



## L'Abysson Paris annonce l'arrivée d'un nouveau maître sushi et présente son menu déjeuner

L'Abysson Paris, auréolé de deux étoiles au Guide Michelin au Pavillon Ledoyen, étoffe son dialogue entre les savoir-faire français et japonais. Le nouveau déjeuner est ainsi signé en duo par le Chef Yannick Alléno et le nouveau maître sushi, **Katsutoshi Tomizawa**.



PAVILLON  
LEDOYEN



## Menu déjeuner de Paris à Tokyo

Conçu à la croisée de la France et du Japon, le menu déjeuner met à l'honneur la beauté des produits japonais et le savoir-faire français, notamment à travers les assaisonnements et les sauces du **Chef Alléno**.

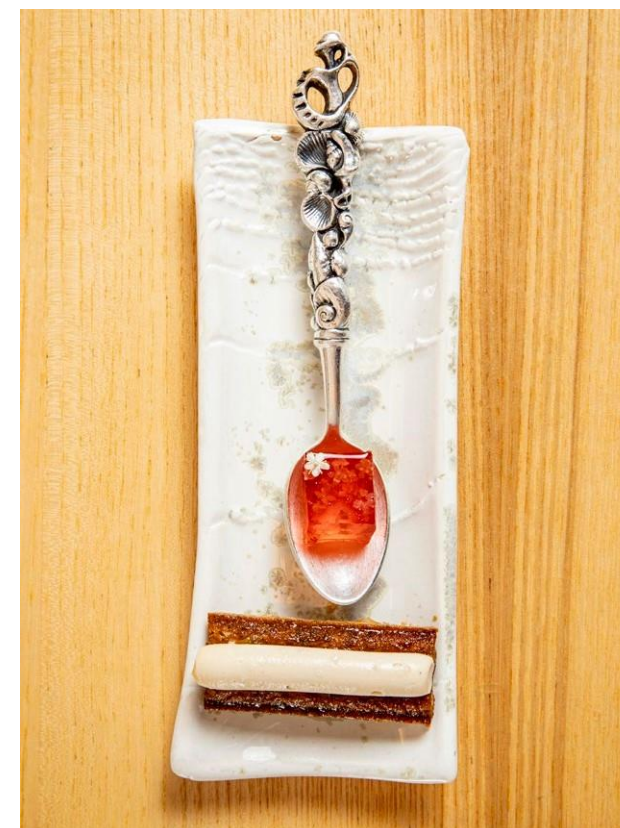
On trouvera ainsi une Charcuterie de sérieole, traitée comme un jambon (saumurée et déshydratée), condimentée aux trois poivres de Sichuan, Timut et poivre long ; une Balade végétale composée des produits de saison, relevée d'une gelée de dashi au citron caviar et concombre.



L'assaisonnement du triptyque de thons s'adapte à chaque partie du poisson : un gel de soja sur l'akami, la partie la moins grasse du poisson, vient apporter de la rondeur ; le chutoro, partie intermédiaire, est fumé au binchotan et assaisonné d'un praliné sobacha ; tandis que le gras de l'otora est contrebalancé par la légère acidité des échalotes vinaigrées. Un savoir-faire des assaisonnements qui vient sublimer la pureté des sashimis.

En suivant : une Royale de moelle de bœuf dont la texture vient délicatement contraster avec la brioche japonaise surmontée d'un tartare de thon et bœuf Wagyu.

Puis viennent les desserts du Chef Pâtissier **Thomas Moulin** : Fraises en composition ; Croustillant aux algues ; et Bricolet chablonné au chocolat sésame noir.





## Katsutoshi Tomizawa, nouveau maître sushi de L’Abyssé Paris

Nouveau maître sushi des lieux aux côtés du Chef **Yannick Alléno**, **Katsutoshi Tomizawa** commence la cuisine à l’âge de 16 ans, et s’adonne à l’apprentissage le plus complet possible de la cuisine kaiseiki. Au Japon, pendant plus de 10 ans, il explore tous les styles de cette cuisine gastronomique japonaise, dans plusieurs établissements.



Il passe ainsi par Nago, ville connue pour la qualité de ses ingrédients, où tout est fait maison : « *J’allais faire le marché tous les jours, je faisais la cuisine et je gérais l’établissement. Cette expérience m’a beaucoup appris.* », souligne-t-il.



Il part ensuite à Dubaï, et y apprend l’art du sushi auprès d’un grand chef. Il fait l’ouverture, et le restaurant obtient bientôt une étoile.

De retour à Tokyo, il passe par différents restaurants où il pratique toujours la cuisine kaiseiki : il intègre notamment le 7ème plus grand restaurant du Japon puis, à Ginza, dans le centre de Tokyo, devient le numéro 3 d’un restaurant réputé depuis plus de 200 ans.



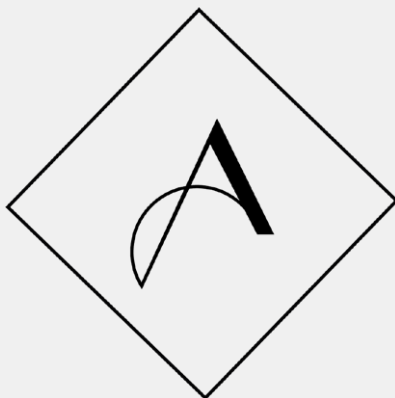
Là, le chef lui apprend cet équilibre délicat qui consiste à préserver le produit brut et naturel, en le touchant le moins possible : « *Cela peut paraître contradictoire, mais dans la culture japonaise, il y a cette notion très accrue du respect du produit, du sacrifice et du don que la nature nous fait, et que nous devons honorer sans l’entacher.* », développe le nouveau Chef de L’Abyssé Paris.



Ce sera ensuite le Cambodge, pendant 2 ans, où il fait l’ouverture d’un restaurant dédié au sushi, puis un second à la cuisine kaiseiki et spécialisé dans le wagyu.

Tout comme **Yasunari Okazaki**, le précédent chef de L’Abyssé Paris, **Katsutoshi Tomizawa** est un disciple du maître **Jun Goto**. C’est à l’Hôtel Manhattan où ce dernier exerce qu’ils se rencontrent, avant de se retrouver quelques années plus tard à Paris, afin d’assurer transmission, continuité et excellence à L’Abyssé Paris.





*Informations pratiques*

Deux menus déjeuners : **115€ et 270€**

*L'Abyssé Paris au Pavillon Ledoyen  
8 avenue Dutuit, 75008 Paris*

Réservations sur le site internet :

<https://www.yannick-alleno.com/fr/restaurants-reservation/restaurant-l-abyse.html>

Communiqué de presse