

Déjeuner à L'Apibo (Paris 2°)

Pour bien commencer l'année voici je vous propose aujourd'hui un petit restaurant qui se situe derrière les Halles à Paris. Petit par la taille mais plus que gourmand dans votre assiette!

La cuisine du chef Anthony Boucher est exquise, les cuissons sont justes, les goûts sublimés.

La carte comporte un choix limité mais vous êtes ainsi certain de déguster des produits frais et de qualité . D'ailleurs un conseil: quand vous recherchez un restaurant, fuyez les cartes comportant 15 entrées, 20 plats et autant de desserts: vous serez là sûr de manger des plats industriels...

Chaque visite à l'Apibo est une véritable fêtes pour mes petites papilles... Dernier déjeuner: un cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terres rosabel. Un véritable régal: la cuisson lente au four nous permet de déguster une viande fondante, moelleuse, d'une tendreté extrême puis juste poêlée pour amener le croustillant qui sublime le plat. Une tuerie! Je vous en proposerai une version revisitée courant janvier.

Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, midi et soir.

A midi le chef vous propose:

- Entrée, Plat ou Plat, Dessert 20 €
- Entrée, Plat, Dessert 26 €

Ou midi et soir

- Menu Carte Entrée, Plat, Dessert 35 €
- Carte Blanche au Chef 5 services 55 €

Voici pour vous mettre en appétit ce que nous avons commandé:



Amuse bouche: Velouté de foie gras aux cèpes



Foie gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge



Gambas snackées, pulpe d'avocat, pommes granny smith, fève tonka, coulis de mangue



Cochon confit 8h au four,
oignons doux, raisins,
pommes de terres rosabel



Les agrumes, crème chiboust
au citron, filo
croustillante, pommelors

L'Apibo

01 55 34 94 50

31, rue Tiquetonne

75002 PARIS

Métro : Etienne Marcel

RER : Chatelet-Les Halles

www.restaurant-lapibo.fr



Le chef Antony Boucher

Merci à Anthony Boucher pour son accueil si chaleureux! Passionné par son métier il adore partager et parler de son savoir faire. Un vrai plaisir et une excellent soirée.

La carte du Soir du moment

Entrées

- Les Gambas snackées, pulpe d'avocat, pomme granny Smith, fève de tonka... 12 €
- Le Foie Gras en lichettes, champignons des bois, velouté de courge... 15 €
- Les Saint Jacques en Carpaccio, marinade au yuzu, betteraves de couleurs... 14 €
- La Volaille en ravioles, consommé de volaille légumes croquants... 12 €
- La Suggestion du Chef (+ 3€ au menu) Selon la période saisonnière... 15 €

Plats

- Le Bar cuit sur lit de sel, riz noir vénéré, tandoori, caviar d'aubergine 24 €
- Le Cabillaud rôti, velouté de topinambours fruit de la passion, coriandre... 22 €
- Le Cochon confit 8h au four, oignons doux, raisins, pommes de terre rosabel... 22 €
- Les Saint Jacques Poêlées, velouté de crabe vert, béchamel sarrasin... 22 €

- La Suggestion du Chef (+ 5€ au menu) Selon la période saisonnière... 25 €

Les Desserts

- Le Chocolat mousse onctueuse, ganache chocolat, tuile grué cacao... 9 €
- Les Agrumes crème chiboust au citron, filo croustillante, pomelos... 9 €
- La Poire pochée dans un sirop, amandes craquantes, sésame, gelée au muscat... 9 €
- Le Praliné en Parfait glacé, caramel mou, spaghettis de pommes... 9 €
- Café gourmand
- Les Fromages (+ 4€ au menu): Fromages affinés de la ferme Montorgueil, bouquet de mesclun... 13 €

Ma vraie cuisine Japonaise

Que connaissez-vous de la cuisine japonaise? La plupart répondront sushis, yakitori, peut être ramen... mais résumer cette cuisine si fine, si raffinée et si joliment présentée ce serait extrêmement réducteur!



ma vraie cuisine japonaise

En France, la cuisine japonaise semble se limiter aux sushis et brochettes yakitoris. Les restaurants sont parfois tenus par de non-japonais dont les plats ne sont pas toujours fidèles aux recettes d'origines. Kayoko et sa fille ont voulu nous faire découvrir la diversité de la vraie cuisine japonaise, authentique et surtout familiale: des recettes traditionnelles "comme à la maison"! La cuisine japonaise n'est pas difficile, chacun peut s'y lancer sans crainte.

