



**nakatsu**

中市

**Le Karaage engagé**

25, rue Ramey – 75018 Paris  
Ouverture début avril

Né dans la ville de Nakatsu, le Kaarage est le poulet frit japonais. Charles Cagnac et Matthieu de Seigneurens, deux amateurs de cuisine japonaise, sont aussi deux grands passionnés de cette spécialité. Ils s'en emparent dans un nouveau spot street food, niché dans la rue Ramey. A travers une vision aussi éthique que gourmande du produit, ils le déclinent en morceaux avec de redoutables sauces maison, en burger généreux, et en donburi de haute volée. Une carte pointue et responsable.



Le poulet, ingrédient principal d'un excellent Karaage, a nécessité à lui-seul un an de recherche. Charles et Matthieu ont trouvé un petit producteur français, proche de Paris, dans le Perche, qui élève ses volailles durant 120 jours\* et produit sur place leur alimentation. Ce « poulet à col nu », produit une chair ferme et fine, dont le gras offre une saveur unique.

*\* A titre de comparaison, le Label Rouge indique un élevage de 80 jours*



Chez Nakatsu, tout est fait maison, jusqu'aux sauces. Et chaque ingrédient est sélectionné avec soin, dans le respect du vivant. Les légumes de chaque recette et les accompagnements changeront en fonction des saisons, avec un approvisionnement le plus local possible ou en bio. Et pour éviter les excès d'empreinte carbone, Charles et Mathieu ont même trouvé un épatant producteur de miso et de sake de cuisine en Bourgogne.

Au-delà d'une démarche écoresponsable qui est naturelle pour Charles et Matthieu, Nakatsu est avant tout un spot street food bien canaille et gourmand. Le poulet Karaage est une véritable bombe addictive. On le dégustera seul avec des sauces maison comme une mayo au gingembre, une spicy mayo aux piments fermentés ou encore une sauce tartare au miso. Et on l'accompagnera d'une salade de pomme de terre japonaise bien équilibrée. Lové dans un bun ultra moelleux, le burger de Karaage sera évidemment la pièce maîtresse de la carte. Et pour les amateurs de donburi, le poulet frit se dépose sur un lit de riz japonais cuit dans les règles de l'art, et avec des légumes de saison.

#### Informations pratiques

##### **NAKATSU**

25, rue Ramey  
75018 Paris

Ouverture début avril

