

The image shows the interior of a restaurant. In the foreground, there is a wooden table with a glass vase containing purple flowers. A yellow metal chair is positioned in front of the table. In the background, there are more wooden tables and chairs, some with wine glasses and plates. The walls are decorated with framed artwork. The lighting is warm and ambient.

fulgurances
L'ADRESSE

10 RUE ALEXANDRE DUMAS 75011 PARIS

À PARTIR DU 18 SEPTEMBRE

FULGURANCES CONFIE LES FOURNEAUX DE L'ADRESSE AU CHEF SHUN NARISE

DÉNICHEURS DE TALENTS SUR LA SCÈNE CULINAIRE DEPUIS PLUS DE DIX ANS

Fulgurances accueille le 18 septembre prochain le chef japonais Shun Narise. Un choix judicieusement réfléchi par le trio de Fulgurances composé de Sophie Cornibert, Rebecca Asthalter et Hugo Hivernat. Le chef promet une résidence alliant ses influences japonaises et françaises pour une découverte gourmande et palpitante.

À travers son récit, on comprend combien travailler au Japon dans des restaurants exigeants a été pour lui une épreuve de feu. Il a notamment oeuvré en tant que chef de partie pour le restaurant français Côte d'or à Tokyo.



Crédit: Victoire Terrade

"*Cuisiner c'est physique*" ne manque t-il pas de rappeler. Mais "*cuisiner peut être amusant aussi*", dit-il. Shun raconte comment il a appris le travail d'équipe en français (il vit et travaille depuis 4 ans à Paris, notamment Chez Les Anges puis plus récemment au sein de l'étoilé l'Arcane dans le 18 ème) en tentant, malgré la barrière de la langue, de prendre la parole. Il raconte aussi comment il a apprivoisé le terroir français, son agriculture, la variété des poissons et des viandes, l'écosystème en général.

Après quelques années, Shun ressent le besoin de faire goûter ses plats, de cuisiner seul. Il participe à des pop up, devient chef à domicile puis part faire un stage chez Kadeau à Copenhague pour continuer d'apprendre.

De cette expérience très enrichissante, il se rappelle à quel point un restaurant est constitué d'une équipe, d'une entraide générale et qu'à plusieurs on pense les plats différemment, chacun avec son propre regard.

C'est cette recherche à plusieurs mains que Shun a envie de vivre au cours de sa résidence chez Fulgurances. Shun y cuisinera des plats chaleureux aux influences japonaises avec des produits du terroir français ainsi que des bouillons et des sauces, qu'il affectionne particulièrement. "*Des assiettes qui surprennent, qu'on croit reconnaître mais qui déroutent et des plats visuellement beaux*"; son meilleur hommage à la cuisine française.