

# LEBEY

# 2007

## LE GUIDE DES RESTAURANTS DE PARIS

### KAISEKI

N

7 bis, rue André-Lefebvre  
Tél. 01 45 54 48 60 • Fax 01 45 54 48 60  
<http://www.kaiseki.com>

 Hisayuki Takeuchi

À LA CARTE : Sushis agrumes ou légumes, thon, saumon ou sangre (cuit, cru, grillé, fermenté, braisé, etc.), madeleine au thé vert, crêpe Mozart orange.

Hisayuki Takeuchi est auteur (il prépare actuellement son second livre de « nouvelle cuisine japonaise », traître (il est toujours entre deux grandes réceptions pour Kenzo, Toyota, Panasonic ou l'ambassade du Japon). C'est plus encore un artiste, un vrai, et comme tous les artistes, il est imprévisible. Difficile de savoir précisément quand il est ouvert, encore plus difficile de venir au pied levé (même si la salle est aux trois quarts vide). Un repas ici se mérite, et il est nécessaire de montrer patte blanche pour avoir la chance de s'y attabler. Une chance, car les assiettes d'Hissa sont de toute beauté, mêlant le sucré (de la purée de framboise, des fraises émincées) et le salé (les sushis, les sashimis) dans une même composition, les fruits (les framboises) et les légumes (les haricots rouges) dans un même dessert. Bien sûr, sa petite adresse laboratoire du 15<sup>e</sup> arrondissement ne paie pas de mine (trois grandes tables d'hôtes en bois massif, des murs nus, quelques placards incomplètement vidés) et est particulièrement difficile à trouver (rien ou presque ne la signale sur la rue et l'adresse imprimée sur l'addition vous emmène rue Lefebvre dans le 14<sup>e</sup> arrondissement), mais un repas ici est une sacrée aventure, dans le sens le plus noble du terme.

NOTRE REPAS DU 26 JUILLET : (Magnifique) grand plateau de sushis et sashimis, (remarquable) tartelette aux framboises.

CAFÉ : ☺

PRIX : 41 € pour ce repas avec une bière japonaise Asahi.

MENU(S) ET FORMULE(S) : Menus à 17 €, 25 € et 30 €.

Fermé le dimanche. Fermé 1 semaine en janvier, 1 semaine en avril et en août. Accueil jusqu'à 22 h.

Air conditionné.

Métro Javel.



## ALBIN MICHEL