

LE GUIDE MICHELIN DÉCERNE UNE ÉTOILE AU QUATRE MAINS LE PLUS INNATENDU DE LA CAPITALE : YANNICK ALLENO ET YASUNARI OKAZAKI

Avec l'annonce de cette étoile au guide MICHELIN, L'Abygge, le comptoir à sushi japonais ouvert au mois de juin 2018, fait du Pavillon Ledoyen le second établissement le plus étoilé de France.

L'ABYSSE, UNE RENCONTRE DE DEUX CHEFS PASSIONNÉS

Le guide MICHELIN couronne d'une nouvelle étoile la cuisine du chef Yannick Alléno. Avec cette nouvelle récompense, il confirme son statut de chef aux multiples restaurants étoilés au guide MICHELIN : 3 étoiles MICHELIN pour Alléno Paris & 1947 (Cheval Blanc, Courchevel), 1 étoile MICHELIN pour le Stay (Séoul) et aujourd'hui 1 étoile MICHELIN pour L'Abygge. La volonté suprême du chef est de pousser encore plus loin l'excellence et de surprendre pour faire du Pavillon Ledoyen la maison la plus étoilée de France. Avec l'avènement de L'Abygge, c'est maintenant 4 étoiles qui trônent sur cette maison de renom, ce qui en fait le second établissement le plus étoilé de France !

Né de la rencontre des chefs Yannick Alléno et de Yasunari Okazaki, maître sushi japonais, L'Abygge propose une vision neuve de la cuisine japonaise avec une carte aussi créative qu'étonnante. Le restaurant est pensé dans les moindres détails pour être une ode au pays dont ces deux chefs aiment tellement la culture : le Japon. L'ambition des chefs ? Créer toujours la surprise et proposer des mets nouveaux en accord avec leur vision de la cuisine.

L'Abygge est une tribune au monument miniature de la gastronomie mondiale : le sushi. Il paraît simple et pourtant il est particulièrement délicat : le choix du poisson, le temps de cuisson et la préparation du riz sont autant de procédés complexes qui demandent des années d'enseignement et d'application pour une compréhension profonde et parfaite. C'est pour cette raison que le chef deux fois triplement étoilé s'efface pour laisser s'exprimer le talent de Yasunari Okazaki.



« Quelle fierté immense d'être reconnu par un grand guide gastronomique, qui plus est en France ! Je dédie cette étoile MICHELIN à mon père, un artisan sushi qui m'a tout appris. Je me sens vraiment très chanceux d'avoir croisé la route du chef Yannick Alléno, qui m'a donné toute sa confiance ! Aujourd'hui, je me rappelle avec émotion notre rencontre, il y a 3 ans, où il a goûté mes sushis dans mon restaurant de Ginza, à Tokyo. Travailler ensemble nous a tout de suite semblé une évidence, tout comme le fait de créer L'Abysson, un lieu tellement différent d'un bar à sushi traditionnel. Cette collaboration est passionnante, nous apprenons tellement l'un de l'autre au quotidien. Un grand merci chef ! » Yasunari Okazaki

Ce restaurant j'en ai rêvé depuis longtemps, ma rencontre avec Yasunari l'a rendu possible ! Quel bonheur de recevoir cette belle récompense si rapidement !
Yannick Alléno

L'ABYSSE, UN ÉCRIN AU CŒUR D'UNE MAISON DE GASTRONOMIE : LE PAVILLON LEDOYEN

Le chef parisien, avec ce nouveau restaurant qu'il nomme L'Abysson en référence directe aux profondeurs des mers, reconnaît cet appel et décide d'en faire un hommage à la nation la plus érudite en matière de poissons : le Japon. C'est Laurence Bonnel-Alléno, sculpteur et galeriste, qui en a imaginé chaque recoin. Le rez-de-chaussée du Pavillon Ledoyen a été totalement repensé pour offrir un lieu unique, contemporain & lumineux. Pour créer ce nouvel espace sans négliger les reliques du passé, elle a installé une boîte dans la boîte, blanche, immaculée, et l'a livrée à la création contemporaine. Au total, ce sont 5 artistes internationaux qui se sont rassemblés et sont intervenus pour composer ce cadre unique à l'épure nippone.

UNE CARTE DE SAKES EXCEPTIONNELLE

Grâce au concours de Louis Robuchon Abe et de Masashiro Saito, à travers leur société Japan Exquise France créée en 2016, qui rapportent avec soin les plus beaux produits du Japon avec une grande expertise sur les sakés (50 références, couvrant l'entièreté du territoire), L'Abysson bénéficie d'une des plus belles et riches cartes en France. Avec 16 références pour l'ouverture, et quelques autres encore en réserve, la proposition de saké offre le loisir de déguster parmi les plus rares bouteilles existantes sur le marché.

