

## **Accents Table Bourse**

par Ayumi Sugiyama, cheffe pâtissière et propriétaire,  
Romain Mahi, chef de cuisine  
et la nouvelle cheffe sommelière Léa Salomon

### ***Une façon singulière de concevoir un restaurant étoilé***



© Justin De Souza



© Jean-Paul Frétillet



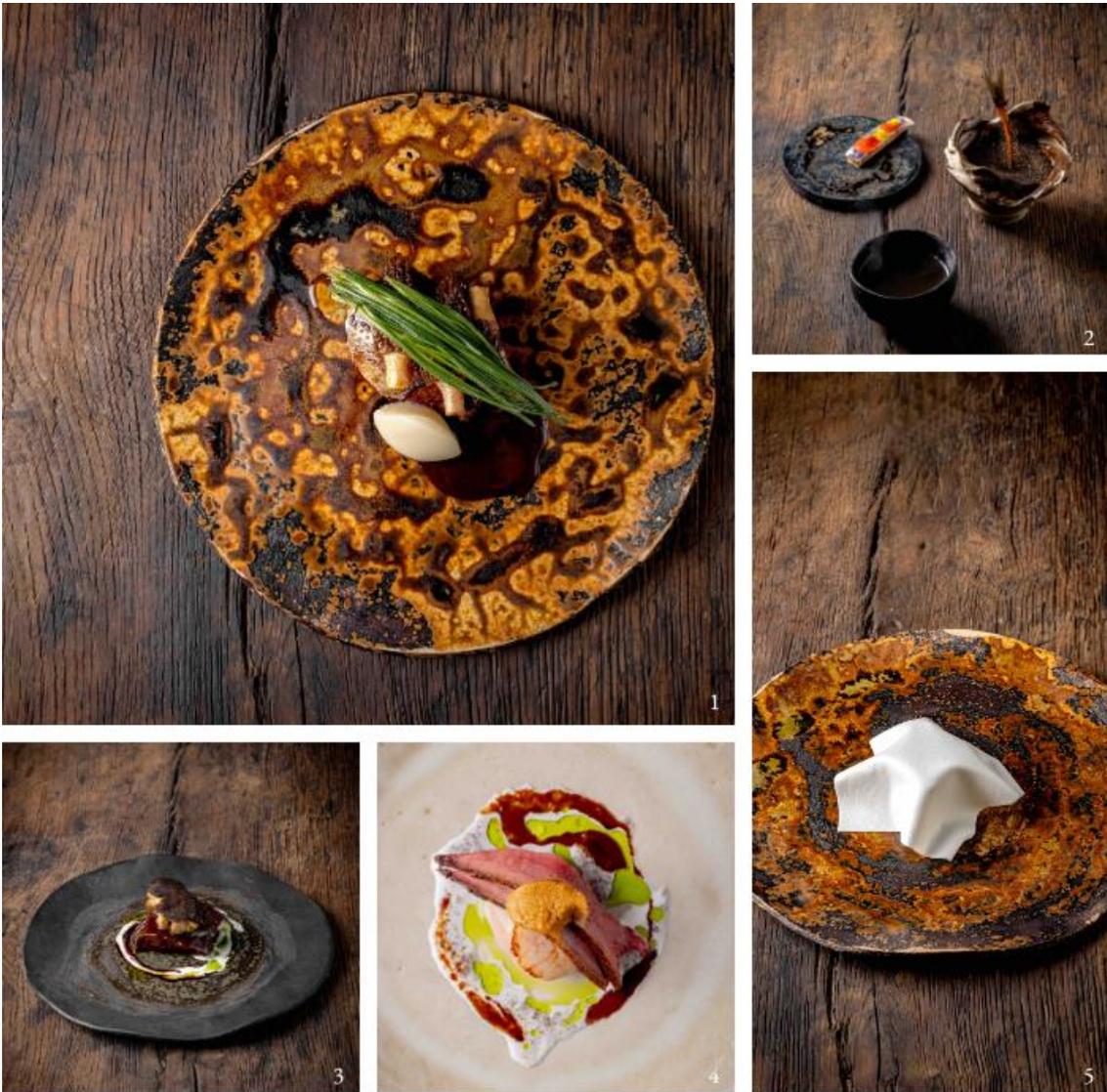
© Florian Domergue

L'aventure d'Ayumi Sugiyama et Romain Mahi a commencé il y a huit ans, à deux pas de la place de la Bourse, rue Feydeau. Le néobistrot où l'on partageait aussi bien un pâté en croûte que des plats élaborés avec des matières premières soigneusement sourcées, est monté en gamme au fil du temps.

Depuis 2019, Ayumi, dont le sourire solaire ne dit rien de son exigence extrême au service d'un travail minutieux de la pâtisserie, et Romain, explorateur de nouveaux saveurs et de nouveaux accords, font partie du cercle restreint des étoilés du Guide Michelin.

