

LES MERVEILLES D'ASUKA ICHIBA

UNE NOUVELLE CHEFFE PÂTISSIÈRE
AU RESTAURANT L'AGAPÉ
DE LAURENT LAPAIRE





Laurent Lapaire dénicheur de talents.

Après avoir proposé à **Yoshi Nagato** en juin dernier de prendre les rênes des cuisines de l'Agapé, Laurent LAPAIRE accueille une nouvelle Cheffe pâtissière, Asuka ICHIBA. Un accord Nippon parfait dont le maître de cérémonie se réjouit. Complices et habitués par une même philosophie, le trio propose une carte nouvelle, équilibrée où le ton juste et l'inspiration sont données.



Des desserts inspirés par la peinture et les terroirs.

Deux choses passionnaient Asuka lorsqu'elle était enfant, les gâteaux et la peinture.

Elle compose son premier dessert à quatre ans accompagné par sa mère qui lui transmet son savoir.

Elle quitte le Japon et poursuit ses armes en France pour élargir son savoir et appréhender une autre approche de la pâtisserie.

Son instinct, tout au long de son apprentissage, la dirigera vers le

bon et le beau, l'esthétisme et l'intensité des saveurs.



Arômes et textures en poignées.

Les tableaux fascinent Asuka et ses desserts sont souvent inspirés de toiles qui l'ont ému ou interrogé. De structures modernes comme son **Cannolo tout chocolat Grand cru Agapé** à des compositions aussi aériennes que poétiques, comme son **Mont Blanc Marron et Kaki, habillé de feuilles d'érable en dentelle de biscuit**, Asuka distille dans ces créations puissance et légèreté. Son **Campari ou Kir Royal déstructurés** sont en bouche une gourmandise aussi délicate que surprenante.

[VISITER](#)
[L'AGAPÉ](#)



Le fruit plutôt que le sucre.

Le sucre se fait léger dans les créations d'Asuka et les arômes sont privilégiés. Ses inspirations s'adaptent à la saisonnalité et aux différents terroirs qui, comme elle aime à le répéter, sont des champs des possibles merveilleux. La pomme, la crème et le beurre Normand sont un de ces derniers coup de coeur même si son dessert préféré reste la Forêt Noire.

[CLIQUER ICI](#)
[POUR](#)
[TÉLÉCHARGER](#)
[LES VISUELS](#)
[PRESSE](#)



Parcours d'ASUKA ICHIBA

Asuka débute son apprentissage au Japon par une école Technique Internationale de Cuisine et Pâtisserie à dix huit ans. Plusieurs expériences jalonnent son parcours. Elle quitte le Japon pour la France et sera tour à tour Cheffe de partie puis Cheffe pâtissière :

Cheffe chocolatière (**Chocolate Design**), Cheffe pâtissière (**Le**

Lupicia à Paris), **Les étoilés** :
(Le **Charlemagne** en Bourgogne
et **Le 14 Février** à Lyon). Le Baillotte
ou le Petit Boutary entre autres...

Crédit Photo : Karine S.Bouvatier



L'AGAPÉ

51 rue Jouffroy d'Abbans

75017 - Paris

Du lundi au vendredi

12H - 14H

20H - 22H