Information Presse - septembre 2023

## Accents Table Bourse

# Romain Mahi,
# désigné « Grand de demain »par le Gault & Millau
# - Tour d'île de France 2023 -

© Jean-Paul Frétillet

Passionné et studieux, mais surtout chercheur infatigable de nouveaux accords, **Romain Mahi** compose des plats sans tabou. Il n'hésite pas à marier le boudin noir et la banane, l'andouille et le chocolat blanc. Il nous étonne et nous ravit à chaque étape du menu dégustation.
Avec toujours le respect des produits pour règle première, **il s'amuse parfois à les transformer par fermentation ou maturation**, à l'instar du citron noir, des champignons, des salsifis, du gyoshô (la colatura japonaise), de la pâte de miso au topinambour ou au haricot.

**Cet ancien de Ferrandi** a enrichi sa formation initiale d'expériences variées en cuisine en France et en Amérique latine. Pousser plus loin par curiosité, sans s'en tenir aux idées reçues, est ce qui permet à Romain Mahi de concevoir **une cuisine unique**. Le défi est gagné, car le **Gault & Millau l'a récompensé en lui décernant le Trophée « Grand de demain »** le lundi 6 septembre 2023.
Le Guide MICHELIN avait déjà repéré son talent en lui attribuant une étoile en 2019, mais ce trentenaire n'a pas fini de progresser, et de se faire remarquer pour ses prouesses et son audace culinaires.

Avec des **vaisselles qu'ils réalisent par eux-mêmes et des meubles chinés aux puces le dimanche,** Romain Mahi et la talentueuse pâtissière **Ayumi Sugiyama**, sa partenaire dans la vie personnelle et professionnelle, sont aussi auteurs de l'univers poétique et chaleureux de l'établissement.
Accents Table Bourse évoluera encore, avec de toujours plus belles surprises à la clé, parce que ce couple discret est débordant d'idées et de talents. À suivre de près !

## Accents Table Bourse

Ouvert en 2016 par Ayumi Sugiyama, propriétaire et cheffe pâtissière, le restaurant Accents Table Bourse est implanté dans le quartier de l'ancienne Bourse à Paris. Romain Mahi affectionne les accords 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

© Jean-Paul Frétillet

© Florian Domergue