

DOSSIER DE PRESSE
2022



ENNI UDON

UDON'T KNOW

Dans l'imaginaire collectif, la cuisine japonaise se résume souvent à quelques pièces de poisson cru posés sur du riz (sushi) et brochettes laquées (yakitori), ce qui est bien loin de la réalité. En effet l'archipel nippon jouit d'une richesse gastronomique sans pareille. Il n'y a qu'à voir les festins parsemant les films d'animation d'Hayao Miyazaki pour en avoir un vibrant aperçu ! Parmi les mets traditionnels de ce vaste paysage culinaire les nouilles se retrouvent en bonne position. D'une variété très diverse, elles constituent la base de nombreux repas. Parmi les plus consommées, on trouve les ramen (les plus célèbres?), les soba (à base de farine de sarrasin), les somen (très fines), et bien sûr les udon (les plus gourmandes).

Les udon seraient originaires de la préfecture Fukuoka, sur la côte nord de l'île japonaise de Kyūshū. Leur création remonterait au XIIIe siècle et c'est le moine Enni qui en aurait été l'initiateur lorsqu'il rapporta d'un voyage en Chine les plans d'une machine à moulin à blé.

Leur confection ne nécessite que trois ingrédients : de la farine de blé, de l'eau et du sel. À cela il est cependant nécessaire d'ajouter un savoir-faire méticuleux, exigeant dextérité et patience, afin d'obtenir des nouilles blanches et bien épaisses, qui une fois cuites dans un bain d'eau bouillante, offrent en bouche une texture incomparable, à la fois ferme et fondante. Les japonais en raffolent et les consomment aussi bien au déjeuner qu'au dîner, froides ou chaudes, avec ou sans bouillon. Qu'importe l'accompagnement choisi, le udon a tout bon et se révèle être un plat sain, équilibré, rapide à manger et ô combien savoureux.



**Ce trésor national aurait pu rester
une chasse gardée japonaise...
s'il n'y avait pas eu Enni Udon !**



Enni Udon est né d'une double volonté : celle de faire découvrir un plat populaire aux Français ajoutée à celle d'offrir aux Japonais un lieu dans lequel ils pourraient retrouver les saveurs authentiques de leur pays. Pour la réaliser, il n'y a pas de secret (à part peut-être celui de la recette des udon... qui le restera!), l'établissement mise autant sur des ingrédients de qualité en provenance directe du Japon que sur le savoir-faire de son équipe, dont chacun des membres s'illustre en mettant sa technicité et sa maîtrise dans la création d'une expérience inoubliable.

À la manière d'un Izakaya, (sorte de bars à tapas populaires au Japon), et pour se mettre en appétit, la carte propose plusieurs entrées. Une fois la commande passée, les assiettes défilent dans un ballet millimétré : Karaage (poulet frit avec sa panure de chapelure panko), Onsen Tamago (oeuf mi-cuit pendant 35 minutes à 60°C accompagné de bouillon dashi et de sauce de soja), Yakinasu (aubergine grillée).

C'est ensuite - et enfin - au tour de la spécialité de la maison - le fameux udon - magnifié et décliné en une multitude de recettes froides ou chaudes. Du bouillon dashi aux algues kombu et champignons shiitaké qui aura mijoté de longues heures, à la préparation de la pâte qui aura nécessité près d'une journée de repos, chaque composant participe à la beauté visuelle et à la complexité gustative de ce plat.



ENNI UDON

À découvrir : le Tenzaru Udon (tempura de crevettes et de légumes), le Hiyashi Oroshi Udon (radis blanc râpé, roquette, chips de racine de lotus, sésame, gingembre et algues nori), le Curry Udon (boeuf, oignons et bouillon au curry). Si elles le souhaitent, les fines bouches pourront ajouter à leur udon ume-boshi (prune salée), tanuki (flocons de farine frits), algues wakame... Les plus aventureux pourront s'essayer au Natto, des graines de soja fermentées reconnues comme élixir de longévité et qui ont surpris déjà plus d'un palais occidental... Le dépaysement est garanti !

Pour ceux dont l'envie de découverte demande plus, une sélection de donburis (plats composés de riz et d'un accompagnement), à l'image du Kamo Teriyaki Don (teriyaki de canard), aussi variés qu'alléchants, ouvriront encore plus grand les portes de l'univers culinaire japonais. On peut enfin conclure le voyage en douceur avec des dorayaki (pancakes fourrés à la pâte de haricots rouges) et des mochis glacés (pâte de farine riz fourrée à la glace au thé vert ou au sésame noir).

どうぞお召し上がりください



VOYAGE SENSORIEL

L'architecte Alexandre Schrepfer et la scénographe d'intérieur Chiaki Yatasui se sont associés à la conception de cet élégant écrin tout en matériaux nobles et naturels. La pureté des lignes et le minimalisme pratique mais chaleureux créent une atmosphère de sérénité où l'on peut déconnecter tout en douceur et porter toute son attention sur l'expérience Enni Udon. Des petits espaces intimistes qui composent la salle, la cuisine ouverte avec son comptoir en pierre laisse voir s'affairer les chefs minutieusement et en silence à la préparation des différents mets inscrits à la carte.



Pour mener à bien ce projet en respectant les ambitions, l'âme et le niveau d'exigence propre à la culture japonaise, Enni Udon s'est entouré des meilleurs éléments. En salle, poussant le souci du détail à l'extrême, Hiro (Hiroaki Nagai), veille à ce que chacun se sente bien accueilli, son expérience conséquente (au Japon et en France) permet à l'équipe qu'il gère de fournir une expérience de service authentiquement japonaise. En cuisine c'est le Chef Nobu (Nobutaka Hayashi) qui mène la troupe. Homme tout aussi passionné que passionnant et spécialiste de l'udon. Chef dans la vie, une fois le tablier raccroché il est également pâtissier et professeur de calligraphie (le logo d'Enni Udon, c'est lui!), une discipline qui comme la cuisine exige précision et répétition du geste jusqu'à atteindre la perfection.



Enni Udon
6 Rue de la Renaissance
75008 Paris

enniudon@enniudon.com
www.enniudon.com

Ouvert du lundi au samedi
De 11h30 à 15h
et de 18h à 22h30

50 couverts

A la carte : 5€ - 24€
Udon : 13,5€ - 22€
Donburi : 18€ - 23€

Réservation possible
uniquement pour les boxes

Boxe 1 : 4/5 personnes
Boxe 2 : 6/7 personnes