



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

L'Abysse 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**.

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 sériole, 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.



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 ; Croutillant aux algues ; et Bricelet chablonné au chocolat sésame noir.



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'otoro est contrebalancé par la légère acidité des échalotes vinaigrée. Un savoir-faire des assaisonnements qui vient sublimer la pureté des sashimis.

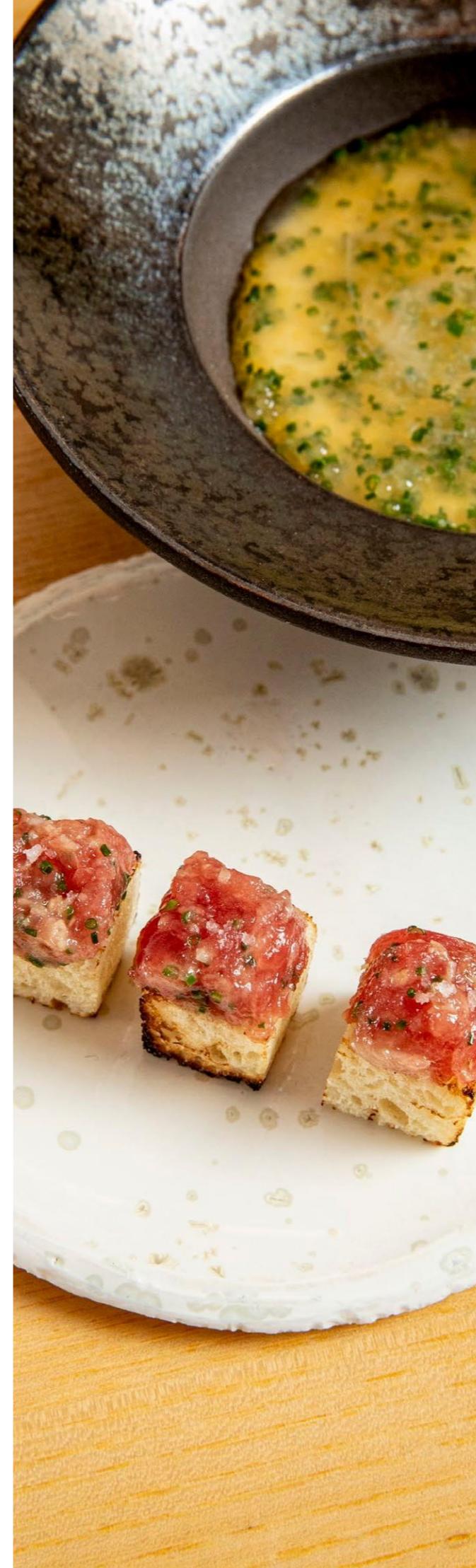


Katsutoshi Tomizawa, nouveau maître sushi de L'Abysse Paris

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 kaiseki. Au Japon, pendant plus de 10 ans, il explore tous les styles de cette cuisine gastronomique japonaise, dans plusieurs établissements.

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 kaiseki : 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.

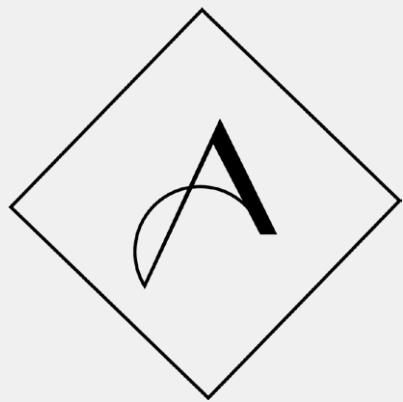


Là, le chef lui apprend cet équilibre délicat qui consiste à préserver le produit brut et naturel, en le touchant le moins possible : « *Cela peut paraître contradictoire, mais dans la culture japonaise, il y a cette notion très accrue du respect du produit, du sacrifice et du don que la nature nous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

Tout comme **Yasunari Okazaki**, le précédent chef de L'Abysse 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'Abysse Paris.



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

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

Réservations sur le site internet :
<https://www.yannick-alleno.com/fr/restaurants-reservation/restaurant-l-abysse.html>

Communiqué de presse