



# L'ABYSSE

Comptoir-à-sushis moderne  
Pavillon Ledoyen

## PRÉAMBULE

### > UN RESTAURANT INATTENDU AU SEIN D'UNE MAISON DE GASTRONOMIE : LE PAVILLON LEDOYEN

Dans la veine du renouveau du Pavillon Ledoyen, opéré progressivement depuis 2014 et avec la volonté d'entretenir sa tradition gastronomique, Yannick Alléno ouvre un nouveau restaurant au rez-de-chaussée de l'établissement.

Après avoir perpétué la remarquable coutume instaurée par Arthur Million d'intégrer de manière indélébile l'art de son époque sur les murs des bâtiments historiques occupés avec l'accrochage d'une œuvre monumentale par Olivier Masmonteil au-dessus de l'escalier d'honneur, après avoir fait appel à la l'ingéniosité de DS Automobiles pour imaginer une cuisine gastronomique aussi technologique qu'ergonomique, après l'installation d'« Inside », sa table de chef développée avec Moët & Chandon au cœur de ces mêmes cuisines, **Yannick Alléno crée de nouveau la surprise en ouvrant un comptoir moderne de sushis japonais.**

En cette **année du japonisme en France**, le chef passionné de gastronomie nippone depuis près de trente ans prouve une fois de plus que le **Pavillon Ledoyen est une maison de gastronomie vivante** où l'on célèbre l'excellence culinaire, d'où qu'elle provienne.

## > L'OUVERTURE SUR L'EAU

Tournée jusqu'alors vers les Champs-Élysées et ses jardins préservés, le Pavillon Ledoyen avait déjà **inscrit la nature** et plus particulièrement la terre **dans son patrimoine comme dans ses responsabilités**. Un engagement de respect signifié depuis février 2018 par l'ajout d'un bouton vert sur les nouvelles vestes de cuisiniers dessinées par la maison Bragard.

**Désormais l'institution parisienne s'ouvre sur l'eau qui la borde**. N'existait-il d'ailleurs pas, en 1900, un port au pied du Pont Alexandre III destiné à accueillir la flottille officielle de l'ouverture de l'Exposition Universelle ? Sans doute, y a-t-il également eu dans cette réflexion menée sur l'eau, la phrase bienveillante de Paul Bocuse qui, à la reprise du Pavillon Ledoyen présentait « *Yannick des bords de Seine* » en clin d'œil à son surnom de « Paulo des bords de Saône ».

Le chef parisien, avec ce nouveau restaurant **qu'il nomme L'Abysse 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**.

Et c'est dans une optique de cohérence totale **qu'il désigne un cuisinier japonais, maître sushi expatrié** pour l'occasion, à la tête du comptoir : **Yasunari Okazaki**. Un chef qui portera d'ailleurs la même veste que ses collaborateurs du Alléno Paris, restaurant 3 étoiles, à la seule différence que son bouton est, lui, d'un bleu abyssal.

## > LA PASSION DU JAPON ET DU SUSHI

Yannick Alléno découvre le Japon à 20 ans et pour son premier grand voyage hors de France, il s'en va parcourir Tokyo, Sapporo et Kyoto pendant 3 semaines, à la recherche de goûts totalement inconnus. *« Lors de mon premier voyage au Japon, j'ai goûté des choses extraordinaires : des algues incroyables, des poissons séchés 16 heures ; je me souviens encore de ce crabe mou que j'ai eu l'occasion de déguster durant le mois d'août 88, j'ai littéralement halluciné. »*

**De ce dépaysement extraordinaire naît une passion** qui ne sera qu'amplifiée dans les années 2000 avec la rencontre d'une grande gastronome qui lui fait découvrir l'art du sushi : Kazuko Masui. Grâce à elle, Yannick Alléno aura l'immense privilège d'assister quelques jours le grand maître sushi Hachiro Mizutani, chef 3 étoiles au guide Michelin aujourd'hui rangé des couteaux.

*« Mizutani m'a expliqué qu'il lui avait fallu 25 ans auprès de Jiro San pour apprendre à faire ses sushis ; 25 ans... quand Jiro Ono expliquait, lui, à plus de 85 ans qu'il n'a pas encore atteint la perfection... rendez-vous compte ! j'ai un respect insensé pour ces hommes d'engagement ».*

En trente ans, **Yannick Alléno s'est déplacé à une trentaine de reprises** dans cet autre bout du monde ; aujourd'hui il souhaite rapporter une partie de ses exquis découvertes au Pavillon Ledoyen et rendre plus proche l'opportunité de (re)découvrir le goût vrai du sushi, un met délicat à l'antithèse du simplisme couramment imaginé.

