



Racin^根e

DOSSIER
DE PRESSE

Racine

Du Japon à la France, un rêve de famille...

2



Né à Fukuoka, la plus grande ville de l'île de Kyushu, à l'extrême sud du Japon, Kazuyuki Tanaka a grandi dans le bouillonnement des fourneaux familiaux. Fils de restaurateur, il est fasciné par le travail de son père dont la brasserie mettait à l'honneur la cuisine française.

3

Kazuyuki commence alors par faire ses premières armes dans de belles maisons japonaises pendant 5 ans. Il travaille d'arrache-pied pour économiser. Sans diplôme, le Guide Michelin en poche, il s'envole pour la France en 2006 pour approfondir ses connaissances. Cette soir d'apprendre le conduit en stage dans des maisons étoilées auprès des chefs Gilles Tournadre, 2 étoiles à Gill à Rouen, Emmanuel Renaut, 3 étoiles au Flocon de Sel à Megève puis David Zuddas, une étoile à l'Auberge de la Charme à Prenois où il est chef de partie et rencontre son épouse Marine qui officie aussi en cuisine en tant que commis. Originaire de Bourgogne, elle vient également d'une famille de restaurateurs. De 2010 à 2012, Marine et Kazu travaillent ensemble chez Régis et Jacques Marcon, 3 étoiles à Saint-Bonnet-le-Froid. Une période qui nourrit particulièrement le jeune chef qui découvre la palette extraordinaire de saveurs des herbes, champignons et fleurs. Attirée par l'envie de recevoir et le contact direct avec les clients, Marine quitte les cuisines pour s'orienter vers les métiers de la salle et devient chef de rang.

En 2013, le couple décide de revenir à la source en Champagne, proche de la famille de Marine.

Kazu se plonge alors dans des livres de chefs du monde entier. Il continue également à multiplier les expériences auprès de chefs étoilés. La rencontre avec le chef Benoit



Vidal, 2 étoiles à l'Atelier d'Edmond à Val d'Isère le marque particulièrement. Kazu se retrouve dans son mélange d'influences, sa rigueur, son authenticité et son amour du produit.

Au total, huit années riches en apprentissage et rencontres... Le jeune « Kazu » découvre des produits inconnus, des techniques, la culture française qui, associée à ses origines japonaises, lui permettent de construire son identité culinaire. En 2015, Kazuyuki et son épouse Marine décident d'ouvrir leur propre restaurant en France car « ici les gens partagent leur sentiment, ce qui est la base du plaisir. » Un rêve que Kazu partage avec son père...

Ce sera Reims, la cité des Sacres.

Racine, l'expérience des sens

Racine est né avec toute la discrétion et l'humilité qui caractérisent le couple. En 2017, le chef nippon obtient une première étoile au Guide Michelin puis une seconde en 2020 à l'âge de 35 ans. En 2018, il est également désigné Grand de Demain par le guide Gault&Millau. Une belle reconnaissance qui vient conforter le goût de l'excellence d'un chef mué par l'envie de perfection. Situé à quelques pas de la cathédrale Notre Dame, l'endroit est discret. Sur la petite place pavée Godinot, de larges portes bleues en bois et un kanji attirent le regard. Derrière les murs, une salle épurée et spacieuse, avec une large baie vitrée sur un jardin inspiré du Japon, et où le soleil glisse quelques rayons. Dans cet espace où règne une ambiance empreinte de sérénité, Marine et Kazu invitent à une expérience des sens. En 2024, ils entreprennent des travaux pour passer à seulement douze couverts, avec une cuisine ouverte avec un comptoir en marbre où les assiettes arrivent dans un ballet ultra personnalisé. Marine en cheffe d'orchestre de ce ballet, l'excellence est ici de mise. Rien n'est laissé au hasard. La recette est calibrée pour mettre tous les sens en éveil.



Pureté et esthétique à la Racine du goût

La cuisine prend ici des allures d'art vivant. Le chef Kazuyuki Tanaka sort de ses fourneaux d'éclatants tableaux miniatures au service du produit. Des assiettes audacieuses, vivantes aux accords francs et directs qui



mariant le raffinement et la précision japonaise avec les produits du terroir français. Ses traceurs ? Allier esthétique et gourmandise, jouer sur les textures et les cuissons, concentrer les goûts, travailler les produits dans l'instant en fonction du contexte...

Kazu aime également surprendre en amenant des touches nippones sans pour autant faire un choix entre le Japon et la France. « Ma cuisine n'est pas catégorisée. Elle raconte des histoires différentes que chacun peut s'approprier. C'est le client avant tout qui décide ce qu'elle est. » L'acidité, l'aigredoux, l'amer, le piquant participent à ce voyage gustatif et visuel à la racine du goût que Kazu imagine avant tout dans sa tête associant formes, couleurs, odeurs...

Il ne goûte qu'en final se laissant guider par le produit qui décide.





« Si je demande à un client ce qu'il a mangé il y a 6 mois et qu'il ne s'en souvient pas, c'est que ça n'était pas bon. La cuisine, ce sont des souvenirs.»

Le chef nippon ne s'interdit aucun produit et s'amuse à unir les différents terroirs français. Légumes du maraîcher Eric Roy en Touraine, mais également Benoît Deloffre et Le jardin des vieux copains où il ramasse ses herbes. Boeuf wagyu de la maison Osaka, volailles de Bresse de Miéral, poissons d'eau douce et crustacés, il recherche avant tout des produits d'exception réalisés par des femmes et des hommes animés par la passion du savoir-faire. Véritable amateur de champagne, le chef propose également une sélection très personnelle et pointue de vins de Champagne piochant avec talent dans tout le vignoble alentour.



Jusqu'à deux cents produits et plus d'une vingtaine de créations dans un menu, pas de recettes, une carte qui change toutes les quatre semaines...

Kazu est en recherche perpétuelle d'originalité, de nouvelles associations de saveurs et de textures avec l'équilibre pour seule limite. Rien n'est de trop. La cuisine du chef marie le beau et le bon avec cohérence au service du bien manger et de l'émotion. Savoir oublier pour créer encore et encore pour laisser une empreinte indélébile aux clients...

« Si je demande à un client ce qu'il a mangé il y a 6 mois et qu'il ne s'en souvient pas, c'est que ça n'était pas bon. La cuisine, ce sont des souvenirs.» Et pour cela, chaque détail compte. Le goût, le dressage, le service, l'ambiance du restaurant, tout est lié et minutieusement réfléchi pour faire vivre une expérience unique.

Mêlant avec parcimonie et équilibre parfait ses origines japonaises et françaises, son pays d'adoption, Kazuyuki Tanaka et ses équipes font preuve d'une technique hors-pair qui se veut un régal pour les yeux et les papilles dans une apparente simplicité.

Quand la Racine du bon est en recherche constante de perfection.





Racine 根
e

6, place Godinot 51100 Reims

+33 (0)3 26 35 16 95

www.racine.re

Fermeture mardi, mercredi et
jeudi midi