

Chakaiseki Akiyoshi entre dans LA LISTE 2025



L'année 2024 se termine en beauté pour Chakaiseki Akiyoshi ! Après l'étoile du Guide Michelin il y a huit mois, le chef Yuichiro Akiyoshi vient d'être distingué par le classement international 2025 de LA LISTE, le lundi 25 novembre dernier, au Quai d'Orsay à Paris.

Parmi les 1000 adresses récompensées à travers le monde, seuls 111 restaurants en France figurent dans LA LISTE. Parmi eux, Chakaiseki Akiyoshi est le seul établissement qui propose de la cuisine japonaise en France.

À peine deux ans après l'ouverture de son restaurant, Yuichiro Akiyoshi est ravi de cette reconnaissance : « Je suis ému que notre restaurant soit reconnu par ce classement international. Mais je suis surtout très heureux que la cuisine japonaise soit sous les projecteurs de la scène internationale. »

LA LISTE

Issue de la compilation de milliers de publications presse, de centaines de guides et de millions d'avis en ligne, LA LISTE s'affirme comme le guide digital à la fois gastronomique et de voyage de référence pratique, à consulter partout dans le monde depuis un smartphone.

<https://www.laliste.com/fr/>

Yuichiro Akiyoshi, chef et propriétaire

Né en 1984 à Izuka, dans la préfecture de Fukuoka dans l'île de Kyushu au Japon, Yuichiro Akiyoshi s'est formé pendant dix ans au restaurant Hyotei à Kyoto. Ce haut lieu du chakaiseki, fondé il y a 400 ans, est une institution récompensée de trois étoiles par le Guide Michelin. Puis il fut nommé chef des cuisines de la résidence parisienne de M. l'Ambassadeur du Japon à l'OCDE, où il a officié pendant trois ans. De retour au Japon, il cumule les expériences dans des restaurants japonais et, pendant le confinement, ouvre trois établissements de ramen « Meikyoshisui » à Fukuoka.

De retour en France, Yuichiro ouvre Chakaiseki Akiyoshi dans le 15e arrondissement de Paris, en janvier 2023. C'est le premier restaurant de chakaiseki en Europe.

Chakaiseki Akiyoshi obtient une première étoile au Guide MICHELIN en mars 2024 et entre dans LA LISTE en novembre 2024.

Repas de Noël japonais « Oséchi Akiyoshi », disponible les 24 et 25 décembre



Yuichiro Akiyoshi concoctera un Oséchi Ryori spécial Akiyoshi, à déguster chez vous au moment de Noël. Garni d'au moins 30 préparations, sans oublier le fameux sushi de maquereau saisi au *binchotan*, l'Oséchi Akiyoshi est une belle démonstration du savoir-faire du chef. Comme le veut la tradition, le chef a sélectionné des produits qui portent bonheur au Japon, tels que la daurade, l'ormeau, la coquille Saint-Jacques, le Wagyu japonais, la racine de lotus, la châtaigne, etc.

Pour des fêtes de fin d'année dépaysantes, optez pour une table aux saveurs 100% japonaises !

Prix : 550 euros pour 2 personnes

Réservation obligatoire par email (wabijaponparis@gmail.com). L'Oséchi Akiyoshi est seulement disponible en 50 exemplaires, à venir récupérer au restaurant Chakaiseki Akiyoshi, uniquement le 24 décembre entre 14h et 19h et le 25 décembre entre 9h et 15h.

Chakaiseki Akiyoshi du chef Yuichiro Akiyoshi

59 rue Letellier, 75015 Paris

Menus déjeuner entre 160 euros et 260 euros

Menus dîner entre 240 euros et 380 euros

<https://chakaiseki-akiyoshi.fr/>

Instagram : [chakaiseki_akiyoshi](https://www.instagram.com/chakaiseki_akiyoshi)

Fermeture les lundis et mardis, et le mercredi au déjeuner.

Ouverture exceptionnelle le lundi 30 décembre au dîner* et le mardi 31 décembre au dîner* (*menu unique spécial fin d'année).

Fermeture du 1er au 8 janvier 2025 au déjeuner.

Réouverture le mercredi 8 janvier 2025 au dîner.

Visuels en HD sur demande : Contact Presse Chakaiseki Akiyoshi

Reiko Mori - reiko@sessha-agency.com - 06 27 04 09 76