

OMWIVORE

OUVERTURE

A.T LE PETIT GRAND RESTAURANT



Atsushi Tanaka a ouvert le mois dernier son premier restaurant sur un coin de rive gauche plutôt morne. Délicatesse et puissance.

Il y eut dans les années 90-2000 (on parle presque de la préhistoire...) une mini vague japonaise sur Paris. Elle plagiait la plupart du temps la cuisine classique française, cherchait souvent l'étoile et m'ennuyait plutôt ferme dans sa capacité à copier compassé. Manque de relief, de tension, de goût en général...

Tanaka, ex Gagnaire, c'est l'inverse : le punch dans la finesse d'entrée de jeu avec un triptyque coques, petits pois crème de chou fleur ajustant lacté, vert croquant et salinité pour bien marquer le territoire. Même chose sur le veau cru, coupé en lamelles proches d'un sashimi pour laisser toute la mâche en bouche, bien identifier le goût du veau boosté par des fleurs d'ail dont le piquant se rétablit sur la douceur d'une tranche de rutabaga quasiment confit.

VINAIGRETTE AU COING

C'est le menu à 45€, 6 plats, déjeuner prodigieusement compact (1 heure montre en main à notre demande, chapeau!) qui vibre encore sur le thon rouge, chou rave en pickles et cette très astucieuse vinaigrette à l'huile d'olive assez verte et coing dont l'encaustique saveur prolonge celle du thon frais, lui aussi coupé épais.

RESTAURANT A.T

4 rue Cardinal Lemoine

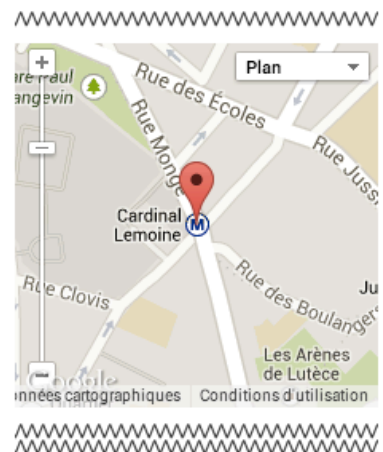
75005 Paris

Ouvert du mardi au samedi

Menus : 45-85-150€

Tél. : 01 56 81 94 08

www.atsushitanaka.com



La salle est lumineuse, les contenants d'une rare élégance, le service parfaitement réglé et enjoué. Et s'il faut trouver un seul bémol, on peut sans doute pointer la carte des vins nature bien choisis (De Moor, Durieux, Derain...) mais aux prix assez élevés, un bon 70 euros en moyenne. Déséquilibre qui ne doit pas pour autant empêcher de goûter ce tout jeune restaurant, très très prometteur. **LD**