



© François Tiano

Kaiseki.com

Quartier improbable, devanture improbable, clientèle improbable, mais cuisine plus que probante, hallucinante, jubilatoire, limite orgasmique. L'escort-girl a beau s'appeler Vincent, la façade de l'immeuble être ordinaire, on est vite happé par le restaurant japonais le plus fascinant de la ville. Vous croyez connaître les sushis et sashimis sur le bout des doigts et paf, d'un coup tout s'écroule ! Hissa Takeuchi, tel un feu follet, surgit de l'atelier avec un plateau : le maquereau oui mais avec du radis, le thon rouge avec la fraise, le sushi revu et corrigé avec la mangue, l'avocat, la framboise fraîche écrasée, et la Saint Jacques recouverte d'un soja noir aussi vert qu'un wasabi mais au goût suave. Tiens, le wasabi justement, parlons-en ! C'est bien la première fois qu'on distingue la plante dans la célèbre moutarde japonaise, trop souvent dénaturée. Idem pour le gingembre, d'une fraîcheur ravageuse. Quant au vert « ordinaire », on en redemande. Une seconde tournée de sushis venus d'ailleurs ? C'est tentant, mais non, place au dessert. Marron, chocolat, pomme, thé vert, crème, biscuit alcoolisé, framboises, à la fois stylisés et en vrac... « On dirait un clip de Björk », lâche le compère, « Une grande claque dans ta gueule » dont on ressort groggy. La cerise sur le gâteau ? Un matcha glacé de l'autre côté de la Seine, chez Toraya rue Saint Florentin, entre deux fashion nipponnes. Menu à partir de 35 €. ■ **F.L.**

**Fermé dimanche et lundi.
Accueil jusqu'à 22h30.**