



ESKAL
RESTAURANT



LA FUTURE TABLE VOYAGEUSE D'ALEXANDRE CHAMBAT ET KEN NANAUMI

Dans le quartier des Mathurins, Eskal ouvrira ses portes en mai, sous la houlette de Ken Nanaumi - déjà à la tête du restaurant Akabeko (Paris 7) - et d'Alexandre Chambat qui prendra ici sa première place de chef. Au cœur d'un lieu pensé par l'architecte Régis Botta, aux lignes épurées et au grand comptoir permettant de s'attabler en solo, Eskal est la promesse d'une halte dans le quartier d'affaires parisien, pour découvrir une cuisine exaltante et sensible.

Après avoir ouvert Akabeko rue de l'Université, autour de la rencontre des gastronomies françaises et japonaises avec son père, chef Yasuo Nanaumi, Ken Nanaumi traverse la Seine pour faire éclore Eskal, dont la lettre K entre en résonance avec sa première adresse.

Un nom qui n'a pas été choisi au hasard, pour devenir le lieu d'une nouvelle rencontre : celle d'Alexandre Chambat qui y prendra sa première place comme chef de cuisine. Alexandre Chambat, originaire de Haute Savoie, a suivi un chemin étoilé où il a pu faire ses classes : Pavillon Ledoyen***, Astrance***, L'Oiseau Blanc** au Peninsula, La Monnaie***, autant de restaurants prestigieux où le cuisinier a pu apprendre et se forger. En 2017, il effectue un tour du monde où il allie découvertes et formation, où sa soif de curiosité vient compléter son savoir de cuisiner. En 2022, il devient sous chef du restaurant Bonnotte qu'il quittera en 2025. Cette même année, il sera reçu comme Compagnon des Devoirs Unis du Tour de France, d'où il tirera des enseignements forts et une ouverture culturelle rare.



Ce tour du monde est un point commun qu'il partage avec Ken Nanaumi. Parti entre 2015 et 2016 de l'Amérique Latine au Japon, Ken a enrichi son expérience en salle et dans la sommellerie dans de belles tables comme Vesta, à Tokyo, où il a exercé pendant 3 ans. Il revient ensuite à Paris et ouvre en 2022, en famille, Akabeko rue de l'Université. Yasuo Nanaumi, le patriarche et chef, y fait rayonner son expérience de la grande cuisine française et son attachement durable à la nature.

Ken s'entoure de sa sœur Maya et de Vanessa, sa compagne, dans ses projets. Ayant travaillé dans la Haute Couture, Maya Nanaumi porte la direction artistique d'Akabeko et d'Eskal, où chaque détail est pensé avec soin et cohérence. Vanessa quant à elle, est cheffe pâtissière d'Akabeko et participe à l'univers créatif et à l'identité des projets.

Dans un lieu imaginé en tandem avec l'architecte Régis Botta, Eskal va déployer une haute gastronomie française, ponctuée des souvenirs de voyage de ses auteurs.

ESKAL EST À PRÉSENT LE POINT DE RENDEZ-VOUS DE CES GLOBE-CROQUEURS.

Les haricots verts sont cuits dans un bouillon iodé - où coquillages et amandes apportent une touche croquante et vivifiante - et surmontés d'un condiment fumé.

Le homard est d'abord poché, puis passé au Binchotan pour ajouter quelques notes braisées, avant d'être lustré d'un beurre de homard, oxalys et servi avec une sauce diable.

Dans une assiette satellitaire, la pince est servie sur une feuille de shizo frite avec un condiment citronné, à manger avec les doigts, comme un rouleau de printemps.



La tête du homard, dans un esprit thermidor, est garnie des autres parties, liées et montées dans une sauce au Cognac, que l'on vient gratiner quelques instants. Le pigeon quant à lui, est rôti sur le coffre et arrosé de beurre d'ail et thym, les bas de cuisses cuits au jus se marient à une farce fine au pigeon tandis que les céréales et levures parsemées sur le filet en révèlent tout le caractère.

Avec sa large salle en angle - où les camaïeux de beige et de gris résonnent avec les matières naturelles choisies par le designer - et ses miroirs au plafond, Eskal brille depuis la rue, avec vue sur la chapelle Expiatoire. Son large comptoir où manger permet de ne rien rater du ballet des cuisines, comme un clin d'œil aux origines de Ken Nanaumi et à l'Omakase, avec son interaction directe avec le chef.

ESKAL SERA LA PROMESSE D'UNE HALTE SINGULIÈRE.

Ouverture fin mai

ESKAL

47 rue des Mathurins - 75008 Paris

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION