



DES ACCORDS A DECOUVRIR

Nouvelle direction, nouveau Chef, le restaurant Le Clarisse se dote d'une atmosphère élégante et chaleureuse et d'une carte aux accords subtils et savoureux, qui font écho à la bonne humeur qu'annoncent les premiers jours du printemps et redonnent vie à la rue Surcouf, au cœur du 7^{ème} arrondissement.

RENCONTRE D'UN ENTREPRENEUR FRANÇAIS AVEC UN CHEF JAPONAIS TALENTUEUX

En 2010, Jean-Philippe Pluvinet s'associe à Sadaki Kajiwara, talentueux Chef japonais.

Installé en France depuis 10 ans, Sadaki Kajiwara s'est formé à l'école Tsuji à Osaka, la plus réputée du Japon.

Il a travaillé 5 ans au restaurant Chez Wada à Osaka avec le Chef Wada Chimpe qui l'a initié à la gastronomie française.

A son arrivée en France en 2001, il occupe le poste de Second au Kong, restaurant du couturier Kenzo Takada.

Il travaille ensuite au Bon Accueil et au restaurant Les Anges, avant de prendre, en 2005, les rênes des cuisines du Cercle du 17^{ème}, proposant une cuisine « bistro-gastro » qui connaît un très bon accueil.

UNE CUISINE FRANÇAISE DELICATEMENT JAPONISANTE

Le Chef japonais, Sadaki Kajiwara, aux commandes des cuisines du restaurant Le Clarisse depuis le début du mois de mars, propose une cuisine française de goût, construite autour de produits frais et de saison, piquée d'une touche japonisante.

Sa carte variée met en scène des plats dont les intitulés annoncent des mariages innovants et audacieux : *Filet de Saint-Pierre en cheveux d'ange mousseline de brocolis au parmesan, ou encore, Carré d'Agneau de Pauillac cuit patiemment, émulsion coco curry vert.*

Ici, le produit est roi et Sadaki Kajiwara lui apporte l'éclat qu'il doit avoir en bouche, il s'attache à en exhaler la saveur dans des accords équilibrés : *une touche de vinaigrette de ponzu pour rehausser le carpaccio de langoustines, une glace au balsamique pour sublimer le sablé aux fraises et à la rhubarbe.*

Le ton est donné dès l'arrivée des amuse-bouche sur table : *tomates cerise en pomme d'amour avec sa sauce au basilic, barbe à papa de foie gras ou encore mini club-sandwich d'Ibanoia*, sont le parfait reflet de la démarche du Chef : créer surprendre, casser les codes, et surtout régaler !

VIN OU SAKE ?

Au restaurant Le Clarisse, les mariages à découvrir ne sont pas uniquement dans les assiettes graphiques du Chef. Jean-Philippe Pluvinet, Directeur du restaurant, propose de découvrir les accords mets & sakés. En effet, s'il est grand connaisseur et amateur de vins, il sait aussi marier chacun des plats de la carte au saké qui apportera la meilleure harmonie. Véritable gastronome, il partage son goût avec enthousiasme et guide ses hôtes dans une dégustation souvent inédite. Il marie un Dassai 23, saké délicat et droit en bouche aux arômes de fleurs blanches et litchis, avec une poulette de Bresse, et n'hésite pas à associer l'opulence et le gras d'un Kaze no mori, saké non pasteurisé aux arômes de poires, à un curry.

La carte des vins, regroupant une centaine de références, met à l'honneur les terroirs français et s'attache à proposer des valeurs sûres comme des découvertes. La volonté de Jean-Philippe dans le choix de ces vins est de mettre en lumière la richesse et la diversité qu'offrent les différentes régions viticoles de France tout en restant sur une gamme de prix raisonnables. Il refuse de rentrer dans la spéculation sur les étiquettes. On trouve aussi bien de grands classiques Bordelais que de vieux millésimes de qualité : Pibran 90, Armillac 89, des vins moins courants mais brillamment vinifiés : Côtes Rôties « les Barbarines » de Gangloff, Crozes Hermitage « Clos des Grives » de Combiar et des raretés telles que le fameux Condrieux Passerillé « Les Ayguets » de Yves Cuilleron.

La carte des sakés, articulée autour d'une dizaine de références, est unique dans un restaurant de cuisine française à Paris. Tous les sakés sont « junmai shu » : sans aucune addition d'alcool autre que celui du riz fermenté, ils sont représentatifs de la qualité et du savoir-faire japonais.





UNE AVENTURE HUMAINE

Avant d'être restaurateur, Jean-Philippe a eu une première vie d'entrepreneur dans le domaine financier qui lui a permis de fréquenter avec assiduité la plupart des grandes tables françaises et internationales. De son « étude de marché in situ », comme il aime à le dire, est née son envie de créer son propre restaurant, un restaurant gastronomique détendu, un lieu où l'on fait les choses sérieusement sans se prendre au sérieux. Lorsqu'en juin 2010 un ami lui présente Sadaki Kajiwara, c'est le déclic ! Les deux amis, aujourd'hui associés, travaillent sans relâche pendant six mois pour élaborer et peaufiner l'identité de la cuisine de leur projet commun, une cuisine qui se veut surprenante sans être déroutante, délicate mais accessible, une cuisine de plaisir avant tout.

Ils réalisent alors une carte qui traduit parfaitement leur aspiration : apporter une expérience épicurienne qualitative, mais en toute décontraction. Quand l'opportunité de s'installer au restaurant Le Clarisse se présente, ils savent que le but est atteint. Ce restaurant est l'écrin idéal : sa situation, rue Surcouf, dans l'un des plus beaux arrondissements de Paris, mais surtout sa capacité d'accueil, quarante couverts, qui permet une atmosphère intimiste où chaque client qui le souhaite est conseillé dans le choix de ses plats et des accords mets et vins ou mets et sakés.



UN CADRE ELEGANT ET COSY

La décoration de la salle : banquettes de velours noir, tables de bois sombres nappées de blanc, parquet, belle hauteur sous plafond et mezzanine, photophores le soir, confère au lieu une atmosphère chaleureuse, où l'on se sent bien. Quelques touches de raffinement extrême, comme la vaisselle signée JL Coquet, les verres chef&sommeliers, rappellent qu'ici le plaisir des sens est roi, la dégustation débute par la vue des assiettes graphiques et colorées sortant des cuisines du Chef pour finir comme une explosion en bouche.

En été, les baies vitrées s'ouvrent sur une petite terrasse (douze couverts), permettant de profiter du soleil à l'abri du tumulte de la rue Saint-Dominique.

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant Le Clarisse
29 rue Surcouf – 75007 Paris

Réservation au 01 45 50 11 10
Ou sur le site : www.leclarisse.fr

Ouvert du lundi au samedi
de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h

Service voiturier

UN ESPACE PRIVATISABLE

Le restaurant Le Clarisse est entièrement privatisable pour des événements professionnels ou privés, pouvant aller jusqu'à cinquante personnes en format cocktail. Un accueil sur mesure est proposé : création d'un bar à champagne en mezzanine, dégustation de sakés, etc.

CONTACT PRESSE

L'Instant C
Afsaneh Salehi
afsaneh@instantcom.com
01 48 05 76 39
06 64 94 41 00

CARTES ET MENUS

Cartes : Entrées à partir de 15 €, Viandes à partir de 28 €, Poissons à partir de 28 €, et Desserts à partir de 9 €.

Menu : 35 € midi et soir du lundi au vendredi, renouvelé tous les 10 jours.