*« Quand je pars au Japon, dans l'avion mon mécanisme intérieur se prépare à aller manger des sushis. J'ai toujours cette envie irrésistible de redécouvrir ces goûts, de voir cette gestuelle orchestrée, millimétrée, parfaite, c'est pour moi un spectacle extraordinaire. J'avais depuis longtemps très envie de proposer ce spectacle et surtout ces goûts fabuleux à Paris ».*

## L'ABYSSE, UN COMPTOIR-À-SUSHIS MODERNE

L'Abysse est une tribune au monument miniature de la gastronomie mondiale. **Le sushi paraît simple et pourtant il est particulièrement délicat** : le choix du poisson, la cuisson du temps 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. Ici encore la notion de L'Abysse fait surface.

C'est pour cette raison que le chef deux fois triplement étoilé s'efface pour laisser s'exprimer le talent de Yasunari Okazaki.

### >> UN POISSON DE NOS CÔTES SELECTIONNE AVEC SOIN

Pour trouver les meilleurs poissons, Yannick Alléno, Yasunari Okazaki et les équipes du Pavillon Ledoyen ont recherché les pêcheurs les plus rigoureux. Certains d'entre eux pratiquent l'**Ike-Jime** sur les plus gros spécimens afin de garantir un goût et une **fraîcheur incomparable**. Littéralement tué de mort vive (Ike (vif) Jime (tuer)), l'Ike-Jime est une technique respectueuse de l'animal, qui préserve la blancheur, la translucidité et le goût pur de ses chairs. En effet, avec cette méthode, les chefs sushi disent même que **nous mangeons du poisson abattu mais vivant !**

### >> LA CUISINE DU TEMPS

**Un sushi réalisé dans les règles de l'art n'est jamais vraiment cru**, il a bénéficié de la « cuisine du temps » : une maturation cruciale qui peut durer de quelques heures à plusieurs jours selon la taille du poisson.

Yasunari Okazaki, en « sushi shoku-nin », littéralement « artisan du sushi », connaît pour chaque poisson le meilleur moment de dégustation, celui de l'équilibre le plus savoureux entre la texture et le goût. Car **c'est bien l'umami que l'on recherche dans la dégustation** d'un sushi, cette cinquième saveur fondamentale « savoureuse », typiquement asiatique, que Brillat-Savarin évoquait dans son concept d'« osmazôme » des viandes dès 1826.

Cette compréhension extrême du produit, qui se fait le plus souvent à l'œil, au toucher, à l'instinct après des années de pratique, est d'autant plus remarquable qu'il existe une multitude de poissons et que deux poissons apparemment similaires sont en réalité très différents dépendamment de leur lieu de pêche et de leur conditions d'existence (chair, fibre, graisse).

### >> LE RIZ, L'INGREDIENT COMPLEXITE

Comme le disait Hachiro Mizutani « *Que le poisson soit bon chez le sushiya, il n'y a pas de quoi se vanter. Il est forcément frais et bien choisi, sinon il faut changer de métier. Mais le riz, c'est autre chose. Si vous regardez un sushi de profil, ce n'est que 20% de poisson et 80% de riz. C'est évident que le riz est plus important. Je laisse les apprentis nettoyer et vider le poisson, parfois lever les filets, mais c'est moi qui m'occupe du riz. Je le lave, je le cuis, je l'assaisonne.* »

Chaque sushiya a sa recette de riz vinaigré ; et parce qu'il s'agit d'un ingrédient complexe et susceptible, elle peut varier en fonction des capacités d'approvisionnement du sushiya

#### PETIT LEXIQUE DU SUSHI :

**SHARI** : riz vinaigré

**SUMESHI** : petite boule de riz vinaigré du sushi

**NETA** : fine tranche de poisson ou de fruit de mer, découpée à 45°.

**NIGIRI** : type de sushi dit « tenu », composé d'un sumeshi et d'un neta, pressé dans la main.

**GUNKAN** : type de sushi en forme de « frégate » composé d'un shari entouré d'une feuille d'algue nori et surmonté d'une préparation à base de poisson (tartare de thon, œufs de saumon)

