



TERRAIN D'EXPRESSION DE CHEFFES PASSIONNÉES

Imaginé par la Cheffe Samantha Kagy et la Cheffe Pâtissière Kimiko Kinoshita, Aux 2 K est la concrétisation d'un projet mené par deux amies, liées par la passion de la gastronomie française et le K patronymique. Au cœur du 9^e arrondissement de Paris, les deux Cheffes ont fait le pari audacieux d'ouvrir leur table, et d'y proposer une gastronomie vivante et décomplexée.



UNE HISTOIRE DE RENCONTRES, D'EXCELLENCE ET D'AMOUR DU TERROIR FRANÇAIS

Samantha Kagy et Kimiko Kinoshita se sont rencontrées il y a près de 5 ans lorsqu'elles officiaient toutes les deux Au Violon d'Ingres*. Depuis, autant complices en cuisine que dans la vie, elles ont imaginé le projet Aux 2 K avec Matthieu Besnardeau, leur Chef sommelier.

Complémentaires, elles ont donné vie à ce restaurant et l'ont conçu comme un véritable havre de paix à la décoration naturelle et épurée, dans lequel leur créativité résonne. Inconditionnelles des **bons produits du terroir**, et particulièrement du **sud-ouest** pour Samantha qui y a grandi, les deux Cheffes orchestrent une partition culinaire juste et maîtrisée. A travers un **quatuor d'entrées, de plats et de desserts**, ainsi qu'un **menu à 41 euros**, leurs créations font la part belle aux mets de saison, sublimés par leurs savoir-faire acquis lors de leurs parcours dans les grandes Maisons qui les ont formées.



UNE CUISINE TECHNIQUE, DES SAVEURS FRANCHES

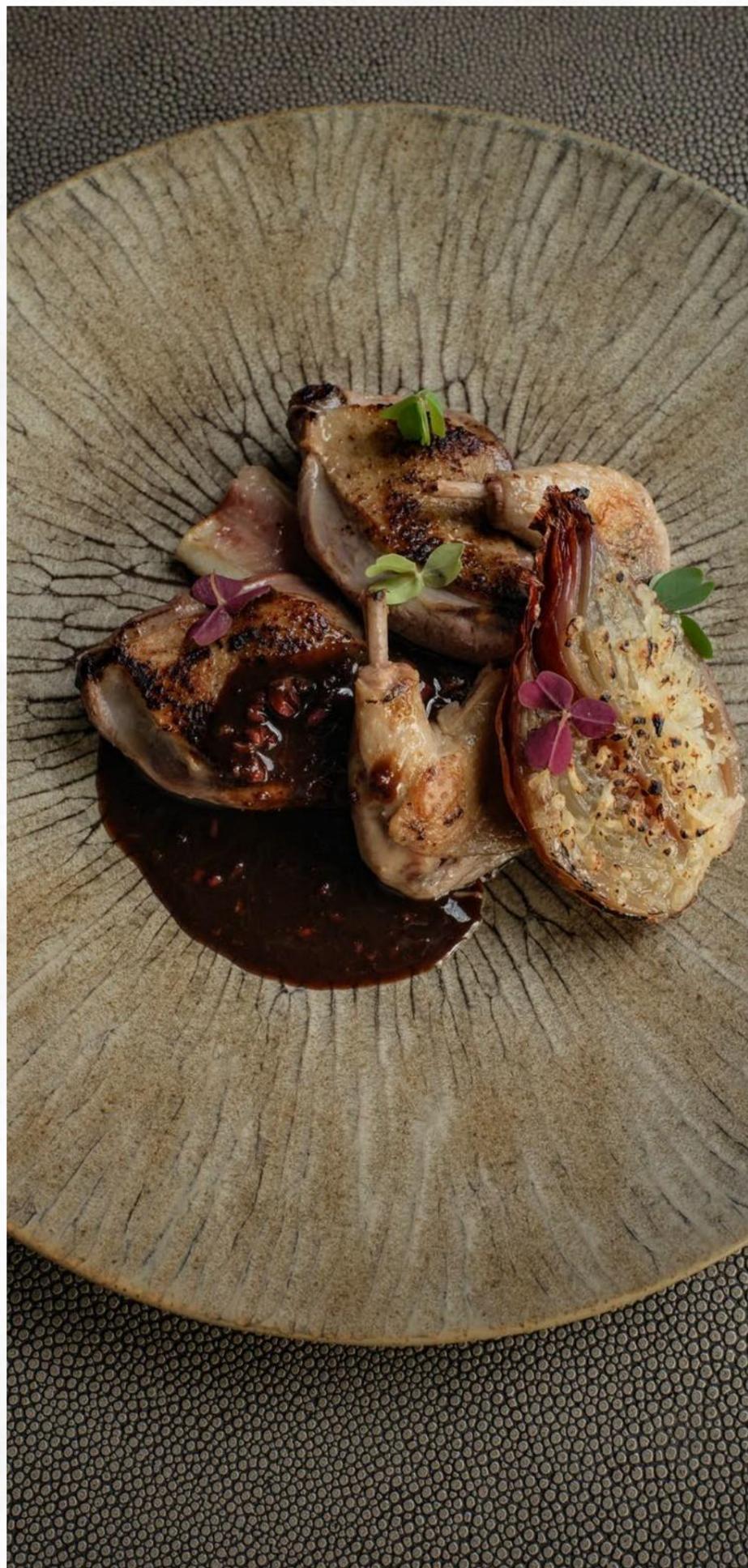
Si les racines des Cheffes se trouvent en Asie, la richesse de la gastronomie française a su gagner leur cœur. Toutes deux **techniciennes d'exception**, elles ont appris les **gestes et l'équilibre des saveurs** au sein de grandes Maisons étoilées ; au Violon d'Ingres* où elles se sont rencontrées, puis à L'Ours* où leurs chemins se sont de nouveau croisés.



Usant de leurs techniques et s'amusant avec les saveurs, les Cheffes s'adonnent à **une cuisine d'émotions, sincère**, où le produit se révèle. Équilibre parfait entre **volupté des accords et goûts francs**, Samantha Kagy et Kimiko Kinoshita livrent ensemble leur manifeste de la gastronomie.

Un manifeste percutant et précis.





Parmi les propositions, la Cheffe Samantha Kagy se plait à réinterpréter les classiques de la cuisine française. En plat incontournable, elle rehausse par exemple un **pigeon rôti** avec de l'anguille fumée, de l'échalote grise confite et un jus corsé. Du côté de Kimiko Kinoshita, la Cheffe Pâtissière, **la noisette** délicate croise la profondeur du **citron noir**, quand le **riz au lait**, lui, s'enrobe de banane et de caramel.

INFORMATIONS PRATIQUES

Aux 2 K

5, rue Louise-Emilie de la Tour d'Auvergne - 75009 Paris
Du mercredi au dimanche 12h-14h | Du mardi au samedi 19h-22h

01 40 34 27 40

www.aux2k.fr