L'Abysson - Pavillon Ledoyen

Carré des Champs-Élysées
8, avenue Dutuit
75008 Paris

Réservations

+33 (0)1 53 05 10 00 - labysson@ledoyen.com
Ouvert du lundi au vendredi, au déjeuner de 12h30 à 14h00 et au dîner de 19h à 22h00

Contact presse

Gwenaëlle Ledan (Groupe Yannick Alléno) – 01 53 05 10 14 - presse@yannick-alleno.com - yannick-alleno.com

Les visuels officiels de L'Abysson sont téléchargeables à ce lien :

https://drive.google.com/drive/folders/1MLHQzfRBJMYFt_65eldFnorl4LBOtw1V?usp=sharing

À propos du Pavillon Ledoyen :

Il est des noms qui paraissent indissolublement liés l'un à l'autre. Les Champs Elysées et le Pavillon Ledoyen sont de ceux-là, tant vont de pair la célébrité de la plus belle avenue du monde et la réputation de l'un des plus anciens restaurants de Paris. Édifiée dans les jardins des Champs-Élysées en 1842 par le très réputé Jacques-Ignace Hittorff, la bâtisse néoclassique tient son nom de Doyen, le restaurateur qui fit son prestige dès 1792. Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, et y installe Alléno Paris, qui seulement sept mois après son ouverture est couronné de 3 étoiles au guide MICHELIN. En 2017, le restaurant fête son 225^e anniversaire.

À propos de Yannick Alléno :

Initié à la cuisine par sa famille et formé par les plus grands, Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations. Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui pour lui fait rimer savoir-faire et excellence avec une certaine audace, l'entraîne à expérimenter sans cesse pour trouver la pureté du goût, sa quintessence. Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une nouvelle cuisine, véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Aujourd'hui, le chef multi-étoilé présent dans sept destinations dans le monde dirige plusieurs établissements, dont deux restaurants trois étoiles au guide MICHELIN.

- > 1999, une 1^{ère} étoile au Guide MICHELIN vient gratifier son travail et sa créativité, confirmés en 2002 par une seconde
- > 2003, Le Meurice - célèbre palace de la rue de Rivoli - lui confie sa restauration ; il y décroche d'emblée deux étoiles MICHELIN en 2004, puis une troisième en 2007, grâce à une cuisine déjà très identitaire.
- > En 2010, le Gault & Millau l'honore de 5 toques.
- > Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, Paris, et y installe Alléno Paris, qui seulement sept mois après son ouverture est couronné des 3 étoiles au guide MICHELIN.
- > En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau.
- > En 2017, son restaurant Le 1947 à Cheval Blanc Courchevel est récompensé d'une troisième étoile MICHELIN, distinction suprême et historique pour le chef qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés.
- > En 2018, le restaurant Stay situé à Séoul obtient sa première étoile au guide MICHELIN.
- > En 2019, L'Abysses – situé au Pavillon Ledoyen – est récompensé de sa première étoile au guide MICHELIN. Le Pavillon Ledoyen devient le second établissement le plus étoilé MICHELIN de France.

À propos de Yasunari Okazaki :

Dès le plus jeune âge, il fréquente les cuisines de son père, lui aussi chef sushi qui lui transmet les notions essentielles d'engagement, de dévouement à la tâche, de perfection du geste et de l'« omotenashi ». Les moments entre le père et le fils sont précieux pour le jeune garçon qui, à 18 ans, choisit de faire comme son modèle, afin de lui témoigner de son affection profonde. Pendant ses 15 premières années de carrière, il n'a de cesse d'apprendre toutes les techniques du Kaiseki, la cuisine gastronomique japonaise, dont le sushi et la découpe du fugu, au sein de plusieurs établissements, et à collectionner les reconnaissances internes. Il prend son premier poste de chef kaiseiki à 33 ans et continue d'évoluer dans des établissements de renom. Entre temps, il découvre par hasard la gravure sur légume, s'en amuse et termine par disputer, entre autres des concours internationaux, l'équivalent des jeux olympiques de la discipline. Il y obtient une médaille de bronze qui témoigne de son implication dans les tâches qu'il entreprend et de sa grande dextérité. A mesure que les années passent, l'envie de spécialisation se fait plus pressante. Comme tous les aspirants chefs sushi, Yasunari Okazaki acceptera de ne pas être rémunéré pour se perfectionner. La rencontre avec Yannick Alléno a lieu en novembre 2016. Yasunari Okazaki est alors chef sushi dans un restaurant spécialisé de Ginza, les Champs-Élysées Tokyoïtes, dans lequel le chef français a réservé. Installé au comptoir, une connivence s'installe, Yannick Alléno se délecte, sympathise et propose rapidement son plan ambitieux à son interlocuteur qui lui-même rêve d'étranger. Après une brève visite en France au début de l'année 2017, à 40 ans, Yasunari Okazaki change de vie et entame son histoire parisienne.