



© Florian Domergue

IODE SUSHI

**Un (vrai) comptoir à sushi pour
s'envoler au Japon... sans
quitter la France**

Dossier de presse / 2023



En matière de sushis, Paris n'a jamais vraiment su trouver de juste milieu entre les expériences trop solennelles — et trop onéreuses —, et les chaînes de sushis trop peu exigeantes.

Le restaurant Iodé, lui, vient s'imposer comme une alternative vertueuse et unique, en faisant le pont de manière subtile et maligne entre le Japon et la France, autour d'un comptoir, d'un menu abordable et d'une pêche française durable.

Un lieu confidentiel... en plein cœur de Paris

Une grande vitrine, un comptoir, un chef japonais concentré et quelques visages ébahis qui admirent ses coups de couteau : voici ce que vous pourrez observer, de l'extérieur, en passant devant le restaurant japonais Iodé, confortablement installé dans le quartier de l'École Militaire (7^e). De l'intérieur, c'est un large bar-comptoir en bois de neuf places, et pas une de plus, qui vous attend pour prolonger l'aventure.



© Agathe Tissier



© Agathe Tissier



© Agathe Tissier

Un petit écrin calme et confidentiel, à l'abri de l'agitation de la capitale, orné de briques apparentes, de subtiles boiseries et de matériaux bruts — jusque dans la vaisselle, signée Marion Graux. Un lieu créé par Lucie Garban et l'Agence Atelier Cailloux où l'on vient se couper du monde et des tourbillons du quotidien, et s'abandonner au savoir-faire du jeune chef de la maison, Jun Yoshikawa.



Une expérience authentique (sans casser la tirelire)

Longtemps, l'idée d'une expérience "omakase" — un menu dégustation à l'aveugle décidé par le chef et dicté par les arrivages du jour — s'est résumée à la présence d'un maître sushi tout-puissant qui aurait eu à pratiquer ce savoir-faire durant des décennies avant de pouvoir servir ses créations à un client. Mais chez Iodé, on a voulu s'affranchir de ce poids de la tradition pour offrir une expérience unique, authentique, mais décomplexée, explique le propriétaire des lieux Jean-Philippe Levilain, qui a vécu et éprouvé l'essence des "sushi bars" lors de ses autres vies, à New York ou Tokyo.

Désacraliser l'expérience, donc, en faisant craquer le vernis de ces restaurants japonais trop silencieux, trop solennels, à grands coups de Anderson .Paak, Cypress Hill et de Travis Scott dans les enceintes. Le tout en ramenant la cuisine japonaise de comptoir à des tarifs accessibles et plus abordables avec un menu "omakase" subtil, riche et complet à... 92 euros. Joli pied-de-nez aux adresses parisiennes de référence en la matière où l'on peut rarement s'imaginer dîner pour moins du double de ce montant.





Un moment unique devant le chef

Vivre un repas au comptoir autour de sushis et poisson cru, comme dans une scène de film, entre l'imaginaire du film Tampopo et les belles images du documentaire Jiro Dreams of Sushi, cela existe donc véritablement. Et chez Iodé, c'est à Jun Yoshikawa, jeune chef ayant fait ses armes dans les plus belles adresses japonaises de la rue Saint-Anne, qu'on le doit. À chaque plat, le chef vous embarque dans son univers, entre éternel respect de la tradition, technicité et liberté de création.

En plus de vous offrir la chance d'être aux premières loges de la confection de ses plats et bouchées, des savants coups de couteaux, de la découpe minutieuse et hypnotisante des poissons et du noble art de l'assemblage des sushis, Jun Yoshikawa propose également un moment de partage unique tout au long du repas, durant lequel le client peut partager, dialoguer et échanger avec le chef. Une chance rare et le genre d'interaction dont on se souvient longtemps.





Une démarche totale et ode à la pêche française

Avant même de naître, Iodé avait un cap à suivre et à ne jamais lâcher : défendre et offrir une cuisine japonaise qui s'appuierait sur un approvisionnement transparent et de qualité, une pêche française, locale et durable, et un respect sans concession de la saisonnalité, souvent méconnue ou volontairement ignorée par le monde de la restauration.

Le *sourcing*, au centre du projet, s'étend des Pyrénées, pour la truite, préférée ici au saumon, à l'Île de France pour les plantes et les herbes, qui viennent orner les créations, jusqu'aux ports et aux criées bretonnes de Lorient, Roscoff ou Audierne, dans le Finistère. La Bretagne, justement. Ici, oubliez les gros bateaux et la pêche au chalut : priorité absolue à la ligne et à la plongée. Au menu, donc, des oursins des Glénans, des langoustines du Guilvinec, des Saint-Jacques d'Erquy, du bar de la mer d'Iroise, du thon rouge du Golfe de Gascogne et prochainement, si toutes les conditions sont réunies, des poissons de roche de Méditerranée.



Un menu avec (déjà) quelques classiques

Oursin, mullet noir, grondin, langouste, otoro, seiche blanche, thon rouge, Saint-Jacques : le menu "omakase" est riche, foisonnant, varié, et bouscule tout en conservant sa logique, son équilibre et sa cohérence. Le voyage, lui, se découpe en plusieurs étapes, selon l'inspiration du chef et des arrivages des différentes criées : des sashimis, une soupe de poisson, un chirashi, des nigiris, un temaki, des gunkans et un mochi pour clôturer le tout — mention spéciale pour celui au matcha.

Avec déjà quelques classiques de la maison : le duo de gunkan à l'anguille fumée et à l'oursin, un nigiri de bar surmonté d'une sauce soja infusée aux graines de fenouil, un grondin mi-cuit à la sauce à l'olive et une bouchée de seiche blanche au sel, épices et oxalis.



Des accords liquides vraiment inédits

Chez Iodé, les sakés japonais, méticuleusement sourcés sur l'archipel, figurent en bonne place sur la carte des boissons (au verre ou à la bouteille), mais ils cohabitent ici avec des flacons et des références assez inattendus dans le monde un peu guindé des comptoirs à sushi: une sélection de vins nature pointue, ramassée et accessible qui vous baladera entre les vins blancs de la Loire (Mosse, Domaine Perrault Jadaud), du Jura (Domaine de la Pinte), de la Bourgogne (Frédéric Cossard) et même du Sud-Ouest (Château Lafitte, Domaine du Fond Cyprès).

Et oui, comme quoi, des sushis (très) bien ficelés accordés avec des vins (très) bien faits, c'est possible. Au rayon du sans-alcool : des kombucha (brut nature ou clémentine) brassés et embouteillés à quelques centaines de mètres du restaurant.

Bref, difficile de faire plus local, tout en se sentant aussi loin.

PRIX ET MENUS

Menu "sushi" du midi (38 euros)

Menu "chirashi" du midi (38 euros)

Menu "sashimi" du midi (32 euros)

Menu "omakase" au dîner : 92 euros

ACCÈS ET HORAIRES

125 rue Saint-Dominique (Paris 7e)

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner

