

Yoshi Nagato prend les rênes de l'Agapé et présente ses inspirations hivernales à la carte du restaurant de Laurent Lapaire.

Prix de l'Excellence Gastronomique du Guide Lebey dans la catégorie meilleur poisson, le chef propose pour l'hiver une carte qui convoque, le bon, l'exigence et la créativité.





Communiqué de presse - Paris - Novembre 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. Récompensé cette année par le Guide Lebey dans la catégorie du meilleur poisson, Yoshi Nagato a pris ses marques au piano de l'Agapé. Ses inspirations hivernales convoquent des produits

pointus, sélectionnés en circuit court. Son univers culinaire se fait équilibre entre douceur et contraste, le tout habillé d'une exigence Nippone sans faille.

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)** . 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 est mouvement ! La quête se fait du produit qu'il source lui-

même, aux notes qui ponctueront ses plats. Maitrisant l'art du jus, de la cuisson et du contraste, sa passion pour la mer ne laisse pas en reste ses morceaux choisis de viande. Agneau, volailles, gibier orchestrent la carte aux côté des poissons, coquillages et crustacés.

Une carte hivernale travaillée dans l'excellence

- Thon Ikejime de Saint Jean de Luz au jus de Groseille, caviar d'aubergines fumée et huile de ciboulette.
- Gougère de comté vieux millésimé, radis au beurre sarrasin, croquant noisette.
- Thon rouge laqué au jus de groseille, crème burrata, caviar de aubergines fumée, huile de ciboulette.
- Millefeuille de Saint Jaques et foie gras, navet rouge, pomme kissable et Shiso vert, condiment citron miel à la vanille.
- Araignée de mer , sommités de chou-fleur, crémeux de corail, écume de fenouil citronnelle.
- Homard bleu mi cuit, salade sucrine et avocat, réduction de jus d'orange, sauce Ebichiri piment pays Basque.
- Rouget écaille, pied de cochon, sauce aux moules safranée, fleur de fenouil.

- Cèpes grillés, crémeux riz japonais, croustillant de ris de veau, copeaux de vieux comté, sauce vin jaune.
- Pigeon Mesquer, ravioli de cuisse de confit et foie gras et son abats glacé au jus betterave et groseille, grué de cacao, sauce poivrade Sancho.
- Selle d'agneau de lait, Rose d'artichauts farcis anchois et câpres, condiment ail noir, sauce olive.

Des desserts réalisés par la Cheffe pâtissière Asuka Ichiba

- Mont Blanc au houjicha, kaki vanillé, sorbe Yuzu
- Le kir royal, sabayon champagne, raisin, sorbet cassis, crème de fromage blanc et opaline à la menthe .
- Cannolo au chocolat grand cru cacao Agapé, glace chocolat au Hennessy. XO, grue de cacao et fève de tonka.

Crédit Photographies : @Karine.SBouvatier

[TELECHARGER LES VISUELS](#)
[PRESSE ICI](#)

-
[Crédit photo:](#)
[Karine Sicard.Bouvatier](#)

RESTAURANT AGAPÉ

51 rue Jouffroy d'Abbans - Paris 17

www.agape-paris.fr

01 42 27 20 18

Ouverture du lundi au vendredi
déjeuners et diners.