

# CARTON

## ATSUSHI TANAKA

20/04/2014 by III

Dans le quartier Mouffetard, à Paris, vient d'ouvrir un restaurant gastro qui a clairement pour ambition de faire exploser et les papilles, et les mirettes...



@Nicolas Buisson

Avec dix ans d'expérience culinaire, le chef japonais **Atsushi Tanaka** (passé chez Pierre Gagnaire ou encore Quique Dacosta) a décidé d'ouvrir son propre resto éponyme, déjà désigné par **Le Fooding** comme "*l'une des tables les plus créatives de 2014*". Au vu de la beauté des plats, on ne peut qu'être d'accord : chaque assiette est travaillée comme un tableau avec, toujours, un "aliment coeur" sublimé par des techniques de fumage et des associations géniales d'herbes et de condiments. Le chef aime travailler des mets sucrés-salés, servis dans un décor ultra minimal entre tables en béton/métal et chaises de cuir noir. Bref de l'épure, parfait pour que le repas (au tarif plutôt raisonnable) reste votre unique centre d'attention. On l'avoue, on n'a pas encore eu le temps de tester la carte (l'établissement a ouvert ses portes le 8 avril dernier..) mais on salive déjà, entre autres, sur un festin à base d'huitres Gillardeau fumées, garnies de neige de raifort posée sur lit de mousse (photo ci-dessus). Pas vous ? *Atsushi Tanaka – 4, rue Cardinal Lemoine, Paris 5e.*

✓ With a ten years culinary experience, the Japanese chef **Atsushi Tanaka** (passed by Pierre Gagnaire kitchen or Quique Dacosta's) decided to open his own eponym restaurant, already designated as "one of the most creative table of 2014" by **Le Fooding**. In light of the beauty of the dishes, we can only agree : each plate is made like a painting, with always, what he called "un aliment coeur" (a main ingredient) enhanced with curing techniques and brilliant associations of herbs and condiments. The chef likes to work with sweet and savoury, served in an ultra minimalist decor : concrete tables and black leather chairs. An uncluttered style, perfect to make the meal (at a reasonable price by the way) your only center of attention. We admit it, we didn't have time to test it yet (it opened on the 8th of April) but we already are drooling, among other things, on a feast made of smoked Gillardeau Oysters garnished with snow of raifort on its bed of foam. Atsushi Tanaka – 4, rue Cardinal Lemoine, Paris 5e.