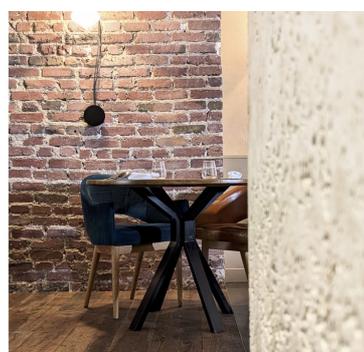


Information Presse - avril 2025

Accents fait peau neuve



© Florian Domergue



© Accents Table Bourse



© Justin De Souza



© Florian Domergue



© Florian Domergue

Inspiré par les éléments de la nature, le nouvel écrin d'Accents est en harmonie avec le monde minéral. Le doux vert de l'argile, le gris profond de la roche, le beige doré du sable et le brun foncé du bois sont les couleurs nobles qui composent aujourd'hui l'atmosphère d'Accents. Formes et textures de la vaisselle façonnée de leurs propres mains par Ayumi Sugiyama et Romain Mahi, sont également empruntées à celles de la nature.

Après quelques mois de travaux, l'imaginaire des chefs a pris forme à la mi-mars 2025, grâce au talent du duo d'architectes

franco-japonais, Maïa Laville et Mamoru Kondo.

La salle est spacieuse, accueillant 6 tables de 4 couverts, et un grand comptoir en béton brut de 6 places. Au total, une capacité de 30 couverts. Les assiettes créées par les chefs sont en exposition permanente derrière le comptoir.



Dans cette nouvelle configuration, le chef Romain Mahi officiera derrière le comptoir pour la finition des assiettes, tandis que Geoffroy Montabord, son second, veillera aux cuissons en cuisine. Ayumi Sugiyama sera présente en salle jusqu'à ce qu'elle reprenne son poste derrière la vitre, pour se consacrer aux desserts. Léa Salomon, cheffe sommelière, assurera les accords mets et vins ou mets et boissons sans alcool.

Quant aux saveurs d'Accents - salées, sucrées, amères et beaucoup d'umami -, elles restent inchangées bien qu'accompagnées de davantage de cocktails salés, et d'une proposition de sakés japonais enrichie.



Pour la fin d'année, Ayumi et Romain ont une autre belle surprise en préparation : la publication du premier livre consacré à Accents, sous la plume de Chihiro Masui, journaliste et autrice de nombreux livres de grands chefs. Une centaine de plats et desserts ont déjà été photographiés par le talentueux photographe Justin De Souza. L'arrivée chez l'imprimeur est imminente. Plus de détails vous seront révélés très prochainement !



Accents Table Bourse

Ouvert en 2016, le restaurant Accents Table Bourse est implanté dans le quartier de l'ancienne Bourse - Palais Brongniart à Paris. Cuisinier, Romain Mahi affectionne tout particulièrement les accords terre et mer et vous invite à la découverte de parfums et saveurs surprenants mais toujours délicieux. Propriétaire de l'établissement et pâtissière, Ayumi Sugiyama réalise des créations sucrées avec brio et une grande technicité. Une étoile du Guide MICHELIN brille dans le ciel d'Accents depuis 2019. Et en mars 2025, le restaurant rouvre ses portes avec un nouveau décor inspiré de la nature brute.

Les architectes

Maïa Laville et Mamoru Kondo ont déjà réalisé l'architecture intérieure de plusieurs établissements, tels que *Kunitoraya* et *Charbon Kunitoraya* (Paris 1er), *da rosa* (Paris VIIe), *L'Arbre à café* (plusieurs adresses à Paris), *ex-Abri* (Paris Ve) et *Ogata* (Paris IIIe). Leur exploitation des matériaux se traduit toujours par des lieux à l'aspect très naturel et authentique.



Accents Table Bourse

un

Ouvert du mardi au dîner au samedi au dîner

de 12h à 13h30 et de 19h à 20h

Fermé : dimanche, lundi et mardi midi

Déjeuner du mercredi au vendredi

4 temps 65 euros / 6 temps 100 euros

Déjeuner du samedi et dîner au choix :

menu Accents / menu Nouveauté / menu Végétarien

7 temps 150 euros

Accords mets & vins 85 euros
