MORY SACKO

DOSSIER DE PRESSE

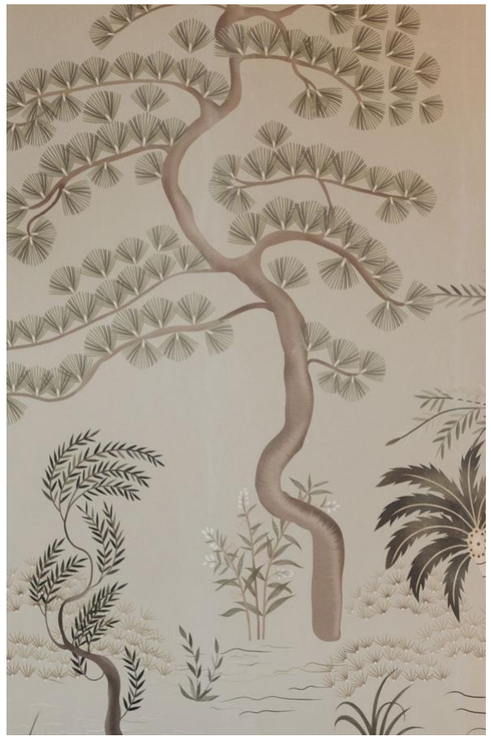
MOSUKE

MORY SACKO

MOSUKE

AU COEUR DE LA RUE RAYMOND LOSSERAND DANS LE 14ÈME ARRONDISSEMENT DE PARIS, LE RESTAURANT MOSUKE SE DÉCOUVRE SOUS UN NOUVEAU JOUR.

Après l’obtention d’une première étoile en 2021, le chef Mory Sacko poursuit son envol en déployant sa cuisine audacieuse et créative dans un nouvel écrin poétique aux couleurs et matières naturelles. Dans la continuité d’un voyage initiatique entre l’Afrique et le Japon, magnifié par une cuisine gastronomique à la française, MOSUKE incarne un restaurant à l’art de vivre singulier.



UN CHEF RÉCOMPENSÉ

2020

le chef reçoit la Dotation Jeunes Talents du Guide Gault & Millau

JANVIER 2021

quelques mois seulement après l’ouverture de MOSUKE, Mory obtient sa première étoile au Guide Michelin et le prix du jeune chef

2021

Mory est nommé Next Generation Leaders par le magazine Times

2022

il reçoit le prix de l’homme de l’année par le magazine GQ

SAGESSE ET DISCRÉTION

Avec MOSUKE, Mory continue de partager une cuisine plurielle, délicate, créative, à la croisée des influences et des territoires qui sont les siens.

Aujourd’hui, ce jeune chef de trente ans s’épa-nouit librement dans différents univers créatifs. Avec le nouveau décor de MOSUKE, sa table gastronomique, pensée à l’aune de ses influences et de son goût pour la matière artistique, Mory propose un nouveau décor enveloppant et élégant, propice au déploie-ment d’une cuisine de voyage personnelle et raffinée.

