



## A.T RESTAURANT

PARTAGER :  

Atsushi Tanaka est un personnage attachant. Quand il raconte son parcours, ses attaches, ses choix, on perçoit d'emblée que seul le désir l'anime. A l'âge de 17 ans, il tombe nez à nez avec un ouvrage de Pierre Gagnaire. Une révélation qui le poussera inextricablement vers Paris et la rue Balzac. Il restera trois ans dans la brigade du "grand chef".

"AT", comme le nom éponyme de son tout premier restaurant, semble fonctionner à l'instinct. Il rencontre son sommelier un jour, à l'Agapé Substance, "un coup de coeur" et le reste de son équipe, lors de ses multiples expériences à l'étranger : le Danemark, Géranium, La Belgique, La Pastorale, L'Espagne, Quique Dacosta et tant d'autres. Atsushi a voyagé, en insatiable curieux qui a compris que la cuisine est plurielle et qu'elle ne se résume pas à une nationalité. Et pourtant, le japonais a choisi Paris pour terre d'accueil. Il raconte alors qu'il aime les clients, le bouillonnement de la capitale, ses touristes aussi.

Dans ce quartier à deux encablures de la Tour d'Argent, il risque d'en croiser. Et on peut fort gager qu'ils s'emballeront pour ses cuissons de virtuoses, ses associations audacieuses, ses clins d'oeil à la tradition, son regard sur le présent et l'avenir. Dans ces tons de gris ardoise, le restaurant AT est suffisamment épuré et intimiste pour laisser parler les assiettes, les laisser crier même parfois. On craque pour ce homard juste raidi, pour cet assaisonnement volcanique au romarin sur le carpaccio de veau tout rosé, pour le cabillaud confit plein de gourmandise avec sa mayo pil pil ou pour le twist du gin sur le canard rougeoyant. On succombe à la crème de petits pois, céleri et coque monté au vin blanc, un délice du répertoire "classique" qu'il a su faire sien. On aime aussi le choix des flacons de Thibaut Simon, le sommelier qui détonnent parfois et accordent une nouvelle dimension aux compositions d'Atsushi.

"AT" une véritable page blanche, où la trame est déjà bien écrite. On pense à la vaisselle somptueuse de cinq artisans issus de plusieurs pays (France, Japon, Suède, Pays-Bas...) qui accueillent les créations volantes du cuisinier. On arrive à capter ses réserves, ses doutes, cette envie absolue d'échange, qui feront mouvoir encore son style et son identité. D'ailleurs, quand on s'approche de sa cuisine, on ne voit pas seulement un chef à l'ouvrage, mais une équipe soudée, la porte ouverte sur la salle, la porte ouverte sur le monde.

*fulgurances*

---

RESTAURANT AT

4 RUE DU CARDINAL LEMOINE 75005 PARIS 01 56 81 94 08

WWW.ATSUSHITANAKA.COM