

AT, Atsushi Tanaka | 17/20

 14 avril 2014  0 Commentaire

Décidément, la tendance d'ouvertures de restaurants Français par des chefs Japonais à Paris ne faiblit pas. Dernière en date, il y a une semaine à peine, la table du Chef Atsushi Tanaka, sobrement nommée A.T.

Après un parcours prestigieux et international dans des maisons comme Gagnaire, Dacosta ou encore la Pastorale, c'est Paris que le Chef a choisi pour poser ses valises et ouvrir son propre établissement.

Une vingtaine de couverts dans un univers contemporain, avec une dominante de béton ciré sobre, égaillée par une illustration abstraite et une installation faite de bois colorés. Dans le fond, une cuisine semi ouverte et son extension, le Passe, où le chef termine ses dressages, dans la salle elle même.

On reprend les codes habituels, avec formules imposées : Nous optons pour le menu dégustation en 11 services.

2 amuse bouches très plaisants : un croustillant de PdT et 2 disques de carottes pickles avec une subtile mousse à l'orange

Bulot, céleri et oignons caramélisés : Le fruit de mer est tiède, encore presque cru et fond parfaitement dans la purée et mousse de céleri. Une onctuosité qui est vite bousculée par les oignons légèrement acidulés.

On racle bien tout le bol avec la petite cuillère en bois pour ne rien laisser.

Une très belle assiette, composée de sommités de choux fleur et de romanesco, avec une crème à la bergamote, qui cachent une chair de homard bleu à la texture surprenante. Quasiment crue, en fait juste marinée dans une grande huile d'olive, elle est à la fois fondante mais avec une mâche caractéristique du crustacé. Juste un léger doute sur l'équilibre du plat, qui pourrait comporter moins de choux, au profit d'une présence plus marquée en bouche du homard.

Une huitre Gillardeau exceptionnelle, cru mais légèrement fumée dans sa boîte avec un bois de hêtre. Pour la rafraichir, une légère glace de yaourt.

Un veau de premier choix dont la couleur pourrait laisser croire qu'il est cru, alors que sa texture exprime une perfection de cuisson : une quarantaine de minutes à 57°C et une imprégnation forte au romarin pour une assiette légère et très parfumée. Quelques dès de rutabaga pour le croquant et son coté légèrement sucré.

Un plat tout d'abord très réussi visuellement : De l'oca en purée et rondelles acidulées, un effiloché de fenouil et de l'encornet snacké. Des saveurs extrêmement intéressantes, malheureusement gâchées ce jour la par une quantité de piment de Yuzu beaucoup trop importante. Un petit soucis de dosage, mais qui une fois réglé devrait donner un résultat détonnant.

Un filet de canard –comme je n'en avais plus mangé depuis longtemps– parfumé à la genièvre, son jus court non moins parfumé, des panais en purée et gnocchi et quelques oignons acidulés. En filigrane, un gel de gin & tonic qui pourrait passer pour un gadget, mais qui n'est pas là par hasard : Saveur du gin dont la genièvre est un des principaux épices et pointe d'acidité du tonic qui sied parfaitement au canard et à son jus.

Jus qui est d'ailleurs proposé à discrétion, voici pourquoi :

Cabillaud parfaitement cuit, oignon nouveau, purée de cébettes un peu amer, sauce pilpil tiède, mousseuse et sans matière grasse car montée avec l'albumine du poisson. Une assiette simple en apparence, mais extrêmement aboutie sur le plan des textures, saveurs et de leur équilibre.

Dernier dessert autour du chocolat en génoise, crème de noix et la fève Tonka en gelée et glace : Fondant, long en bouche et là encore un très bon accord.

La carte des vins est intelligente, courte et dénote une vraie recherche de quilles que l'on a pas l'habitude de voir partout, qui plus est aux premiers prix abordables. Nous avons pu découvrir un excellent Bourgogne Tonnerre '07 Les Larmes de Divona, droit, fruité et à maturité (60€).

Un service déjà efficace, mené par le directeur-sommelier et les cuisiniers eux même qui se relayent pour vous présenter leurs créations. Là encore, bien dans la tendance actuelle.

Des premiers jours très prometteurs pour cette table, AT, qui devrait sans doute suivre le même type de trajectoire que celle de DT

Restaurant AT, 4 rue Cardinal Lemoine, 75005 Paris, T. : 01 56 81 94 08, sur [le plan](#)
Le [site internet](#)

