

PARISRESTO



À LA TABLE du Soleil-Levant

HAUTE VOLÉE

Rooftop niché au 7^e ciel des Champs-Élysées, Aqua Kyoto (2) ne se contente pas d'être un lieu totalement spectaculaire. Les agapes s'y déploient en mode pointue : Crystal sushi, raffinement des sashimis, miso gindara-black cod, nouilles soba au matcha, grillades robata au charbon de bois... L'iode, l'amer, le crémeux, le sucré, l'umami..., tout est là ! Jusque dans la mixologie derrière le bar. Une expérience de haute gastronomie.

Aqua Kyoto, 26, avenue des Champs-Élysées, 75008. aquakyoto.fr

IMPÉRIAL

Inspiration Japon ancestral, estampes, porcelaines et laques fines, paravents ici, tatamis et panneaux coulissants là, twist d'un lustre contemporain et chorégraphie du maître sushi au bar à nigiris : on se laisse transporter par le tout récent Uni (1). Et par sa carte élaborée par le chef étoilé Akmal Anuar. « Uni » signifiant oursin en japonais, ce mets marin est à l'honneur dans d'exceptionnels plats signature.

Uni, 10, rue de la Trémoille, 75008. uni-fr.com

LE JAPON N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI
TENDANCE. SIX NOUVELLES
ADRESSES DÉPAYSANTES
OÙ POSER SES BAGUETTES.

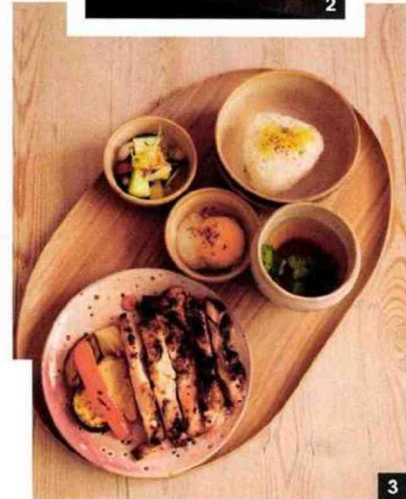
ESPRIT IZAKAYA

Pensé à la manière d'un izakaya, l'équivalent du bistrot japonais, Kimono (3) en reprend les codes comptoir. La nouille maison, la futosoba (à mi-chemin entre la générosité de l'udon et le parfum de la soba) y prend joliment le bouillon. Les bentos y sont des boîtes à délices. Le tout orchestré par la cheffe Flora Mikula et le chef japonais Masahiro Moriya : un duo gagnant.

Kimono, 66, rue du Cherche-Midi, 75006. kimono-paris.com

SUSHI & WINE BAR

À la fois bar à sushis de qualité et bar à vins affûtés, Omi à l'excellente idée de faire rimer le cru et les crus. Dans l'assiette : toriaezu de petits mets à partager, sushis exécutés de main de maître, mini-ramen aux champignons ou au bœuf wagyu, mochi maison. Dans les verres : cent références de vins et sakés. Une heureuse rencontre



qui met tout le monde – celui du Soleil-Levant et de Bacchus – d'accord.

Bar Omi, 6, rue du Marché-Saint-Honoré, 75001. baromi.fr

EFFUSION FUSION

Chez Vesper, sous la houlette du chef Roudy Petersen, le Japon se réinvente en VO et en VF. Outre la mise en bouche de sushis, on y partage un porc ibérique au yuzu kosho sauce truffe, des côtelettes d'agneau au barbecue épicées de togarashi, des aubergines et brocolis grillés à la sauce miso... Et on y brunche le dimanche.

Vesper, 81, avenue Bosquet, 75007. fitz-group.fr

D'UNE RIVE À L'AUTRE

Le Tout-Paris connaissait Kinugawa pour ses adresses rive droite. La maison a enjambé la Seine pour graver les marches de l'hôtel Sax et s'installer à son sommet. Vue à 360 degrés, luxe à l'épure d'un tartare de toro au caviar, du mythique black cod mariné au miso : le Japon en mode hype et sensuel. Rue Jean-Mermoz, un autre Kinugawa vient aussi de se refaire une beauté. ●

Kinugawa Rive Gauche, 55, av. de Saxe, 75007. kinu-gawa.com