

Sphère, le nouveau restaurant gastronomique
qui affole le 8ème.



SPHÈRE – CHEF TETSUYA YOSHIDA



Dans une ambiance zen et épurée, on déguste des plats de haute volée imaginés par le chef japonais Tetsuya Yoshida. Une cuisine délicate et créative qui met en valeur la gastronomie française.





Nouvelle table gastronomique de haut vol

Situé au 18 rue la Boétie, Sphère est une nouvelle table parisienne où voir et se faire voir. Vous ne connaissez peut-être pas encore son nom, mais son esthétisme raffiné et moderne va conquérir la scène culinaire parisienne.

Évoluant au fil de la journée, c'est le spot idéal pour s'attabler, partager et échanger alors que le quartier s'anime à l'heure du déjeuner. À la nuit tombée, il plonge ses visiteurs dans une ambiance feutrée pour dîner entre intimes.

UN MENU GASTRONOMIQUE ET DE SAISON D'EXCEPTION ÉLABORÉ PAR LE TALENTUEUX TETSUYA YOSHIDA.



A 38 ans, le chef Tetsuya Yoshida a plus d'une corde à son arc. Natif de Nagasaki, ville japonaise portuaire et cosmopolite, le nouveau prodige de la cuisine a puisé ses inspirations qu'il a développé en suivant un cursus atypique. Après des études de droit, Tetsuya se lance dans sa passion la gastronomie et part à Osaka pendant 2 ans où il apprend les rudiments de la cuisine. Il poursuit son apprentissage à Tokyo en tant que Chef de partie puis Second dans un restaurant français Les Enfants Terribles et le restaurant Les Enfants Gâtés (1 étoile au Michelin) en tant que second. Afin de parfaire sa connaissance culinaire française, il arrive à Paris en 2014, travaille en tant que second chez Esquisse (2 étoiles au Michelin) puis en tant que chef au restaurant Les Canailles durant 5 ans.

Aujourd'hui Tetsuya va officier en tant que Chef de la cuisine de ce nouveau restaurant gastronomique. Une cuisine délicate qui éveille les sens et explore l'imaginaire, voici comment ce talentueux chef Tetsuya Yoshida, définit son travail.

Côté décoration, le cabinet d'architecture Anegil a conçu cet écrin chaleureux en totale harmonie avec la cuisine du chef. L'escalier emblématique saupoudré de sphères donne le ton de ce voyage au cœur d'un lieu qui s'est voulu à la fois élégant et simple.

De la banquette centrale rythmée de tubes de cuivre suspendus, aux alcôves créées par de larges paravents tissés ou d'une courbe de bois foncé, les espaces se dessinent dans un camaïeu de verts bronzés rehaussés de jaune.

Au fond, la table du chef, tel un appartement parisien est revêtue de terre de sienne, caché derrière d'étroits panneaux de miroir bronze.

Sphère est comme un cocon singulier en plein Paris.



AU CHOIX UN MENU « CARTE BLANCHE » EN QUATRE, SIX OU SEPT TEMPS APPELÉS PRESTIGE, UN MENU CLASSIQUE EST ÉGALEMENT PROPOSÉ « À LA CARTE ».

Menée par les envies et les inspirations du chef, Sphère propose un show culinaire tout en finesse :

01

Les entrées réveillent les papilles avec une dorade marinée aux agrumes, fenouil, chou rave et gelée de pamplemousse ou des cèpes poêlés et espuma de cèpes, œuf parfait Bio, pommes allumettes.



02

La dégustation se poursuit avec un filet de bœuf, carotte violette et pomme purée, jus corsé ou entre autres un homard bleu rôti au beurre, mousseline de potimarron sauce carapace.



03

Et pour finir sur une note légèrement sucrée le chef propose des fruits exotiques, espuma de litchi, sorbet de noix de coco ou un crémeux au chocolat, tuiles croustillantes, noix caramélisées et glace à la vanille.



SA PHILOSOPHIE ?

Une cuisine moderne et exigeante, cuisinée à partir des meilleurs produits d'excellence, avec des assaisonnements uniques et équilibrés. Bref, des plats savoureux que l'on a envie de déguster tous les jours.

Pour ce faire, le chef Tetsuya privilégie les circuits courts en collaborant étroitement avec les commerces de bouche et les petits producteurs du terroir tels que Bottes en Ville, fervent défenseur d'une agriculture raisonnée et ou bio, Caviarly's, expert en caviar d'Iran et Hydropousse, ferme novatrice verticale en plein cœur de Paris.



Un groupe familial qui démocratise son goût de la cuisine fine à Paris

Petit nouveau à Paris, Sphère est le dernier projet culinaire du groupe derrière les restaurants Passionné, Shiro, To et Ao Izakaya . Ayant pour point commun une approche fine et exigeante de la gastronomie française et asiatique, chacun de ces lieux cultivent, par ailleurs, un univers qui lui est propre. Shiro, installé dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, fait fusionner des recettes gastronomiques avec des influences japonaises. A quelques encablures du Canal Saint Martin, To revisite le concept d'omakase, en équilibre entre cuisine française et nippone. Ao Izakaya réinterprète avec finesse les grands classiques de la cuisine japonaise. Enfin, Passionné revisite avec panache et modernité la gastronomie française tout en respectant les petits producteurs et les saisons.



Le restaurant Sphère

Ouverture septembre 2022

18 rue de la Boétie, 75008 Paris

01 44 90 02 95

www.restaurantsphere.com

2 services au déjeuner

et au dîner 90 couverts

Ouvert du mardi au dimanche inclus Terrasse

Press Contact

Bureau de presse Pascale Venot

Ségolène Dera

segolene@pascalevenot.fr

01 53 53 40 59