**SASHIMI** : type de sushi, tranche de poisson découpé à 90°

**SUSHIYA** : restaurant de sushis

comme des conditions météorologiques qui l'entoure. **Pour L'Abysses, Yasunari Okazaki a créé un riz vinaigré particulier.** Il choisit du riz sasanishiki de France, car le riz importé est souvent trop sec, qu'il cuit jusqu'à ce qu'il soit très al dente sur un feu excessivement vif et dans une eau chargée en algue Kombu pour lui donner de l'umami. En étape finale, le chef assaisonne son riz avec notamment 3 vinaigres différents, rouge et blanc. Au moment du service, il intervient à nouveau et à plusieurs reprises sur la chaleur infligée au riz vinaigré pour s'adapter au poisson en dégustation.

Servi à la température de la peau, soit légèrement plus tiède que le poisson, **il fond dans la bouche mais reste bien compact entre les doigts ou les baguettes lorsqu'il est pressé.**

A L'Abysses, le sushi représente la tradition poussée à son **paroxysme**. Pour autant ce comptoir 'japonais' n'en oublie

pas où il se trouve et va **puiser dans la modernité du chef français** pour proposer des **twists gustatifs** sur ce qui le précède, ce qui lui succède et parfois sur le sushi lui-même... Ainsi Yannick Alléno peut décider d'introduire une exception dans la série classique : un *sushi de langoustine à l'Extraction® céleri, sur riz mariné mélangé avec du sésame torréfié et une fermentation de takuan (un navet japonais), et servir à côté une royale de navet avec une Extraction® navet.*

De fait, les séries de sushis alternent la tradition et la modernité, en conservant la règle pour le moins diabolique de **ne jamais proposer deux fois le même sushi**, afin de **cultiver l'éphémère**, appelé « Shun » et ce que les japonais considèrent comme une **exquise frustration**...

#### DES MENUS ELABORES COMME DES VOYAGES

Pour L'Abysses, Yanick Alléno et Yasunari Okazaki ont développé 3 menus.

- Un menu déjeuner à 98 euros
- Un menu « Rencontre » à 170 euros
- Un menu « Omakase » à 280 euros
  - Avec l'accord sakés, vin et thés +90 euros
  - Avec l'exception au verre +190 euros

Pour débiter le voyage, les chefs cherchent à préparer les palais, à introduire encore, ci et là, quelques notions françaises et surtout le savoir-faire moderne de Yannick Alléno : **c'est l'envol.**

Les quelques petites entrées, considérées d'ailleurs comme **des émotions, expriment la saison comme l'intelligence saucière de la maison étoilée.** En effet, dans la cuisine japonaise comme dans la cuisine française, la sauce, aussi parcimonieusement dispensée qu'elle soit, est fondamentale.

Parmi les entrées, citons le *tofu de petits pois à l'Extraction® algue kombu, avec des petits pois caviar, une julienne de céleri blanc, de l'huile de persil et de menthe chocolat et quelques œufs de truite* ou la *gelée d'Extraction® algue kombu, jus de sudachi (un petit citron vert), surmonté d'orphie cuisinée par le temps, avec une Extraction® betterave réduite et assaisonnée d'un condiment de haricot noir et sésame sauvage et d'une confiture d'algues.*

Puis c'est **la découverte du Japon** dans toute sa splendeur ; **la série de sushis** commence invariablement par quelques sashimis qui sont en fait la recommandation du chef selon l'arrivage du jour. Disséminé au milieu de la tradition, le sushi parisien pour un « kick » gustatif, selon Yannick Alléno

Enfin pour envisager **un retour en douceur vers Paris**, Yannick Alléno déroge aux principes et imagine une succession de **plusieurs mini-desserts japonisants**. En effet, le concept de dessert n'existe pas dans les bars-à-sushis au Japon.

Aurélien Rivoire, chef pâtissier du Alléno Paris\*\*\* et du 1947 à Cheval Blanc Courchevel\*\*\* réinsuffle donc la tradition pâtissière française en envisageant ce supplément comme une expérience destinée à sentir gentiment **s'effacer l'umami au profit de saveurs plus tendres**.

Cinq petits régals seront servis ; par exemple une *météorite de caramel yuzu coulant, enrobée de meringue torréfiée, pulvérisée de chocolat charbon et accompagnée d'une poudre de marc de shoyu* ; une *pêche confite au sucre accompagnée de poudre de thé matcha et de meringue torréfiée* ; un *caviar de pommes au saké accompagné d'une glace au soja et une gelée de amazake* ; ou encore une *gelée de rhum précédant un cake d'herbes japonaises et pâte de haricot rouge accompagné d'un gel de citron candy parsemé de mini morceaux d'algue kombu cristallisées*.

> L'OMAKASE OU « JE ME FIE A VOUS »

Le sushi est une cuisine de la liberté ; celle, entre autres, de déguster ces exquis bouchées sans ordre préétabli. Une liberté qui remémore également celle de l'eau... Dans cette coutume de l'Omakasé, **le client « se fie » au maître sushi et lui laisse la maîtrise entière et totale du repas**, aussi bien dans sa constitution que dans sa temporalité.

Et même si souvent, les us veulent que les goûts plus forts soient servis en fin de repas, avec une certaine fluctuation, le chef sushi construit sa proposition en fonction de ses poissons et de ses envies. Au début, les sushis s'enchaînent rapidement puisque la faim est plus vive, puis progressivement le service s'espace pour libérer la dégustation. Le chef regarde ses convives et évalue sans cesse le déroulement des repas.

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'Abysse 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.

Pour n'en citer que quelques-unes :

- Le **Hideyoshi Shizuku** de la maison **Suzuki** (région d'Akita), parmi les plus anciens domaines de l'archipel (1689), est un des plus extraordinaires sakés au monde ; son importation est un événement historique tant il est déjà difficile de s'en procurer au Japon. En effet, la maison ne vend cette cuvée qu'à 60 de ses meilleurs clients. Ce saké est très onctueux et floral, gras et soyeux en bouche (riz Akita Sake Komachi poli à 28%).
- Le **Ibi White Nama** de la maison **Sugihara** (Gifu), qui fait partie des plus petites brasseries de l'archipel (15 000 bouteilles par an), est la « Romanée-Conti » du saké. Uniquement vendu sur allocation, ce sake riche et soyeux évoquant un sabayon à la truffe blanche magnifie le riz Ibi no Homare dont la maison a le monopole (poli à 60% - non pasteurisé).
- Le **Houhai Mai 55** de la maison **Miura** (Aomori), connue pour son riz monopole Houhai, n'avait jusqu'alors jamais été exporté car la production est très limitée. Bien équilibré, avec un nez floral et expressif, il est gras et long en bouche (riz Houhai, poli à 65%).
- Le **Prototype 14** et le **Kinmon Nishiki** de la maison **Senjo** (Nagano, 1866), l'une des très rares à être autorisée à utiliser le riz légendaire Kinmon Nishiki (7 maisons au total), sont des sakés haut-de-gamme. Le Prototype 14 dispose d'une attaque sucrée de praline rose qui s'étend pour prendre une amplitude florale (riz Hitogokochi, poli à 40%) et le Kinmon Nishiki a un goût herbacé et frais, rappelant un sauvignon blanc (riz Kinmon-nishiki - emblématique cépage, poli à 55%).
- Les **Kurukuru Single Lutz Nama** de la maison **Naba** (Akita, 1815) sont parmi les sakés rares, issus d'une eau dure de source qui leur donne du caractère. Le Kurukuru, au nez élégant et explosif sur le fruit, connaît un grand succès au Japon et n'est vendu que sur allocation (riz Akita Sake Komachi, poli à 55%, non pasteurisé, levures indigènes).
- Les **Fukuhachi Yabuta Nama** et **Fukuhachi Fukuro Nama** de la maison **Ohmori** (Akita), dont la production ne dépasse pas 1 500 bouteilles par an (1 350 de Yabuta et seulement 150 de Fukuro), sont des sakés rarissimes issus du riz, de l'eau et des levures des montagnes de Shirakami-Sanchi, classées au patrimoine mondial de l'Unesco ; vendu strictement sur allocation, ces sakés représentent la haute-couture des grands amateurs (riz Akita Sake Komachi poli à 29,8% - non pasteurisé).

## YASUNARI OKAZAKI, CHEF SUSHI JAPONAIS EN FRANCE

Yasunari Okazaki est né à Tokyo en 1978.

