

Art de vivre - Gastronomie

# AO

## L'izakaya\* franco-nippon

par Philippe Colombet

Un nouvel horizon en plein quartier de la Madeleine fait parler la cuisine traditionnelle du Japon. Assiettes à partager et tapas chaudes et froides, comme à Tokyo.



La touche du Chef Yasuo Nanaumi met à l'honneur les meilleurs accords franco-nippons.

\* Bars où les Japonais se rendent après le travail pour tester bières et sakés.



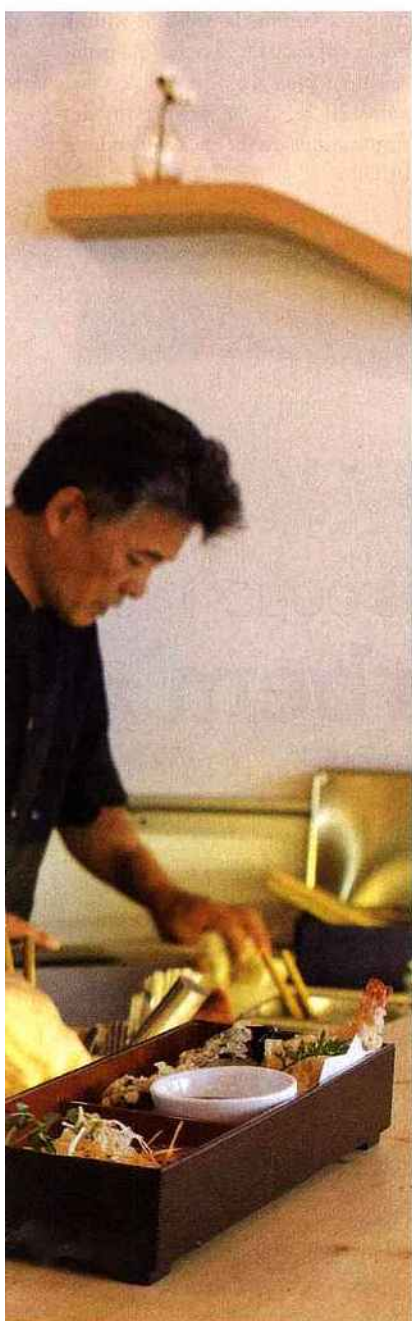


Dans un quartier en renouveau, les fidèles de l'Olympia ont déjà pris leurs habitudes chez AO. Rue Caumartin, la radio du café du même nom fait résonner, juste en face, les musiques de quelques légendes passées ici, Janis Joplin souvent, Hendrix et les autres. À la sortie des salles, derrière une large façade en

bois, des rideaux blancs laissent apparaître, à la lumière des bougies, le comptoir du restaurant AO. Signé de l'architecte d'intérieur japonais Kunihiko Takano, le décor d'AO fait vibrer le bois dans des directions graphiques et géométriques étonnantes. Du comptoir du Chef au bar à saké face à la salle, les jeux de lamelles associés aux impressions gaufrées et lustres dorés font le décor moderne et élégant. À l'étage, AO fait changer d'horizon. Hommage à la couleur, la salle montre ses nuances de bleu indigo extraordinaires, grains de poésie appelant à déconnecter. L'âme du restaurant et table confidentielle où déjeuner à deux, une table d'hôtes et sa collection de sakés recevant, elle, jusqu'à dix personnes.

■ **En japonais, AO veut dire bleu**  
Omakase, la carte blanche. Tous les

soirs au dîner, AO respecte la tradition japonaise de l'Omakase en laissant au chef le soin d'imaginer le menu de ses clients. Une cuisine franco-nippone proposée en six plats et déclinant trois entrées, deux plats et un dessert. Pour les desserts, AO parie sur la gourmandise avec ses glaces à la fleur de cerisier, haricots rouges et celle au thé vert, le mi-cuit chocolat et son cœur au matcha signe l'amitié franco-japonaise gourmande, les granités au yuzu et shiso, la touche de rafraîchissement. Tous les soirs, AO décline une carte de tapas japonaises chaudes et froides faisant alterner carpaccio de saumon parfumé au yuzu et filet de boeuf Tataki mi-cuit et sa sauce aigre-douce vinaigrée. Dans la sélection des tapas chaudes, l'escalope de foie gras cuisée à la plancha se déguste fondante sur riz de sushi, une sauce Teriyaki



Tous les jours au déjeuner, le chef propose sa sélection de bento, généreux, et ses classiques de recettes sushis, California rolls, tempura de gambas, asperges et mayonnaise épicée parmi eux, et sashimis thon, saumon Label rouge.



ajoutant au gourmand. Pour encore plus de saveurs, la demi-aubergine bio grillée au miso doux.

#### ■ L'accord franco-nippon

Version moderne et raffinée des traditionnels Izakayas, ces bars où les Japonais se rendent après le travail pour tester bières et sakés, AO sert selon l'usage, ses assiettes de tapas japonaises à partager, sushis et Bento cuisinés par le Chef Yasuo Nanaumi avec les meilleurs produits français. Au comptoir, celui que l'on connut en chef franco-nippon au Moulin de Mougins, à la Maison d'Amérique latine, chez Lucas Carton aussi, fait confiance aux meilleures références, viande de la maison Metzger, saumon label Rouge, légumes bio – et importe le reste des ingrédients du Japon, épices et alcools en premier.

Et le goût des Sakés. À la carte d'AO, une dizaine de variétés de saké à déguster avant, pendant et après le repas. Originalité de la maison, le Saké pétillant Mio est fabriqué dans le style brasserie traditionnelle avec du riz, de l'eau et du Koji, un champignon microscopique obtenu par la fermentation du riz avec une bactérie appelée *Aspergillus oriza*. Catégorie Premium, le Shirakabegura Junmai Daiginjo fait d'abord parler sa bouteille, l'une des plus jolies de la sélection. À la dégustation, conseillée avec viande et poisson, une complexité aromatique autour du melon, de la prune et de la pomme offre une longueur en bouche exceptionnelle.

#### ■ Shochu, kezako ?

Le saké, comme le Shochu sont toutes les deux des boissons alcoo-

lisées traditionnelles japonaises. À la différence du saké, le Shochu, proposé chez AO en trois variétés peut être élaboré à partir de patate douce, d'orge, de riz, de sarrasin, parfois de châtaigne, de shiso aussi, chaque ingrédient apportant son propre bouquet aromatique. Si le saké est une liqueur de riz fermenté, le Shochu est obtenu par distillation d'un moût fermenté comme la vodka, le whisky ou le cognac. Le Shochu est généralement plus alcoolisé que le saké, entre 20 et 45 %, permettant des dégustations on the rocks ou en long drink. ■