



nakatsu

中市

Le Karaage engagé

25, rue Ramey – 75018 Paris



Né dans la ville de Nakatsu, le Karaage est le poulet frit japonais. Charles Cagnac et Matthieu de Seigneurens, deux amateurs de cuisine japonaise, sont aussi deux grands passionnés de cette spécialité. Ils s'en emparent dans un nouveau spot street food, niché dans la rue Ramey. A travers une vision aussi éthique que gourmande du produit, ils le déclinent en morceaux avec de redoutables sauces maison, en burger généreux, et en donburi de haute volée. Une carte pointue et responsable.

SOURCING ENGAGÉ

Le poulet, ingrédient principal du Karaage, a nécessité à lui-seul un an de recherche. Charles et Matthieu ont trouvé un petit producteur français, proche de Paris, dans le Perche, qui élève ses volailles durant 120 jours* et produit sur place leur alimentation. Ce « poulet à col nu », produit une chair ferme et fine, dont le gras offre une saveur unique.\

* *A titre de comparaison, le Label Rouge indique un élevage de 80 jours*



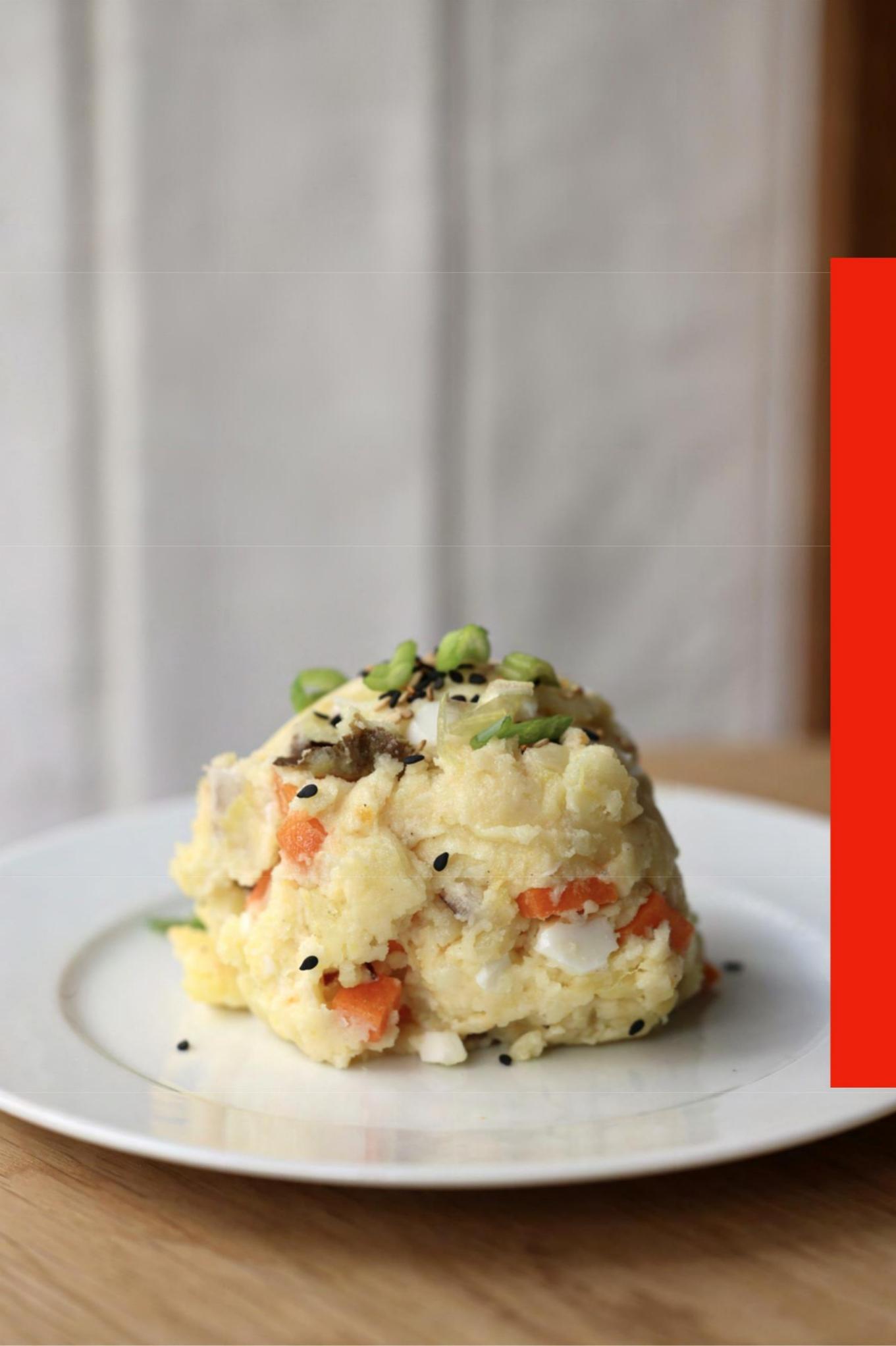


Chaque ingrédient est sélectionné avec soin, dans le respect du vivant. Les légumes et herbes aromatiques sont notamment sélectionnés auprès de Broko, un groupement de producteurs locaux. Les pommes de terre proviennent d'un petit producteur dans la Somme. Chaque ingrédient est amené à changer pour n'être choisi qu'en pleine saison. Et pour éviter les excès d'empreinte carbone, Charles et Mathieu ont même trouvé un épatant producteur de miso et de saké de cuisine en Bourgogne.

