cuisine toute simple en apparence, avec pour pivot thématique la plaque chauffante sur laquelle le propriétaire en veste blanche fait « sauter » devant vous le filet de bœuf, le homard ou le ris de veau. Et quand on voit l'allure du faux-filet (servi avec des pétales d'ail frit), magnifiquement persillé, on comprend vite la philosophie de la mal-



Coupoles de verre, large escalier à la rampe rubillante, banquettes de cuir noir, céramique, marqueterie, si les brasseries devaient avoir un musée, Bofinger serait ce lieu de mémoire.

Menus

Dejeuner à partir de 22,90 €
et dîner 29,90 €

*hors week-ends et jours fériés

Formule après-spectacle
dès 23h00 tous les soirs : 22,90 €



5-7, rue de la Bastille
75004 Paris

Tél : 01 42 72 87 82

Ouvert 7 jours sur 7 de 12 h à 15 h

et de 18 h 30 à 1 h

Horaires continus les week-ends
et jours fériés de 12 h à 1 h

bofingerparis.com