



# Marion a découvert...

*Mes escapades gourmandes  
et insolites*

## Restaurant Paris : AT pour Atsushi Tanaka, un petit nouveau déjà grand !

28 mai 2014 par Marion dans [Adresses](#) [Adresses](#) [Restaurants](#) [Adresses](#) [Restaurants](#) [Restaurants à Paris](#)

[Adresses](#) [Restaurants](#) [Restaurants à Paris](#) [Restaurants Paris du 5ème arrondissement](#) - 1 Commentaire



Il avait à peine une semaine, tel un bébé tout juste arrivé, le petit nouveau gastro de la rue du Cardinal Lemoine promet une croissance vitesse grand V...

Les posts Instagram en faisaient déjà l'éloge. Le premier service et les assiettes sorties de la cuisine de Atsushi Tanaka paraissent comme des œuvres d'art, elles nous invitent au voyage. Riches de saveurs, et frôlant l'équilibre parfait, c'est l'éloge d'une cuisine raffinée et élégante à l'image d'une culture japonaise pure et surprenante. Ici, le chef s'est inspirée de ses racines mais a évolué auprès d'un des plus grands : Pierre Gagnaire, LE véritable maître, chef triplement étoilé ! On retrouve l'authenticité d'une cuisine française à la fois authentique par son approche du travail des produits mais audacieuse par des mariages déroutants en tout point.

Chips de charbon, Gin Tonic dans un jus, betterave en dessert, les assiettes sont si belles que l'on oserait à peine les toucher... Les odeurs s'en dégagent font saliver les babines, on finit par craquer ! Seul bémol peut être, des produits encore très hivernaux pour ce déjeuner de printemps (panais, rutabaga, betterave, pourquoi ne pas s'amuser plus à exploiter les saisons ?!). Cela dit, le chef prendra vite une place de choix dans le listing des belles adresses parisiennes, et on lui souhaite ! En plus, le rapport qualité prix est bien raisonnable compte tenu du voyage offert par ce repas (45€ au déjeuner en 6 plats et 85€ au dîner en 9 plats).

Crème pâtissière, poivre de Timut, sorbet betterave, framboises

*Restaurant AT*

*4 rue du Cardinal Lemoine*

*75005 Paris*

*01 56 81 94 08*

*[www.atsushitanaka.com](http://www.atsushitanaka.com)*

*Du mardi au samedi 12h-14h30 et 19h-21h30*