CARTE COURTE ET CANAILLE

Un excellent Karaage est une spécialité qui se déguste seule, en généreux morceaux bien crispy. Chez Nakatsu, on le « dip » dans de délicieuses mayonnaises maison, pour encore plus de gourmandise, dont une japonaise au gingembre, une sweet chili pimentée ou encore une sauce tartare au miso de Bourgogne.





On l'accompagne également de sides tels qu'une addictive salade de pomme de terre japonaise (écrasé de pomme de terre, oignon rouge, carotte, ciboulette, œufs et mayo maison), un coleslaw croquant et bien balancé (carotte, chou blanc, mayo japonaise maison, fromage blanc, ciboulette, huile de sésame, vinaigre de riz et herbes fraîches), ou des frites fraîches cuites dans deux bains de cuisson.



中
津
市

Mais ici les stars ce sont le Burger et le Donburi ! Le Burger de Karaage, dans son potato bun ultra moelleux, se pare uniquement de pickles d'oignon rouge, salade, cébette et l'une des trois mayo maison au choix. Simple ? Non, juste le chicken burger parfait qui révèle la saveur franche d'un poulet sélectionné avec le plus grand soin.





中
津
市



Le Donburi, quant à lui, couche de beaux morceaux de Karaage sur un lit de riz japonais cuit dans les règles de l'art. Il est agrémenté de légumes de saison (rôtis et en salade croquante), de pickles d'oignon rouge et d'une sauce maison au choix. Les plus gourmand y ajouteront un œuf Ajitsuke bien coulant, qui se déguste également en side, ou en petite entrée. \

Les végétariens ne sont pas pour autant oubliés chez Nakatsu. Le Burger et le Donburi se déclinent aussi en version végétarienne.



中
津
市

DESSERTS FRANCO-JAPONAIS

Charles et Matthieu ont voulu se faire plaisir sur les desserts maison. Leur esprit regorge de recettes gourmandes qu'ils revisitent avec les saveurs japonaises. Parmi leurs créations, on découvre une divine mousse au chocolat, sarrasin et piment Shichimi Togarashi, un onctueux tiramisu au matcha, un irrésistible soft baked cookie au matcha, chocolat blanc et noisettes, un audacieux fan au sésame noir, ou encore un crémeux cheesecake au miso blanc. Seulement trois d'entre eux seront à la carte chaque jour mais ils changeront très régulièrement pour toujours créer une surprise sucrée.





中
津
市

VINS, SAKÉ ET SOFTS

Le vin nature s'impose même dans les spots street food ! Très amateur de bons vins nature et bio, Matthieu a réalisé une petite sélection en partenariat avec Let It Bib qui convainc les vignerons de proposer leurs cuvées en cubi. En effet, le cubi est un contenant plus écologique qui ne dénature pas la qualité des vins. On dégustera notamment le Melon de Bourgogne « Allez bon Vin ! » d'Alain et Christian Couillaud dans le Pays Nantais, le vin orange Vulpes du Domaine Eblin en Alsace ou encore la cuvée rouge Les Pompette de Dominik Benz en Ariège.



Pour les Saké, Charles et Matthieu se sont rapprochés de Benjamin Prévault de La Maison du Saké. Il a sélectionné trois pépites donc le saké moderne de la Maison Masumi, dont la dégustation est proche de certains vins blancs, le saké traditionnel de la Maison Takeno, qui révèle les arômes du riz, et le saké nature de la Maison Katori dont les levures naturelles offrent un beau caractère.\

Côté soft, Nakatsu a créé une imparable recette de citronnade maison au gingembre, idéale à la belle saison pour accompagner ses spécialités. On retrouve le fameux kombucha de Vivant, nature ou au jasmin.







FONDATEURS ET VALEURS

Âgés respectivement de 31 et 30 ans, et amis de longue date, Charles Cagnac et Matthieu de Seigneurens se rassemblent autour de leurs valeurs écoresponsables. Pour eux, le choix de l'approvisionnement est essentiel afin de proposer la meilleure qualité de produits possible mais aussi pour les enjeux écologiques d'aujourd'hui, qui leur sont inévitables. Ils se rejoignent également sur une passion commune pour la cuisine japonaise. C'est ainsi que la création d'un spot street food dédié au poulet karaage est devenue une évidence.

Charles, restaurateur à Paris depuis 5 ans et co-fondateur d'une enseigne dédiée au poisson, souhaitait créer un nouveau concept street food résolument centré sur ses engagements. Quant à Matthieu, il a tout d'abord fait des études dans le Vin (commerce, œnologie et viticulture) et a accompagné des vignerons dans leurs démarches commerciales. Puis il a rejoint les équipes de Too Good to Go durant deux ans avant de se lancer dans l'aventure Nakatsu avec Charles.



