

## Version originale

Il n'y a pas une mais des cuisines japonaises ! À chacune ses codes et ses usages. Le gage de l'authenticité étant souvent une adresse vouée à une seule spécialité, dans un cadre où l'attention est prêtée aux détails.

Par Sylvie Berkowicz



© GUILLAUME CZERWY



© DAI



© HIDETAKA NOBU

### Nouilles 100 % nipponnes

Les udons sont ces épaisses nouilles de blé glissantes et brillantes qui allient fermeté, élasticité et fondant. Ce qui fait de bons udons ? « *La farine ! répond sans hésiter notre serveur, très raffinée, que nous importons du Japon, comme la machine avec laquelle nous les fabriquons.* » Mais il faut aussi le talent du chef Nobutaka Hayashi (photo, 3<sup>e</sup> en partant de la gauche) pour les préparer. Ils sont servis froids, accompagnés de sauce et de garnitures, ou chauds, principalement dans un bouillon dashi. En les attendant, on picore des cubes de tofu frits, du poulet karaage (beignets frits) ou des aubergines grillées. Et l'on se réjouit d'être installé dans l'une des deux alcôves isolées par un écran de lattes en bois, interprétation épurée du *kumiko*. Une mise en espace réalisée par l'architecte Alexandre Schrepfer et l'architecte d'intérieur Chiaki Yatsui.

—  
ENNI UDON. 6, rue de la Renaissance,  
75008 Paris. Tél. : 07 45 07 06 85.  
À la carte, à partir de 15,50 €. [Enniudon.com](http://Enniudon.com)

### Yakitoris gastronomiques

Le chef Masafumi Nomoto est de ceux qui comptent à Paris. À la tête de plusieurs restaurants, il fut le premier, en 1991, à proposer de vrais udons. À quelques mètres du célèbre Kunitoraya se trouve celui qui s'appelle désormais Charbon Kunitoraya, avec une nouvelle carte et des changements de décor. Dans ce magnifique bistrot ancien, avec boiseries, moulures et miroirs, ont été placées, devant la cuisine ouverte, deux longues tables en bois et en acier où les convives s'assoient côte à côte. Le menu unique est composé de yakitoris, des brochettes qui n'ont rien à voir avec les médiocres versions généralement proposées. On retourne ici à l'origine de ce mets qui signifie « poulet grillé » et qui consiste en une suite de brochettes (poitrine, aiguillette, cuisse...) servies après quelques entrées (oursins, sashimis de thon) et avec des petits plats, les kobashi.

—  
CHARBON KUNITORAYA. 5, rue Villédo,  
75001 Paris. Tél. : 01 47 03 07 74. Menu : 120 €. [Kunitoraya.com](http://Kunitoraya.com)

### L'expérience chakaiseiki

Difficile de faire plus authentique que ce lieu qui propose, pour la première fois hors du Japon, l'expérience *chakaiseiki*, une version spécifique du *kaiseiki* (cuisine gastronomique composée de petits plats) offerte avant la cérémonie du thé et destinée à préparer l'estomac à la verte amertume du matcha. Formé dans un 3-étoiles de Kyoto, le chef Yuichiro Akiyoshi reçoit midi et soir, accompagné de son épouse (en kimono), une dizaine de convives, pour vivre au rythme d'un Japon traditionnel et rituel. De la tasse d'eau chaude, qui réchauffe le cœur et le ventre, au cérémonial du thé, c'est une succession de mets raffinés préparés devant les clients et servis avec grâce. Tout ici est d'origine japonaise : le bois des murs et des comptoirs (*hinoki* et *cèdre*), le mobilier et, bien sûr, les arts de la table. Un luxe, certes, mais plus abordable qu'un billet pour Kyoto.

—  
CHAKAISEKI AKIYOSHI. 59, rue Letellier,  
75015 Paris. Menus de 120 € à 360 €. [Chakaiseki-akiyoshi.fr](http://Chakaiseki-akiyoshi.fr)