MAISON DE LA TRUFFE
PARIS • 1932

×

KATSU OKIYAMA

Le Japon rencontre la truffe

UNE RENCONTRE GASTRONOMIQUE À QUATRE MAINS



Ramen à la truffe noire

KATSU OKIYAMA x LA MAISON DE LA TRUFFE

Paris - 19, place de la Madeleine — Le mardi 17 novembre, La Maison de la Truffe accueillera le **Chef japonais Katsu OKIYAMA** pour une rencontre gastronomique inédite aux côtés de son Chef **Steve TENNEVIN**.

Imaginé à quatre mains, ce menu fera dialoguer la subtilité de la gastronomie japonaise avec la richesse aromatique de la truffe, signature de la Maison. De l'amuse-bouche au dessert, la truffe se dévoilera sous des expressions inattendues, tantôt discrète, tantôt plus affirmée, sublimant chaque création sans jamais en masquer l'essence.

Entre Paris et Tokyo, ce dîner célèbrera la rencontre de deux grandes cultures gastronomiques, où l'épure et la précision de la cuisine japonaise se conjuguent avec la typicité de l'univers de la truffe. Une expérience singulière, portée par deux cuisines et deux Chefs animés d'une même passion pour les produits d'exception, avec la truffe comme trait d'union de cette conversation culinaire.

MENU

- Entrées

Futomaki à la truffe noire
Bouchée inspirée du futomaki japonais, pensée comme une première rencontre entre les codes de la cuisine nippone et la saveur unique de la truffe noire.

Et

Huître, pomme, ponzu & perles de truffe blanche
La fraîcheur iodée de l'huître s'associe au croquant de la pomme et à la vivacité du ponzu, relevés par les notes profondes de la truffe blanche

Et

Foie gras, pain d'épices, umeboshi & truffe noire
L'onctuosité du foie gras rencontre les saveurs chaleureuses du pain d'épices et l'acidité délicate de l'umeboshi. La truffe apporte longueur et profondeur à cette association tout en contraste

*

- Plat

Ramen à la truffe noire Melanosporum
Plat emblématique de la cuisine japonaise proposé ici dans une version inédite à la truffe noire.
Le porc chashu est une poitrine de porc braisée dans une marinade japonaise à base de sauce soja, de saké, de mirin et de sucre.
Version sans porc disponible sur demande.

*

- Dessert

Pruneau au saké, hojicha, sésame noir & truffe blanche
Le pruneau infusé au saké s'associe aux notes torréfiées du hojicha (thé fumé japonais) et du sésame noir. La truffe blanche vient sublimer l'ensemble par sa complexité aromatique, pour une finale élégante et surprenante.

- *Prix TTC : 85,00 € hors alcool*
- *Accord mets/vins TTC - 2 verres de vin, 1 verre de Saké, 1 thé vert supérieur japonais Gyokuro Kansaï : 35,00 €*
- ***Menu proposé uniquement le mardi 17 novembre***
- ***3 services : 18h00-19h30 | 19h45-21h15 | 21h15-23h00***

Au-delà de cette soirée d'exception, ce dîner témoigne des affinités entre La Maison de la Truffe et la culture gastronomique japonaise, un dialogue appelé à se prolonger avec le développement du restaurant parisien au Japon grâce à notre partenaire Masatoshi Imai via la société Madeleine Noire.



Alex Chillington@gentlemanphotographe

Lien vers les visuels : ICI

À propos de Steve Tennevin

Formé à FERRANDI Paris, passionné et curieux de cuisine, toujours en quête de nouvelles saveurs.

Son parcours l'a conduit des restaurants aux hôtels de luxe, notamment Hilton et Le Méridien, en passant par de grandes maisons comme Potel et Chabot, Lenôtre, Fauchon et La Grande Épicerie de Paris, avant de rejoindre la Maison de la Truffe, où il exerce depuis presque 10 ans.

Amoureux de gastronomie, il explore les produits, découvre les cultures culinaires du monde et s'inspire des rencontres qui nourrissent sa créativité.

À propos de Katsuaki Okiyama

Originaire de la région de Tokyo, Katsuaki Okiyama se forme à la cuisine française avant de rejoindre la France à l'âge de 25 ans. Après un parcours au sein de nombreuses maisons de renom, dont La Table de Joël Robuchon, Taillevent et L'Agapé Bis, il ouvre en 2012 son premier restaurant, Abri, qui devient rapidement une adresse culte de la scène gastronomique parisienne et obtient une étoile Michelin en 2019. Reconnu pour sa cuisine alliant précision française et sensibilité japonaise, il développe ensuite Abri Soba, devenu l'une des références parisiennes des soba artisanales et distingué par un Bib Gourmand du Guide Michelin. À travers ses différentes adresses, Katsuaki Okiyama s'est imposé comme l'une des figures emblématiques de la scène culinaire franco-japonaise contemporaine, saluée pour son exigence, sa créativité et son profond respect du produit.

L E D I A M A N T N O I R D E L A G A S T R O N O M I E

La Maison de la Truffe
La Référence depuis 1932

Fondée par des négociants en truffe originaires de Carpentras, La Maison de la Truffe s'est installée dès 1932, sur la prestigieuse Place de la Madeleine, cœur battant du luxe parisien.

Rapidement, elle s'est imposée comme une adresse emblématique de la gastronomie française.

Au fil du temps, la boutique s'est enrichie d'un comptoir de dégustation puis d'un restaurant où la truffe est célébrée dans toute sa subtilité, à travers une cuisine simple et élégante.

Les Incontournables

Au restaurant : fettuccine à la truffe, brouillade à la truffe, glace à la truffe blanche

En boutique : truffe fraîche de saison, brie de Meaux à la truffe, noix de cajou à la truffe, huiles d'olive parfumées à la truffe.

L'expérience de l'adresse historique du 19, place de la Madeleine reste unique, mais la Maison de la Truffe propose également en ligne une sélection exclusive d'épicerie fine et de coffrets cadeaux sur www.maison-de-la-truffe.com

Les Adresses

La Maison de la Truffe - Madeleine

19 Place de la Madeleine, 75008 Paris
Restaurant, Boutique Epicerie Fine & Traiteur

Restaurant : 12h00-16h puis 19h-22h30
(dernière commande),

Boutique : 10h-22h30 (lundi au samedi)
tél. 01 42 65 53 22
boutiquemaisondelatruffe@caviarkaspia.com

L'Atelier de la Maison de la Truffe - au Gourmet Lafayette

35, boulevard Haussmann - 75009 Paris
Dégustation, Boutique Épicerie Fine & Traiteur

Lundi au samedi : 9h30 - 20h

Dimanche : 11h - 20h