L'expérience gastronomique chez Accents est unique, comparée aux autres restaurants étoilés. Du décor de style forestier se dégage une atmosphère décontractée, bien qu'aucun détail n'ait été laissé au hasard. Tout Accents est imaginé et créé par ce couple franco-japonais : plats et

desserts bien entendu, mais aussi vaisselle et décoration. Ayumi et Romain ont réussi à composer un univers 100% à leur image.



© Justin De Souza

L'audace de Romain dans la composition des plats est le fruit de longues heures de travail et d'essais. L'assiette est souvent dressée en trompe l'oeil (1). La « provocation » est poussée jusqu'à des créations insolites (2, 5). Le choix d'un ton foncé annonce une saveur puissante (3). La notion terre-mer d'un plat est bien plus large qu'une simple rencontre de deux ingrédients opposés (4).

- 1 - pigeon de la ferme Dublanc / morilles / topinambour / soude maritime
- 2 - arête de sardine fermentée / bouillon Pho / ventrèche de porc noir et citron noir
- 3 - dos de chevreuil / porto / vin rouge / aubergine brûlée / truffe noire / abats / huile de poireaux
- 4 - Saint-Jacques / colvert / oursin / lait fermenté / huile de nila / œufs de poisson au garum
- 5 - yaourt / seiche / bière blanche / glace gorgonzola / noisette



© Justin De Souza

Côté dessert, Ayumi surprend aussi avec des créations dignes d'objets d'art contemporains, intégrant multiples textures et saveurs dans une simple petite sphère brillante (6), adoptant des ingrédients peu communs en pâtisserie (7,8), jouant avec la température de service (9), revisitant les classiques de la pâtisserie française (10) et allant jusqu'à imaginer l'accord avec une boisson sans alcool (10).

- 6 - bulle de sucre ; poire / aneth / fruit de la passion / cacahuète
- 7 - ail noir / crème diplomate d'olive / yaourt / citron vert
- 8 - meringue poivre sancho / kumquat / glace miso blanc
- 9 - mousse chaude de kabocha / crumble de comté / ananas / citron noir
- 10 - mont-blanc ; coing / glace truffe noire / yaourt + amazaké aux zestes de yuzu



**Léa Salomon, cheffe sommelière**

Léa Salomon a rejoint il y a 10 mois l'équipe énergique et jeune d'Accents. Elle se charge de la cave du restaurant.

Originnaire des Pays de la Loire, Léa a passé son enfance en Hongrie et au Brésil. Elle repasse par la France, avant de repartir pour Montréal étudier les sciences politiques. Mais l'attrait pour l'hôtellerie la titille. Elle rentre en Europe pour intégrer l'école hôtelière Vatel à Bruxelles, où elle découvre l'univers du

vin. Elle part alors pour Bordeaux, suivre un cursus de Master en vin. En fin d'études, Léa part pour Melbourne chez un importateur de champagne. Passée la crise du Covid, elle s'installe à Sydney où elle travaille dans un bar à vin, spécialisé dans les vins grecs, puis dans un restaurant aux 1 000 références à la carte, essentiellement des vins australiens.

Trois ans plus tard, de retour en France, Léa est embauchée en tant que responsable de la cave de vin nature « Soif » dans le 9ème arrondissement de la capitale. Mais le travail solitaire de caviste ne la convainc pas. Elle saute sur l'opportunité de rejoindre Palissade, restaurant-caviste du 20ème arrondissement de Paris. Lors de la fermeture définitive en mai 2023, la patronne, très amie avec Ayumi et Romain, évoque avec Léa le poste à pourvoir de cheffe sommelière chez Accents. Elle n'imaginait pas pouvoir s'adapter aux codes de la restauration gastronomique. Mais la rencontre avec Ayumi a été un coup de foudre. L'esprit de voyageuse et l'ouverture aux différentes cultures de Léa correspondaient totalement à la philosophie d'Accents. Elle a été nommée cheffe sommelière d'Accents Table Bourse en juin 2023.

Curieuse, libre et passionnée, Léa apprécie les vins atypiques, et les boissons du monde comme le saké. Elle maîtrise aussi le répertoire des vins classiques, pour répondre aux goûts de tous les clients.



© Florian Domergue

## **Accents Table Bourse**

24 rue Feydeau, 75002 Paris

Tél. : 01 40 39 92 88

<https://accents-restaurant.com/>

<https://www.instagram.com/accents.table.bourse/>

Ouvert du mardi au samedi  
de 12h à 13h30 et de 19h à 20h  
Fermé les dimanche et lundi

Menus Déjeuner  
4 temps 65 euros / 6 temps 100 euros  
Menu Dîner  
7 temps (normal et végétarien) 135 euros

Accords mets & vins 85 euros

Crédits photos

plats et desserts © Justin De Souza  
portrait d'Ayumi et Romain © Jean-Paul Frétillet  
salle © Florian Domergue