Voici donc une japonaise parisienne qui va vous rendre la cuisine japonaise plus accessible. N'ayez plus peur de cuisiner nippon, c'est désormais facile! Kayoko est aux fourneaux, sa fille Tomoko rédige et s'occupe du blog "Ma vraie cuisine japonaise".

Des recettes pas à pas comme je les aime, actualités culinaires nippones, reportages, adresses gourmandes japonaises (restaurants et épiceries japonaises, essentiellement à Paris); vous allez découvrir tous les secrets de la cuisine du pays du soleil levant. Régalez vous avec un poulet Teriyaki, une crevette sauce Kimizu, des boulette de riz Onigiri au saumon, un carrelet à la japonaise, un tofu chaud au yuzu...

N'hésitez plus et allez vite découvrir leur blog: www.mavraiecuisinejaponaise.com

Malheureusement depuis fin janvier 2014 l'adresse url de ce site n'est plus en ligne sur le Net... Je laisse donc cet article en ligne dans l'espoir que cette dernière soit réactivée d'ici quelques temps!

Mais je vous ai trouvé un autre site avec énormément de recettes familiales japonaises. Alors je vous dis: Itadakimasu! Ce qui peut se traduire par bon appétit bien que ce soit une formule de politesse qui s'adresse à celui qui a préparé le repas. Notre Bon appétit n'a donc vraiment d'équivalent en Japonais.

<http://www.cuisine-japonaise.com/>



cuisine japonaise

Pour tous ceux qui auraient des difficultés à trouver des épicerie Japonaises voici des adresses à Paris et à Bruxelles ainsi que des sites d'achat sur Internet où vous trouverez tous les produits dont vous aurez besoin!

Épicerie Japonaise Kioko (Paris) (magasin et site de commande sur Internet)

Un magasin sur deux étages entièrement dédié à la cuisine japonaise où vous trouverez une multitude de produits en provenance du Japon. Riz, algues, sauces... tous les ingrédients pour cuisiner soi même japonais.

Vous trouverez aussi dans cette boutique japonaise des soupes, boissons, bonbons, gâteaux... prêts à être consommés.

Toute l'équipe de KIOKO est prête à vous accueillir... Composée de personnes françaises et japonaises elle vous conseillera pour votre choix d'ingrédients japonais.

Venez aussi découvrir un large choix de vaisselles japonaises qui vous seront utiles pour la décoration de votre table ou comme cadeau original!

Possibilité de commande en ligne: www.kioko.fr

Horaires d'ouverture:

- du mardi au samedi de 10h à 20h sans interruption
- le dimanche de 11h à 19h sans interruption

Magasin KIOKO

46 rue des Petits Champs

75002 Paris

métro: Pyramides (ligne 7 et 14)

Epicerie Japonaise: Super store Tagawa (Bruxelles) (magasin; pas de site Internet)

Située au fond d'une porte cochère et assez mal signalée vous trouverez dans cette petite boutique sur deux étages tous les produits japonais que vous cherchez (riz, sauces, bonbons, thé, alcools, légumes spéciaux, sushis et sashimis frais, nouilles, soupes, bonbons, surgelés, et même de la vaisselle, des cuiseurs à riz...).

Chaussée de Vleurgat, 119 – 1000 Bruxelles – Tel :
02/648.59.11

AsiaMarché (site d'achat internet)

www.asiamarche.fr

Déjeuner aux “Miniatures”, le

restaurant de Yoni Saada, candidat Top Chef 2013

Que dire sur ce restaurant... il frôle le sublime, il touche l'exceptionnel et a un rapport qualité-prix imbattable... Au delà de la qualité de ses plats, le chef, Yoni Saada, est extrêmement chaleureux et accueillant. N'hésitez pas à le saluer par la fenêtre de sa cuisine...c'est un passionné qui prendra toujours plaisir à discuter cuisine.



discussion culinaire



Yoni Saada

Nous avons opté pour le menu 3 entrées , deux plats et deux desserts dont voici les photos.



saumon gravlax crème de yuzu



foie gras mi cuit, caramel
beurre salé, croustillant de
noisetins



daurade en tartare , céleri,
pickles de poires au citron
vert



crostini de champignons,
oignons confits



turbot, émulsion de
courgette, tomate coeur de
boeuf braisée

Tout était délicieux, mais ce turbot mérite une mention spéciale "coup de cœur"...



agneau, choux fleur, huître
pochée



cheese cake she's cake par
Séphora



Paris Brest

Merci encore à toute sa brigade pour son accueil et ses conseils culinaires .

Restaurant "Miniatures"

31 Avenue de Versailles

Paris 16°

France

0033 (0)1 45 20 74 12

www.restaurantminiatures.com