MOSUKE

LE NOUVEL ENVOL

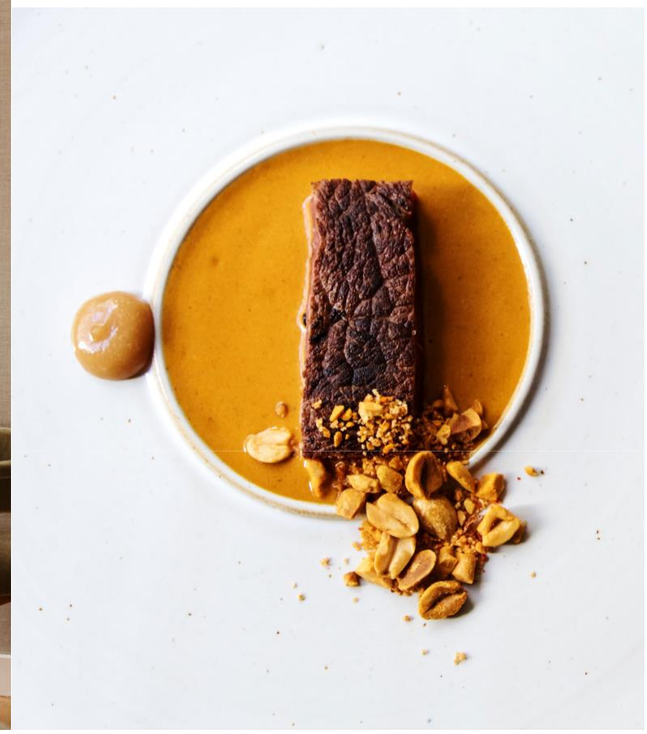
Lorsque Mory Sacko ouvre MOSUKE en septembre 2020, c'est dans une conception claire et épurée, peu de mobilier et un minimalisme assumé. Avec ce nouvel écrin, MOSUKE dévoile un décor chaleureux et élégant. Le chef poursuit l'écriture de sa cuisine rassemblant différentes cultures au coeur d'une assiette et offre un cadre idéal, pour la dégustation comme pour la création. MOSUKE est la contraction de son prénom et de Yasuke, le premier et unique samouraï africain du Japon, comme un hommage à ce premier voyage réalisé d'un continent à l'autre. Le héron, animal totem de Mory, est l'incarnation même de cette union et symbolise le restaurant. Lors de ses migrations saisonnières, l'oiseau vole entre les différents continents et se nourrit de ce qu'il y trouve.
Il n'y avait qu'un pas entre l'animal et la table que le chef rêvait : quand la cuisine africaine côtoie le Japon, dans un esthétisme à la française.
De ses expériences gastronomiques, il tire le visuel épuré et la volonté d'offrir une nouvelle vision de la cuisine africaine, qui ne soit pas un effet "fusion", mais une rencontre totale avec la culture japonaise. Parfois travaillées autour d'un triptyque, les assiettes plurielles mettent en valeur un produit par des assaisonnements précis, le chef ayant une affection particulière pour les épices et une technique spécifique.

Pour mettre en oeuvre sa cuisine, Mory s'attache à utiliser des produits majoritairement français, et a notamment choisi Damien Blasco en Occitanie pour les agrumes comme le citron caviar, Pierre Gayet pour les piments,

la ferme de Culoiseau dans le Perche pour la volaille, Nomie pour les épices, Pierre Robine pour les herbes sauvages. Mais aussi le thé du Palais des Thés servi dans les règles de l'art, avec une carte de thés japonais afin de clore le repas, entre Bancha, Sencha (thés verts), Kalapani Barsha (thé blanc du Népal) ou encore Hojicha (thé vert torréfié). Les infusions Rooibos, Bissap ou encore Kinkéliba (issue de plantes d'Afrique de l'Ouest séchées) réveillent quant à elles les boissons chaudes traditionnelles.

> Les menus, qui comportent une option végétarienne, sont en 4 ou 6 services au déjeuner et un menu unique en 9 service est servi le soir

Le repas commence par des mises en bouche, comme des prémices pensées avec précision



et beaucoup de gourmandise : Homard Grillé Sauce Okonomiyaki, Mousseline de Pomme de terre au Miso, Aonori ou encore l'alliance unique du Granité Mangue, Yuzukosho, Miso, Basilic et Poivre Sauvage de Madagascar, relevée par la fine gelée d'oignon rouge dont l'acidité nettoie le palais pour débuter.
Le Shojin Ryori au Caviar, un met végétalien traditionnellement servi dans les temples et les sanctuaires japonais ouvre le bal des entrées, succédé par le raffinement d'un Oshizushi à l'Omble Chevalier, Concombre au Saké, Aneth et Beurre blanc au Vin jaune, dans l'esprit d'un sushi où chaque grain de riz vient se mêler à la nacre d'un poisson délicat. L'incontournable boeuf mafé se compose d'un filet de Boeuf d'Aubrac maturé trois semaines dans du beurre de karité avec une sauce mafé au tamarin et des cacahuètes

MOSUKE

de Soustons, comme un délicieux mélange où chaque culture amène à l'autre sa part de délice.

