

Date : 06/06/11

Gagnez un dîner pour deux au Clarisse !



Nouvelle direction et nouveau chef , Le Clarisse fait peau neuve. Pour (re)découvrir cette subtile cuisine franco-japonisante, étonnante et vivifiante, le temps d'un dîner à deux, dites-nous en quelques mots quelles saveurs titillent votre imagination et vous invitent à l'évasion gustative. Bonne chance et bon appétit !

Un savant mélange de genres Filet de Saint-Pierre en cheveux d'ange mousseline de brocolis au parmesan, Mille feuilles de King Crab et pamplemousse rose, sorbet avocat au wasabi ou encore Carré d'Agneau de Pauillac cuit patiemment, émulsion coco curry vert : **au Clarisse** , aucun doute, la rencontre entre Jean-Philippe **Pluvinet** et Sadaki **Kajiwara** a donné naissance à une cuisine française détonnante construite autour de produits frais et de saison mais savamment piquée d'une touche japonisante. Et pour cause le chef japonais installé en France depuis 10 ans et formé à l'école Tsuji à Osaka, la plus réputée du Japon, manie avec une précision déroutante tout l'art de la gastronomie française sans oublier de lui imprimer une salvatrice coloration asiatique, exhalant la saveur dans des accords équilibrés. Ici une touche de vinaigrette de ponzu rehausse le carpaccio de langoustines, là une glace au balsamique sublime le sablé aux fraises et à la rhubarbe composant une carte scandaleusement alléchante

Évaluation du site

Ce site diffuse quelques articles, essentiellement promotionnels, pour des produits et prestations de luxe : voyages, parfums, technologies, etc.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 1

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

sans pourtant charger éhontément l'addition. Bonne nouvelle. Des accords mets & sakés C'est une quasi-première en France : si Bacchus n'est point renié à la faveur d'une carte des vins particulièrement flatteuse pour nos terroirs français, la carte invite à des accords mets & sakés proprement réjouissants. Ainsi le Dassai 23, saké délicat et droit en bouche aux arômes de fleurs blanches et litchis offre une autre dimension à la poulette de Bresse tandis que le gras d'un Kaze no mori, saké non pasteurisé aux arômes de poires, potentialise la richesse gustative d'un curry. En bref, une cuisine surprenante et délicate conçue dans un cadre cosy mêlant banquettes de velours noir, tables de bois sombres nappées de blanc, parquet et belle hauteur sous plafond. A tester d'urgence, ne serait-ce que pour profiter de la bien sympathique terrasse estivale...

Restaurant Le Clarisse 29, rue **Surcouf** 75007 Paris Tél. : **01 45 50 11 10**
www.leclarisse.fr