

UNAGI

LE NOUVEAU BISTROT JAPONAIS QUI RÉVEILLE
LE 16E ARRONDISSEMENT

0



LE NOUVEAU BISTROT JAPONAIS QUI RÉVEILLE LE 16E ARRONDISSEMENT

L'année débute sur une ouverture qui va donner à la **rue de Longchamp** une saveur nouvelle.

Kelly Amzallag et David Guetta présentent Unagi, une nouvelle table aux accents japonais qui répond aux codes de la brasserie française. Son décor, minimal et graphique, est **signé Uchronia**.

Unagi : kesako ?

Ross et ses acolytes de Friends ont beau ne pas s'accorder sur sa définition, "Unagi" est devenu un terme culte parmi les fans de la série. Kelly Amzallag et David Guetta l'empruntent à la pop culture et lui donnent vie dans l'ouest parisien.

Frère et sœur, ils sont deux enfants du quartier.

En inaugurant Unagi rue de Longchamp, ils entendent bien faire de ce 16e arrondissement qu'ils aiment et chérissent une **nouvelle destination culinaire**.



UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Aux origines, il y a Kanteen, un concept de good food à emporter mêlant sushis ultra frais, salades savoureuses et sandwiches réconfortants. Après le succès de leur première adresse du 17e, inaugurée en janvier 2016, Kelly Amzallag et David Guetta dupliquent leur concept du côté de Neuilly deux années plus tard.

Le Covid aidant, forts des enseignements de la gestion d'une entreprise en temps de crise, le duo fait mûrir un **nouveau concept**. Souhaitant offrir à son quartier de cœur un restaurant dans l'air du temps, il dessine les contours Unagi, une adresse qui mêlerait **les codes du bistrot à la française** et à ceux des **izakayas japonais** pouvant répondre aux enjeux d'un déjeuner sur le pouce comme d'un dîner célébrant une grande occasion.



UNE CARTE DE PASSIONNÉS

David Guetta est depuis toujours **passionné de gastronomie japonaise**. L'autodidacte s'est amusé, pour Unagi, à imaginer une carte à la fois pointue et accessible pour ravir les palais les plus néophytes comme ceux en **recherche d'aventure**.

Le **chef Gabriel Lévy**, diplômé de la prestigieuse école Ferrandi et notamment formé à la rigueur de la Maison Troisgros (3 étoiles) et au raffinement du MOF Frédéric Simonin (1 étoile), a apporté toute sa technique

à l'élaboration du menu. Jonglant avec une facilité déconcertante avec les mets les plus techniques comme avec les classiques qu'il revisite avec originalité, il signe, aux côtés de David, **une carte plurielle** dont l'allure de chaque mets a elle aussi été pensée avec attention, à **l'image d'une pièce d'art éphémère**.

A VOS BAGUETTES !

S'éloignant des codes rigoureux du restaurant japonais, Unagi fait un **clin d'œil à l'univers de la brasserie parisienne**.

On retrouve ainsi à la carte des saveurs bien connues dans nos frontières : magret, foie gras, truffe... mais aussi des plats saisonniers comme, cet hiver, un velouté de courge et châtaignes agrémenté de miso. Car, fait rare pour une adresse aux accents nippons, **son menu s'adapte aux saisons** et aux nouveaux enjeux du secteur : l'avocat tout comme le saumon, pourtant incontournables, s'effaceront peu à peu au profit des **légumes saisonniers** et des poissons issus de la **pêche durable**, certains pêchés selon les **rites de l'Ikejime** qui permet aux chairs du poisson de conserver une fermeté idéale.

Ainsi, **bouchées uniques** comme les sandos, sushis, sashimis et handrolls côtoient les mets à partager dans le plus pur esprit de l'izakaya. Ici, l'hommage à la brasserie frenchy se poursuit : **classiques nippons** sont revisités à la sauce tricolore à l'image du crispy rice au foie gras laqué de teriyaki ou du tataki de magret d'oie à la sauce soja fumée.



UN SOURCING DES PLUS SOIGNÉS

Le choix des produits travaillés en cuisine a fait l'objet d'un **savant travail de recherche** et de testing afin de n'en retenir que le meilleur.

L'algue qui enveloppe les handrolls est issue de la collection de la **maison Nishikidōri**, juste craquante et savoureuse. Le shokupan dans lequel se lovent la garniture des sandos a été pétri dans la boulangerie de **Leonie Bacri**, absolument aérien, sans lactose, un heureux hasard qui permettra aux intolérants de ne pas faire l'impasse sur le plaisir.

Côté dessert, les moshis ont été réalisés avec amour par la **Maison du Moshi** et les sorbets par **Terre Adélice**, fabricant de glaces artisanales 100 % bio.

TRINQUER CHEZ UNAGI

Un izakaya n'en serait pas un sans son bar. Incurvé, recouvert de **feuilles de cuivre japonaises** et gainé de résine, savamment réalisé par Atelier Roma, il donne le ton de l'espace. La forme monolithique combinée au traitement de surface délicat mais graphique reflète les dualités dans le reste du design.

S'y dégustent les plus **belles références d'alcools japonais** (gin Kozue, rhum Ryoma, sakés Dassaï...) qui, grâce au concours du mixologue maison **Arthur Rouet**, se réinventent également en **sept cocktails inédits et savoureux** qui évoquent les best-sellers des bars parisiens, dont le Matcha Mule, le Umani Old Fashioned, le Porn Rhum Martini ou encore un grog revu à la mode japonaise.



UNE SCÉNOGRAPHIE MINIMALE QUI BRAQUE LES PROJECTEURS SUR LA CUISINE

Qui d'autre que le collectif **Uchronia** pour relever avec brio l'exercice de la fusion des genres ? Comme un trait d'union entre jour et nuit, premier rang et fond de salle, une banquette serpente le long du mur porteur. Ses courbes et sa couleur organique contrastent avec **le minimalisme japonais qui dicte le ton d'Unagi, inspiré du postmodernisme.**

Dans un monochrome minéral, sols en pierre naturelle et parois effet béton donnent à la salle un effet de légèreté soutenu par la percée d'un **puits de lumière** dans le fond. Celui-ci accorde à ce large espace en forme de L la chaleur de la lumière naturelle où que l'on y dîne, **mise en abîme par ces miroirs** comme moulés à même les murs.

Afin d'y créer une atmosphère chaleureuse en fin de journée, les **luminaires filiformes et orangés**, une création originale d'Uchronia, comme le plafond rétro-éclairé, apportent à l'écrin une lueur douce, ponctuée de seulement quelques **couleurs vitaminées** qui se retrouvent sur le plateau des tables et sur le dessin de la fresque murale d'Atelier Roma.



