FRANÇAIS / ENGLISH

ITINÉRAIRES d'un gourmand...®

# ITINÉRAIRES d'un gourmand...®

BELLES MAISONS ET ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

## Kei KOBAYASHI

Le petit prince rayonnant...

## UNE SÉLECTION D'ADRESSES INCONTOURNABLES

*ESSENTIAL PLACES...*

**Tables**

*De châteaux en auberges...*

*From Castles to Inns...*

**Flacons**

*Une sélection spéciale sakés*

*A special selection of sakés*

**Recettes**

*À vos fourneaux, à vos poêlons !*

*Ready, steady, cook!*

**Arts**

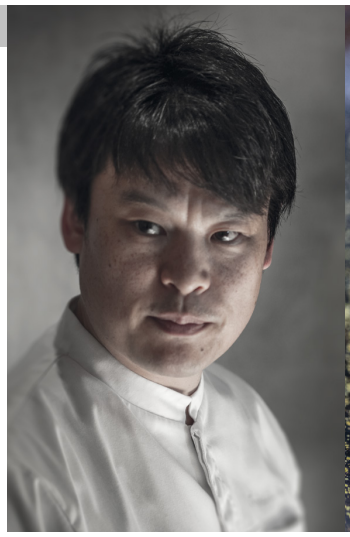
*Ces artistes qui éclairent nos sens !*

*These artists who enlighten our senses!*

2018 - N° 7 - 9,50 €

9 782953 748994

BUFFALO



# En cuisine...

## Avec Toshitaka Omiya

*Reportage de Jérôme Crochet*

Alliance, voilà bien un mot qui résume parfaitement la complicité entre ces hommes, qu'ils soient aux fourneaux ou en gestionnaires : **Toshitaka Omiya** le chef ; **Shawn Joyeux** l'associé en salle ; **Thibaud** le toulousain et second, venu de la bistronomie "made in Lignac" ; **Benoît** le grand et fin pâtissier. Ils sont les heureux auteurs de cette belle musique, accompagnés du reste de la brigade et des gens de salle. Avec Toshitaka, vous allez redécouvrir la pomme de terre, il la connaît très bien. C'est qu'il a dû en éplucher des tonnes chez Robuchon comme responsable purée ! Son "*Allians - échalotes - champignons*" est d'une sensualité gustative unique. Ses jus sont poussés à bout pour révéler ce côté strict et japonais qui enveloppe et réveille les saveurs de chaque produit. Ce jeune chef est un chercheur qui trouve ! Il va vraiment falloir compter avec lui sur la scène gastronomique française...

### In kitchen... With Toshitaka Omiya...

*Alliance, a word perfectly summing up the bond between these men, whether in the kitchen or as managers. **Toshitaka Omiya** the chef, **Shawn Joyeux** the associate in the dining room - **Thibaud** the Toulouse native and second from a bistronomy "made in Lignac" - and finally **Benoît** the great and fine pastry chef, are all the happy actors of this beautiful music, accompanied by the rest of the brigade and the service staff. Toshitaka will make you rediscover the potato. He knows it very well as he peeled tons of them at Robuchon's when he was in charge of mash! His "Allians-shallots-mushrooms" has a unique sensuality of taste. His sauces are pushed to the extreme to reveal this strict and Japanese side that envelops and wakes up the flavours of each produce. A searching young chef who is always discovering! We won't be able to do without him in the French gastronomy scene...*

*__Toshitaka Omiya__ and __Shawn Joyeux__ met and worked at Agape Substance in Paris before joining forces and founding their restaurant __Alliance__. It is above all a duo of very complementary and yet very different professionals. One very calm, thoughtful and gentle, showing an inner strength, the other withdrawn when we arrived (indeed, we were somewhat late due to a strike), all stressed out during the service, attentive to the slightest detail in the dining room and only catching his breath when the last table leaves...*

*Alliance is also a French cuisine elaborated in a commendable Japanese rectitude. That of seasonal produce above all, accuracy of tastes, balances and clever harmonies to create a culinary identity and a signature. This alchemy works perfectly: opened just after the terrorist attacks of November 2015, in a particularly heavy atmosphere preventing them by respect to inaugurate their restaurant with great fanfare, Toshitaka and Shawn suffered without thinking for a moment about star ratings. And yet their entrance in the 2017 Michelin guide happened immediately with this distinction and recognition. Talents did you say?*

