

Pureté de corps et d'esprit

Un repas selon la tradition shojin ou dans l'esprit d'un foyer japonais pour une pause déjeuner rapide, élégante et saine

Pour un moment de bien-être dans une journée chargée, OGATA Paris offre un repas inspiré de la cuisine des moines et un autre de la cuisine quotidienne des foyers japonais. Végétalien pour l'un et à base végétarienne pour l'autre, le premier se présente dans cinq contenants accompagnés de différents thés préparés devant le convive dans un cadre intimiste et paisible et le deuxième sur différents supports offrant notamment un tamagoyaki, omelette roulée.



Repas végétalien et à base végétarienne pour respect du vivant

Pousser la porte du sabō, le salon de thé d'OGATA Paris, c'est se laisser cueillir par le calme. Soudainement, tout en soi cesse de courir après le temps et revient à l'instant présent.

L'asazen prend racine dans cet ancrage pour déployer son équilibre à l'heure du déjeuner. Comme un moine bouddhiste pour son premier repas, le convive voit arriver cinq contenants sur un plateau, contenant tous des mets différents. Pensés pour être combinés au gré des envies, les goûts et les textures peuvent être assortis de mille façons différentes. Semblable à la cuisine shōjin qui est son inspiration, ce déjeuner est strictement végétalien, dans la promesse bouddhiste de ne causer aucun tort à un être vivant.



Avec ce même esprit en tête, le restaurant offre un menu déjeuner Tamagoyaki. Cuisine sur le pouce quotidienne des foyers japonais, il est végétarien, hormis pour le bouillon de bonite présent dans l'omelette. Un amuse-bouche de saison ouvre la danse, puis l'omelette roulée si caractéristique est servie, accompagnée de riz, de soupe miso et de tsukemono avant un wagashi au choix.



Léger et rassasiant, s'offrir le « goût de l'époque »

La recherche d'entente avec la nature de ces repas ne signifie pas pour autant avarice de quantité. Essence de cette cuisine, l'envie de rassasier et de donner de l'énergie pour accomplir toutes les tâches de la journée se ressent. Tofu grillé et tofu soyeux au sésame, soupe miso, légumes de saison, porridge de riz et tsukemono composent ainsi les facettes salées de l'asazen, moment hors du quotidien. En conclusion, le choix est donné entre trois wagashi.

Pilier du lieu, le thé ponctue le repas. Du thé hojicha est ainsi torréfié et préparé devant le convive ainsi que du matcha ou encore une infusion évoluant selon les saisons. Depuis le comptoir où il peut être assis, le client assiste à cette chorégraphie lente et traditionnelle, dont l'aspect rituel n'a d'égale que sa plénitude. Au restaurant, la formule déjeuner, rassasiant et complexe dans sa simplicité apparente, peut elle aussi être accompagnée de différentes boissons à la carte.

Au terme de ce qui a semblé une éternité et quelques secondes à la fois, le convive repart, épuré des soucis de sa journée, palpitant d'une énergie nouvelle. L'asazen et le tamagoyaki sont finalement un « goût de l'époque », riches de par leur histoire, leur sens et l'expérience gastronomique qu'ils offrent mais légers tant sur le corps que sur la conscience.

Tarifs et informations pratiques :

Menu Asazen, 60 €.

Au 16 Rue Debelleye, 75003 Paris.

Du mercredi au dimanche, de 11h à 12h30.

Menu Tamagoyaki, 50 €.

Au 16 Rue Debelleye, 75003 Paris.

Du mercredi au dimanche, de 12h30 à 15h.