

étude

Une nouvelle façon d'interpréter la gastronomie

plus proche, plus durable et plus humaine

par Keisuke Yamagishi Restaurant Étude



Lors de la réouverture de son restaurant en septembre 2020, Keisuke Yamagishi a décidé de restreindre son approvisionnement à un rayon de 100 km autour de Paris. Il est maintenant convaincu que la cuisine du futur sera faite de produits de proximité, y compris dans les grandes villes. C'en est donc fini des poissons et des fruits de mer chez Étude. Désormais inspiré par les richesses de la terre, le chef conçoit des plats plus réconfortants et chaleureux, tout en conservant finesse et sincérité, les lignes directrices de sa cuisine.

Keisuke retrouve très régulièrement ses fournisseurs, il échange chaque semaine avec la plupart d'entre eux. Le chef est très sensible au lien intime ainsi créé. L'image de chacun lui revient en plein cœur quand il épluche les légumes, découpe la viande, compose les assiettes...

Mais ça n'a pas toujours été si évident... Au-delà de la barrière de la langue, Keisuke s'est d'abord heurté à la difficulté d'approcher les producteurs. Les fournisseurs engagés et passionnés, qui travaillent à taille humaine, n'étaient pas intéressés de servir un établissement étoilé. Leur production limitée était destinée à la vente aux particuliers et connaissait un succès grandissant, surtout depuis la pandémie. Pourquoi donc s'engager avec un chef étoilé qui ne commanderait que les produits les plus nobles ? C'était bien loin des intentions de Keisuke. Il a su les convaincre en allant à leur rencontre pour échanger avec eux.

« Je me sens très responsable vis à vis de producteurs qui sont tous passionnés par leurs métiers. Je ne jette presque rien, par respect pour leur passion, et surtout pour les heures de travail qu'ils consacrent à leur activité, souvent invisibles à nos regards. En cherchant la meilleure façon de cuisiner leurs produits, j'essaie de valoriser leurs « bébés », qui sont déjà extraordinaires en soi. »

Keisuke Yamagishi propose un menu unique articulé autour d'un produit principal. Pour commencer l'année 2022, le veau de la Ferme de la Limousine, située dans les Yvelines, était mis à l'honneur. Pieds, jarret, noix, poitrine... les parties les moins « gastronomiques » sont interprétées par Keisuke avec une cuisson toujours impeccable et une sauce infiniment gourmande. Suivront l'agneau élevé à Passy-en-Valois (Aisne 02) et les canards de la Maison Birckel à Villemareuil (77).

Au restaurant Étude, ce n'est plus le chef qui commande, mais les producteurs, voire la nature elle-même.



Keisuke Yamagishi, chef propriétaire du restaurant Étude

La cuisine, c'est toute la vie de Keisuke Yamagishi, cette toque née au Pays du soleil levant, dans la province de Nagano.

Amoureux de la gastronomie française, il va en apprendre toutes les bases pendant huit ans à Tokyo, aux fourneaux du très couru restaurant Ozawa, avant de s'envoler parfaire son apprentissage en France, d'abord en Bourgogne (le temps de tomber amoureux du pinot noir), puis à Paris, dans la brigade de Bertrand Grébaut qui officie alors à l'Agapé.

En 2013, il sautera enfin le pas et s'installera à son compte, dans un joli décor épuré signé par l'architecte d'intérieur Ito Masaru, pour jouer enfin une partition toute personnelle dans son restaurant baptisé « Étude », un clin d'œil aux 27 études pour piano du virtuose Frédéric Chopin.

Comme le musicien, qui dans chacune de ses études, se confrontait à une difficulté technique pour mieux la dépasser et ne laisser à entendre que l'harmonie et la musique, Keisuke se projète dans l'avenir de la restauration et cherche des solutions pour inscrire sa cuisine dans un cadre plus éco-conscient. Un sacré défi, magistralement relevé par le chef et son fidèle directeur de salle, Jean-Charles Colin, qui l'accompagne depuis l'ouverture.





Restaurant Étude

14, rue du Bouquet de Longchamp, 75116 Paris

Tél. : 01 45 05 11 41

ouvert du mardi au vendredi 12h30 - 14h / 20h - 21h30

Le samedi 20h - 21h30

Fermé samedi au déjeuner et les dimanches et lundis

Menu unique à 48 € au déjeuner

Menu unique entre 100 € et 150 € au dîner selon la composition

Une étoile au Guide MICHELIN depuis 2018