



Information Presse - mai 2023

## Accents Table Bourse

Accueille pour un dîner à six mains

Masaki Nagao,

futur chef cuisinier du restaurant doublement étoilé « Duende » à Nîmes  
dimanche 21 mai 2023



© Florian Domergue

Le dimanche 21 mai prochain, **Ayumi Sugiyama** et **Romain Mahi** uniront leur talent à celui du chef **Masaki Nagao** le temps d'un repas. Ensemble, ils ont

imaginé un dîner à six mains qui met à l'honneur l'association terre-mer, empreint de leur cuisine respective.

Chez Accents Table Bourse, du talent d'Ayumi Sugiyama, formée au Japon à l'art de la pâtisserie française, conjugué à celui de Romain Mahi qui a voyagé en Amérique latine puis officié dans de grandes maisons parisiennes, résulte une cuisine audacieuse et sincère.

Quant à Masaki Nagao, sa maîtrise de la cuisine française interprétée avec légèreté régale actuellement les clients du restaurant Vantre (Paris XIe).

La réunion de ces trois chefs liés d'amitié sera l'occasion de se délecter d'un menu décliné en 6 services, sans oublier les amuse-bouches.

## **MENU**

(sous réserve de changement selon la disponibilité des produits)

### ***amuse-bouches***

Bière blanche / œufs de hareng  
Bouillon dashi / tartelette aux petits pois / tarama / ventrèche  
Seiche / jambon  
Vernis / rhubarbe / burrata / ricotta  
Navet / pamplemousse

### ***entrées***

Risotto de salicorne / persil / cresson  
Huître / haddock / sarrasin / pomme  
Ananas / whisky  
Thon / abricot / roquette / tomate  
Foie gras / homard / haricots / fraise Gariguette

### ***plats***

Omble chevalier / canard mature / vin jaune / champignons fermentés  
Tourte de ris de veau / anguille fumé / crème crue  
Saint-Marcellin / andouillette / orange

## ***desserts***

Ail noir / chocolat / olives taggiashes  
Bulle de sucre / pamplemousse / amazaké / noix de cajou / orange  
Eau pétillante épicée

Prix : 100 euros par personne hors boissons

Réservation obligatoire uniquement par téléphone : 01 40 39 92 88

### **Quelques lignes sur le chef invité...**

Masaki Nagao est arrivé en France en 2014 pour travailler au restaurant « Genty Magre » à Toulouse. Il a enrichi son savoir-faire aux côtés de Sota Atsumi au Clown Bar en tant que sous-chef. Sa carrière se poursuit au « Clarence » pendant un an.

Depuis janvier 2020, il est le chef de cuisine du restaurant « Vantre », (Paris XIe). À partir de juin prochain, il sera le chef de cuisine du restaurant doublement étoilé de Pierre Gagnaire « Duende » à Nîmes.

## **Accents Table Bourse**

Ouvert en 2016, le restaurant Accents Table Bourse est implanté dans le quartier de l'ancienne Bourse à Paris. Romain Mahi affectionne l'accord terre-mer et invite à la découverte de parfums et saveurs jusqu'alors inconnus. Ayumi Sugiyama y réalise ses créations sucrées avec technicité et précision. Ils ont reçu une étoile au Guide MICHELIN en 2019.

26 rue Feydeau, 75002 Paris  
Tél. 01 40 39 92 88  
ouvert du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner

