

KEI



RENDEZ-VOUS AVEC

Kei Kobayashi

Restaurant Kei - Paris 1^{er}



Issu d'une lignée de cuisiniers, Kei Kobayashi côtoie très tôt le monde de la gastronomie. Pourtant, il n'exprime aucune attirance pour cet univers. Le déclic vient, un jour, en regardant une émission de télévision, dont Alain Chapel est l'invité. Le charisme du chef, la toque, la veste blanche impeccable et le pantalon noir, l'impressionnent et le séduisent.

Le jeune Kei débute aux côtés de Nohiro Nakamura à Nagano, puis de Ikuo Shimizu à Tokyo. Il y apprend les grands classiques à la française, entend parler des acteurs de la gastronomie hexagonale. Il n'en faut pas plus pour le faire rêver... Convaincu qu'il doit se rendre sur place pour percer à jour les secrets de cet art culinaire, Kei Kobayashi quitte son Japon natal à l'âge de vingt et un ans.

À travers les terroirs...

Direction Fontjoncouse et l'*Auberge du Vieux Puits* de Gilles Goujon, puis la Provence, l'Alsace, *Au Cerf* de Michel Husser à Malenheim et la Bretagne, entre autres. Il découvre alors l'étendue des champs de la gastronomie hexagonale, le mélange des cultures ; chaque région qu'il traverse lui révèle son trésor, sa spécificité. Au fil de ses expériences, il développe un penchant pour le travail de la viande, et notamment celui du gibier qu'il sert aujourd'hui à sa façon dans son restaurant.

Kei achève son périple à Paris. D'abord au *Plaza Athénée* d'Alain Ducasse auprès de Jean-François Piège et Christophe Moret, où il restera sept ans. Enfin, il reprendra la *Maison Gérard Besson* pour établir son propre restaurant.

Chez Kei

Lors de l'ouverture en 2011, Kei Kobayashi n'hésite pas : sa cuisine sera la rencontre de toutes ses expériences. *« L'idéal pour moi serait un menu basé sur les voyages, les plaisirs de la table « à la française » avec des influences japonaises, et des épices dénichées dans des pays que j'ai visités. »*

« Dans ma cuisine, les bases restent la gastronomie française car je connais plus les produits d'ici que les produits japonais. Lors de mes années au Plaza Athénée, j'ai appris à choisir et à me familiariser avec les meilleurs fruits, les légumes, les viandes..., à établir une relation de confiance avec les maraîchers. »

Le chef joue une partition savante et équilibrée, des classiques où se mêle une part d'originalité. Les assiettes exhalent une finesse et une fraîcheur, accentuées par un réel sens de l'esthétisme, une délicatesse, une élégance dans le dressage, les couleurs. Le tout sans oublier le principal : le goût.

En salle, beaucoup d'espace et peu de tables. L'intérieur sobre est habillé de blanc et de gris, comme si rien ne devait perturber le spectacle coloré et gustatif se déroulant dans l'assiette.

Menu dégustation

Kei Kobayashi propose un menu « dégustation » unique, en quatre, six ou huit plats, où *« la seule chose que les gens peuvent choisir, c'est la viande »*. Le chef a conservé à la carte le gibier et la truffe qui faisaient la renommée de la Maison Gérard Besson. *« Même si j'aime les classiques, je me permets de proposer plus de modernité, notamment dans le gibier. Et peut-être amener des clients à apprécier cette viande alors qu'ils n'ont pas l'habitude de la choisir. »*

Si le chef est également sensible au travail du poisson, à l'image de son plat signature le *Bar rôti aux écailles et agrumes*, il concède, en revanche, un fil conducteur : les légumes crus/cuits, à l'image de sa picturale salade.

Récompensé par le guide Michelin seulement un an après l'ouverture du restaurant, Kei Kobayashi ne compte pas s'arrêter là et veut conquérir les étoiles. *« J'avance petit à petit, mon objectif est avant tout de faire plaisir aux clients. C'est comme gravir une montagne : pour l'instant, j'ai réussi l'ascension du Mont Fuji, mais un jour je compte conquérir l'Everest. »*