*When you think that Toshitaka had come to Europe to do Italian cooking he had learned in Japan! He was still loving it but did not want to miss out on the French cuisine so famous around the world without getting closer. And ... He fell into it and did not come out. On the contrary, he plays and he twirls like a food acrobat because his repertoire is extensive. What pleases us with the cooks of the rising sun, is this drive when considering traditions, the attachment to the native country and the food-loving memories that are combined here.*

*Toshitaka knows how much he owes to his parents' understanding because as the eldest son, he would have had to continue his dad's textile business, a workaholic and rarely at home. They enrolled him in an expensive great cooking school in Osaka, meaning lots of sacrifices for the success of their son. Arrived in France and not speaking much, Joël Robuchon gave him his potatoes to peel twice a day for his famous mashed potato. This was the only time that Toshitaka looked for work, then his skills shaped his path, from good hands to good tables. And the meeting with Shawn took place. You know the rest and imagine the pride of the parents, coming to Paris to eat at the star-rated son's.*

*Alliance is a name that suits them, a true successful union.*

# Alliance

## Paris

## *Toshitaka Omiya - Shawn Joyeux*

*Article et photos Jérôme Crochet - Charlotte Defarges*

# Alliance

**Toshitaka Omiya** et **Shawn Joyeux** se sont rencontrés et ont œuvré à l'Agapé Substance à Paris avant de s'associer et de fonder leur restaurant : **Alliance**. C'est avant tout un duo de professionnels très complémentaires et pourtant si différents. L'un très pausé, réfléchi, doux, dégageant une force intérieure, l'autre fermé à notre arrivée (il est vrai, quelque peu en retard pour cause de grève bien hexagonale), tout en stress lors du service, attentif au moindre détail en salle et ne reprenant sa respiration qu'au départ de la dernière table...

Alliance, c'est aussi une cuisine française élaborée dans une rectitude japonaise estimable. Celle des produits de saison avant tout, de l'exactitude des goûts, des équilibres, de savants accords pour créer une identité culinaire, une signature. Et cette alchimie fonctionne à merveille : ouverts juste après les attentats de novembre 2015, dans une ambiance particulièrement pesante les empêchant par respect d'inaugurer en grande pompe leur restaurant, Toshitaka et Shawn ont souffert sans penser un seul instant à des objectifs étoilés. Et pourtant leur entrée dans le guide Michelin 2017 se fera directement avec cette distinction et reconnaissance. Vous avez dit talents ?

Dire que Toshitaka était venu en Europe pour faire de la cuisine italienne, qu'il avait appris au Japon, qu'il aime toujours, mais il ne voulait pas passer à côté de cette cuisine française si renommée à travers le monde, sans l'avoir approchée. Et... Il est tombé dedans pour ne plus en ressortir. Bien au contraire, il joue, il virevolte tel un acrobate des mets, car sa partition est très large et ce qui nous plaît avec ses cuisiniers du soleil levant, c'est cette considération des traditions, l'attachement au pays natal et les souvenirs gourmands que l'on allie ici-bas.

Toshitaka sait combien il doit à la compréhension de ses parents car en tant que fils aîné, il aurait dû perpétuer l'entreprise de textile d'un papa, forcené du travail, rarement à la maison. Ils l'ont inscrit dans une grande école de cuisine à Osaka, coûteuse, donc en sacrifices, pour la réussite de leur fils. Arrivé en France, ne parlant pas beaucoup, Joël Robuchon lui a donné ses pommes de terre à éplucher, deux fois par jour pour sa fameuse purée. C'est la seule fois où Toshitaka a cherché du travail. Ensuite, ses compétences ont forgé son chemin, de bonnes mains en bonnes tables. Et la rencontre avec Shawn a eu lieu. Vous connaîssez la suite et imaginez la fierté des parents, de venir à Paris manger chez le fils maintenant étoilé.

Alliance, un nom qui leur va bien, un mariage sacrément réussi.

***Infos pratiques :***

**Restaurant Alliance**
5, rue de Poissy
75005 Paris
Tél. +33 (0) 175 515 754
www.restaurant-alliance.fr
contact@restaurant-alliance.fr