Pour le dessert, la Tarte au chocolat Tanzanie et Madagascar, crémeuse et parfumée, s'agrémente d'un fin sabayon au chocolat à la fleur de sel fumé et d'une glace au wasabi et d'un praliné de grué de cacao. Selon les saisons, les fruits viennent aussi clôturer le repas : la Fraise, déclinée fraîche, confite ou en fine chips, est associée au thé genmaicha, sarrasin croustillant et à la fraîcheur d'un Fontainebleau, agrémenté d'un fin biscuit à la cuillère : une version légère d'une charlotte, comme la promesse d'un nouveau voyage. Dans les verres, une fois encore, une alliance des boissons et des territoires. La carte des vins, dotée de 150 références, a été pensée selon le respect du triptyque France-Afrique-Japon. La part belle est faite aux producteurs français de la Loire et du Languedoc ainsi qu'aux vins sud-africains

et marocains aux cépages épicés et fruités. Pour pousser le voyage et attiser la curiosité, un accord mets-saké est proposé. Le goût doux et iodé de cet alcool de riz japonais révèle subtilement la cuisine plurielle du chef. Parmi les 26 références de saké proposées, le sommelier a sélectionné notamment le saké des Larmes
du Levant, la première Sakagura française-propriété de Grégoire Boeuf - située à proximité de Saint-Etienne et validée par les maîtres saké.

UN NOUVEAU LIEU EN HARMONIE AVEC LA CUISINE

Après avoir ouvert en 2020 dans un décor épuré, MOSUKE révèle aujourd'hui son nouvel habillage. Mory s'est entouré du cabinet d'architectes Friedmann & Versace pour concevoir ce nouvel écrin où, de manière subtile, des motifs en référence aux traditions africaines dialoguent avec la sobriété des décors japonais.

Les lignes épurées et harmonieuses ont guidé le chef dans la création d'une salle aux tons vert amande et vert profond, mis en lumière par des matériaux clairs et naturels. Dès l'entrée, des banquettes adoucies en velours de mohair entourent des tables en bois massif et dessinées sur-mesure. Le papier peint en fibres naturelles d'abaca habille la salle avec un doux relief et se conjugue avec élégance aux appliques murales et aux stores bateaux en bambou feutré. Au plafond, les tissus de fine laine ajourés rappellent l'esprit poétique des jardins nippons. À présent, la cuisine est agrandie et ouverte pour dialoguer discrètement avec la salle. Jusque dans l'alcôve blanche, le décor épuré révèle la créativité de la cuisine de Mory Sacko. Soignant le moindre détail, le chef a souhaité un art de la table unique et a choisi le céramiste Stéphane Caudron de No Ceramic pour accueillir sa cuisine. Ils réalisent ensemble une collection d'assiettes sur-mesure, d'une grande finesse, jouant sur la délicatesse brute du matériau, sublimant chaque plat. En clin d'oeil au kintsugi, une technique japonaise de réparation des objets avec des incrustations d'or ou d'argent,

certaines assiettes sont ajourées d'un liseré brillant. Un travail prolongé par la justesse et la sensibilité de Laure Sulger de Lore Ceramic qui a créé des contenants japonisants aux lignes et aux formes complexes pour mettre en lumière les amuse-bouches, les entrées et les assiettes à pain. Les bols en gré noir et les coupelles à pied en céramique ont été conçus par Sirane, artiste céramiste basée dans le 14ème arrondissement de Paris, toujours dans cette optique d'une vaisselle fine, aux lignes très épurées, avec une dimension naturelle et résolument moderne.

MOSUKE

11, rue Raymond
Losserand
75014 Paris
01 43 20 21 39

Ouvert du lundi
au vendredi
midi (12 h - 14 h)
soir (19 h - 21 h 45)

mosuke-restaurant.com

MENUS

Midi

Menu 4 services	80 €
Menu 6 services	130 €

Soir

Menu 9 services	190 €

Accords mets/vins - 3 temps	42 €
Accords mets/saké - 3 temps	58 €
Accords mets/thé et infusions - 3 temps	32 €
Accords mets/boissons - 5 temps (vin, saké, spiritueux, bière, infusion)	78 €

© crédits photographiques : virginie GARNIER - Design dossier de presse : Lionel THINQUE pour Fuzz Design