

**Le restaurant Agapé accueille son nouveau Chef,
Yoshi Nagato qui emporte le 9 octobre 2023
le prix de l'Excellence Gastronomique du Guide
Lebey dans la catégorie meilleur poisson.**





Communiqué de presse - Paris - Octobre 2023

Arrivé au restaurant l'Agapé de Laurent Lapaire en juin dernier, Yoshi Nagato, âgé de trente-six ans et installé en France depuis douze ans, est originaire du Japon. C'est au contact d'un père passionné par la gastronomie française qu'il se découvre très jeune, un goût prononcé pour notre cuisine qui le fascine et qu'il considère comme l'excellence absolue. Son initiation se fait tôt, aux côtés d'un père aussi inspiré qu'inspirant, dans les cuisines d'un restaurant Gastronomique Japonais. Elle durera six ans. Au terme de ce premier apprentissage, il quitte le nid familial pour parfaire sa formation seul en passant notamment par **le Château Joël Robuchon à Tokyo.**

Un beau parcours....

À vingt quatre ans Yoshi Nagato arrive en France et c'est alors une succession de tables remarquables qui jalonnent son parcours : Tour à tour, il sera demi ou chef de partie : **La Maison Rostang, L'Épicure (Hôtel le Bristol), l'Écrin (Hôtel Le Crillon), Le Cinq (Hôtel Georges V)** . Une expérience bistronomique aux **Enfants du Marché** complètera son approche de la Table et ses champs des possibles.

Laurent Lapaire créateur de l'Agapé et dénicheur de talents culinaires, lui ouvre les portes de l'Agapé en juin 2023 et c'est en octobre 2023 qu'il reçoit le Prix de l'Excellence Gastronomique du Guide Lebey dans la catégorie meilleur poisson avec son Rouget de Bretagne en écaille, rosace d'artichaut poivrade confite, condiment ail noir, câpres, olives noires et fleurs de fenouil, jus de foies de rouget safrané.

Une rencontre subtile entre gastronomie Japonaise et Française ...

Si le travail de Yoshi Nagato se moule dans une exigence impeccable, sa réflexion culinaire, en perpétuel mouvement, se nourrit d'une recherche quotidienne pour atteindre le meilleur.

Fasciné par certains produits français qu'il ne trouve pas au Japon, il aime en dévoiler une interprétation originale et parfaitement maîtrisée à la nouvelle carte de l'Agapé. Respecter et étudier scrupuleusement la forme d'un légume

ou d'un fruit, sa découpe dans le prolongement de sa fibre, sa cuisson pour lui trouver une juste place au moment du dressage.

" La purée, pour moi, doit être un élément qui permet le contraste en bouche dans un plat mais elle ne doit pas prendre toute la place dans l'assiette, j'aime à la déposer en touches. Je préfère restituer le légume dans son aspect original, simplement rôti ou croquant et accompagné d'un jus qui prend en compte ses particularités. Il y a tellement de variétés, de goûts et de mode de cuisson, et j'ai beaucoup d'imagination !" explique t'il.

Au piano....

La découpe et la cuisson de la viande sont des exercices que maîtrisent également avec talent le nouveau Chef de l'Agapé. Sa **selle d'Agneau Manech tête noire aux gnocchis composés d'algues, olives calamata, citron confit et ail noir** ou ses **Noix de ris de veau rôti et fricassée de girolles à la Manzanilla de Xérès** en sont des interprétations parfaites .

La mer, une affaire de coeur...

La mer est un vrai terrain de prédilection pour Yoshi Nagato. Là encore, la technique Japonaise et tout son Art entre en scène. Crus travaillés, fumés au foin ou juste saisis, poissons et crustacés ont une place de choix dans la

composition de la nouvelle carte de L'Agapé. Yoshi Nagato excelle dans la découpe du thon rouge qu'il travaille toujours entier au départ en respectant les saisons et provenances. Le Chef dès son arrivée, donne libre cours à son savoir-faire et propose à la carte, **une ventrèche Tataki de bonite à dos rayé fumée au foie et framboises, rhubarbe, coulis d'orties ou encore Homard bleu de Roscoff mi-cuit accompagné de tempuras de haricots verts, cerises et sauce à l'oseille.**

Un jus qui fait le lien...

La notion et l'expression du JUS ont aussi très tôt su éveiller en Yoshi Nagato une palette de saveurs, goûts et possibilités culinaires. Le jus comme base, comme révélateur, comme accompagnement ami et complémentaire du produit d'excellence. *"Le jus c'est un fond de sauce, un fumet, un liant qui convoque le subtil, les saveurs et le goût dans la moindre de mes compositions qu'il s'agisse de plats ou de desserts"* raconte Yoshi Nagato .

De l'herbe à la fleur...

Les herbes et fleurs sauvages font partie intégrante de la cuisine de Yoshi Nagato. Fleur de sureau et fleur de fenouil par exemple, l'inspirent bien avant

le dressage et sont pensées dans la création d'un plat, bien au-delà de leur aspect décoratif.

Des desserts revisités...

Les grands classiques de l'Agapé comme la Pavlova sont eux aussi réinterprétés,

Pavlova de fraises gariguettes ou Tiramisu au sarrasin, Granité de yuzu au shiso ou bergamote, cédrat, lime coppenhard, cheesecake crémeux et glace au shiso.

Détail de la carte en pièce jointe.

Photographies : @Karine Sicard Bouvatier et Guide Lebey