



Le Clarisse par Patrick Faus



Juste retour des choses ? De plus en plus de chefs japonais se tournent vers la France et plus particulièrement vers le patrimoine culinaire français, son style, son histoire et son héritage. Paradoxe des temps où les chefs français vont chercher depuis des lustres l'exotisme à travers un petit saupoudrage ethnique pour faire « ouvert » au monde tandis que les jeunes chefs japonais se plongent avec délectation dans ce qui a fait l'histoire de la cuisine française. On est toujours l'exotique de l'autre.

Sadaki Kajiwara navigue entre ces deux extrêmes. Il a travaillé dans un restaurant français au Japon, puis arrive en France pour connaître la version originale et vient de s'installer avec son associé et manager Jean-Philippe

Pluvinet, dans une jolie salle de la très calme rue Surcouf (Paris 7^{ème}). Tout d'ailleurs dans ce lieu joue sur le subtil, le charme teinté d'une sophistication de bon aloi, le bon goût du décor avec sa mezzanine, l'accueil souriant et direct, la vaisselle élégante qui va recueillir des plats eux aussi dans la subtilité et l'élégance où l'on reconnaît la touche japonaise, son désir d'excellence, et cette perfection désirée du travail bien fait. Le chef a du talent, à l'évidence.

Il va grandir, éclore, se peaufiner au fil du temps mais déjà il vaut la peine d'être connu. Il n'est pas là pour faire un « show » japonais, ni pour surprendre avec des fausses surprises qui ne surprennent plus personne.

Il travaille ses plats sur l'esthétique et le goût. Délicat et goûteux
Carpaccio de langoustines de Loctudy, gelée de ponzu (sauce à

base de citron, soja et vinaigre) ; superbe Selle d'agneau aux légumes de printemps (cependant servis chichement, presque en échantillonnage) ; magnifique Cheesecake à la banane, caramel salé de sucre brun d'Okinawa. Les Japonais adorent le poisson, le chef aussi, donc ils sont remarquables de fraîcheur et proposés en des alliances originales (Saint-Pierre/brocolis ; turbot/beurre fumé/blettes ; lotte/coriandre). Chaque plat est proposé avec un vin au verre choisi avec compétence par Jean-Philippe Pluvinet dont la passion pour le vin se retrouve dans une superbe sélection de bouteilles à la carte parmi les meilleures dans chaque région tout en restant dans des zones abordables. Très complète sélection de saké « junmai shu » (sans ajout d'alcool) à essayer sur certains plats ou juste pour le plaisir de la découverte de ces alcools rares et si divers.

De la belle ouvrage et une nouvelle adresse passionnante. Enfin !



29, rue Surcouf
75007 Paris
Tél : 01 45 50 11 10
www.leclarisse.fr Fermé dimanche
Voiturier
M° : Latour-Maubourg
Menu : 35 € (midi et soir sauf samedi)
Carte : 70 € environ

