

## IKÊ, NOUVEAU RESTAURANT EN EXCLUSIVITÉ AU PRINTEMPS DU GOÛT

L'INSATIABLE RESTAURATEUR ET ENTREPRENEUR STÉPHANE ABBY, SIGNE IKÊ, TABLE AU CONCEPT INÉDIT PERCHÉE AU 8<sup>ÈME</sup> ETAGE DU PRINTEMPS DU GOUT AVEC VUE SUR LE CIEL DE PARIS.

IKÊ, C'EST LE TRAIT D'UNION ENTRE LA TECHNIQUE ET LA PRECISION DE LA CUISINE JAPONAISE, ET LE RYTHME DES INFLUENCES SUD-AMERICAINE, UN HOMMAGE AU MEILLEUR DES PRODUITS DE LA MER, ET DE LA TERRE.



Stéphane Abby au Printemps du Goût ©EmilieFranzo

### À propos de Stéphane Abby

Stéphane Abby est un restaurateur entrepreneur français. Son intérêt pour la cuisine s'est développé dès son enfance à Abidjan, inspiré par les arômes des brûleries locales et par sa grand-mère, qui possédait un hôtel restaurant en Côte d'Ivoire.

Avec Sabrina Goldin, il crée l'Asado Club en 2015, un concept de restaurant itinérant qui introduit la street food argentine à Paris, puis Carbón, un lieu qui se fait remarquer par sa cuisine authentique au feu de bois. Ils ouvrent dans la foulée Cantina, aux influences latines, Mesa, un restaurant végétalien, ou encore Carboni's, un hommage à la cuisine italienne à leur façon. Stéphane lance également en collaboration avec MOMUS, un café signature qui mélange des influences de trois continents. Il fait également partie de The New Makers, un collectif unique de chefs issus de différents pays, initié par Veuve Clicquot.

### LE CONCEPT

IKÊ, c'est une référence à l'ikejime, technique japonaise très spécifique d'abattage du poisson, permettant une parfaite conservation de sa chair et des qualités gustatives. Dans la lignée des projets développés par Stéphane Abby, IKÊ est l'aboutissement d'une vision audacieuse : combiner l'élégance de la cuisine japonaise à la vivacité des saveurs mexicaines, autour de l'élément central qui lie ces deux mondes, le poisson.

Cette tendance à l'hybridation des cuisines découle de plusieurs points communs entre le Mexique et le Japon, comme l'utilisation abondante des poissons et fruits de mer et la grande importance accordée à la cuisson des aliments. Les légumes, condiments et épices, jouent aussi un rôle central dans les deux cuisines, contribuant à créer des plats complexes et nuancés. Du côté japonais, les légumes marinés et le wasabi ajoutent des saveurs uniques, tandis que les salsas et les piments diversifient les plats mexicains.

IKÊ, c'est une gamme de plats qui marient les saveurs, les techniques et les ingrédients de deux des traditions culinaires les plus riches et les plus diversifiées au monde.

# IKÊ EN EXCLUSIVITÉ AU PRINTEMPS DU GOÛT

## LA CUISINE

De chaque côté du Pacifique, existe un respect profond des ingrédients, une attention particulière portée à la qualité et la saisonnalité et une mise en avant de la saveur naturelle des ingrédients. IKÊ, c'est une gamme de plats qui marient les saveurs, les techniques et les ingrédients de deux des traditions culinaires les plus riches et les plus diversifiées au monde.

La cuisine est précise et originale, tout est préparé minute par des mains expertes. Les plats mêlent des saveurs de la mer et de la terre : ils sont frais et de saison.

## À LA CARTE (ENTRE AUTRES) :

- *HUÎTRES DE SAISON*,  
huile d'achiote, algue wakamé, gel de shiso
- *KARAAGE DE THON ROUGE*,  
mayonnaise chipotle
- *NORI-TACOS*, maquereau grillé au bbq,  
salsa verte, pickles de radis
- *TOSTADA DE THON*,  
aji amarillo, daikon râpé, pickles de piments
- *PALOURDES SAUTÉES* au mezcal,  
gomasio et huile de sésame fumée
- *CHIRASHI DE BAR IKEJIME*,  
marinade au ponzu, avocat, fraises shichimi
- *DORAYAKI À L'ANKO* et vanille du Mexique
- *MILLEFEUILLE* façon Bunuelos, crème de yuzu

## INFOS PRATIQUES

IKÊ, DÈS LE 16 MAI 2024

EN EXCLUSIVITE AU PRINTEMPS DU GOÛT,

PRINTEMPS HOMME, ETAGE 8,

OUVERT 7 JOURS SUR 7

Du lundi au samedi : 10:00 – 20:00

Le dimanche : 11:00 – 20:00

Le poisson est tranché sur place, servi avec du ponzu, du gingembre fraîchement râpé, des oignons verts, du wasabi, piments ou des copeaux d'ail.

La cuisine puise aussi son inspiration dans les techniques de l'Asado et du binchotan japonais pour griller les poissons, conférant ainsi un goût subtil et distinctif à chaque plat. La notion de saisonnalité est primordiale et la carte évolue donc au gré des arrivages de pêche de petits bateaux en collaboration avec des fournisseurs qui partagent cette philosophie



Karaage de thon rouge, mayonnaise chipotle  
(©EmilieFranzo)



Chirashi de bar ikejime, marinade au ponzu,  
avocat et fraises au shichimi  
(©EmilieFranzo)



Millefeuille façon Bunuelos, crème de yuzu  
(©EmilieFranzo)

# PRINTEMPS

