

LEFOODING.COM

AT RESTAURANT

ENVIE : CUISINE D'AUTEUR, NÉOBISTROT

LES ESSENTIELS : Trop bon

LES PLUS : Antidépresseur, Fais-moi mal

PRIX : Plus de 51 €

HORAIRES : De midi à 14h et de 19h à 21h30. Fermé dimanche et lundi.



Comme d'autres chefs nippons avant lui (Takayuki Honjo chez ES, Shinichi Sato à Passage 53, Kei Kobayashi chez lui...), Atsushi Tanaka, école Pierre Gagnaire, 34 ans, s'amuse à reprogrammer la gastronomie française. En fond de cuisine de son resto tout neuf, tout simple et anguleusement gris, il manie le charbon (en chips ou dans un dessert rouge betterave/framboise), la glace et le feu (huître Gillardeau, fumée et neige de raifort sur lit de mousse), flatte le bulot (dans une crème de céleri rave, avec petits oignons rouges caramélisés) et métamorphose le gin tonic en spaghetti (accessoire blagueur d'un tendrissime filet de canard de Challans, gingembre et purée de panais)... De la succession d'assiettes zen, abattues comme les plis tueurs d'un poker pas menteur (45 € la partie), impossible d'oublier deux petites merveilles : un tartare de langoustine caché sous une verdure de sommités de romanesco et brocoli à la cuisson flash, assaisonnement bergamote ; et une lanière de veau très rose, à la texture inédite, cuit à 55 °C, avec rutabaga et crumble de romarin ! Dans les verres, un époustouffant géorgien ambré Pheasants Tears Tavkveri 2012 débouché par Thibaut Simon (déjà croisé à l'Agapé Substance), avant un anjou rouge La Griotte 2012. Parfait, si ce n'était les 12 € par ballon qui cassent un peu l'ambiance... N'empêche, l'une des tables les plus créatives de 2014. Menus 45 € (midi) et 85 € (soir). // Y.N.

AT Restaurant

4, rue du Cardinal Lemoine

Paris (75005)

TÉL : +33 1 56 81 94 08

MÉTRO : Maubert - Mutualité, Cardinal Lemoine, Jussieu

SITE : atsushitanaka.com