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 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.

## L'ABYSSE, UN ENVIRONNEMENT DE CONTEMPLATION

Au Japon, tout est un cadeau ; la plus petite chose est précieusement considérée, délicatement emballée, c'est une question de respect.

Pour imaginer l'écrin de son restaurant japonais, Yannick Alléno s'est inspiré de cette spiritualité et a demandé à Laurence Bonnel-Alléno de créer un nouvel espace, un lieu à part et sans pareil dans sa maison de cuisiner mais aussi dans Paris.

L'Abysses a pris place au rez-de-chaussée de la bâtisse néoclassique érigée par Jacques-Ignace Hittorff dès 1841 et bénéficie d'un accès direct depuis l'entrée principale.

Laurence Bonnel-Alléno, sculpteur et galeriste, signe ici son premier restaurant en mettant à profit son sens esthétique, son amour des matières et ses connexions dans l'art contemporain.

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.

### **Tadashi Kawamata**

avec une œuvre monumentale en baguettes ;

### **William Coggin**

avec un mur corallien colossal en céramique ;

### **Kostia**

avec un bar en bois de frêne-olivier ;

### **Célia Bertrand**

avec un lustre en fer forgé et porcelaine

### **Carine Delalande**

avec des jeux de matières sur les tables et les niches colorées.

En artiste-sculpteur, elle pense texture, lisse, poreuse, grainée, combine les matières, bois, béton, velours, céramique, peinture à effet et laisse les couleurs s'imposer pour harmoniser l'ensemble. La sensualité de ses lignes, parfois fortes et rigoristes, parfois douces et courbes, pour le mouvement, reflète son travail et livre une poésie émouvante.

En metteur-en-scène de talent, ajoutant ainsi une corde à son arc, Laurence Bonnel-Alléno plonge L'Abysses dans une fraîcheur vivifiante, sereine et enveloppante.

>> 80 000 BAGUETTES POUR TADASHI KAWAMATA

Tadashi Kawamata, artiste japonais, français d'adoption, représenté par la galerie kamel mennour, a accepté l'invitation conjointe de Yannick Alléno et de Laurence Bonnel-Alléno à concevoir une œuvre d'art monumentale et pérenne pour L'Abysses.

En référence au restaurant qui l'accueille, l'artiste décide d'utiliser des baguettes japonaises – medium dont il s'était déjà servi lors de son exposition personnelle à la galerie kamel mennour



en décembre 2017 pour créer un nid surdimensionné dans les trois salles de la rue Saint-André-des-Arts – et **imagine un habillage qui, depuis la façade, entre dans l'établissement presque bicentenaire, englobe l'intégralité du plafond et des parties supérieures de l'entrée commune, cours vers L'Abygge pour en épouser son mur intérieur.**

Comme un chemin, l'enchevêtrement des 80 000 baguettes qu'il nomme sobrement « Wari-Bashi » (baguette) guide l'œil et l'envie ; « *Les baguettes invitent à rentrer et à déguster le sushi* » affirme l'artiste.

En poussant les lourdes portes de L'Abygge, que Laurence Bonnel-Alléno orne de sa seule touche personnelle, quatre pièces uniques de vieux bronze patiné aux formes coralliennes composant deux paires de poignées, on découvre un vaste espace de 80 m<sup>2</sup> décomposable en deux :

- **Le bar**, central, autour duquel tout gravite et sur lequel l'attention se focalise, qui met face à face le maître et ses convives au moment de la dégustation des émotions et des sushis ;
- **Les larges banquettes** de velours pourpres qui s'adosent aux 17 mètres de baies vitrées et qui, elles aussi tournées vers le maître sushi, accueillent ces mêmes convives au moment du dessert.

D'une clarté absolue contrastant avec les notions de profondeur de L'Abygge, le lieu propose une respiration et, à la manière d'une galerie, se rend propice à recevoir l'art.

>> 2 TONES DE CORAUX EN CERAMIQUE POUR WILLIAM COGGIN

Afin de continuer d'imprimer une réelle contemporanéité dans ce pavillon du XIX<sup>e</sup>, Laurence Bonnel-Alléno commissionne William Coggin, représenté à Paris par sa Galerie Scène Ouverte, pour la réalisation d'une œuvre forte qui deviendra **le point de départ de l'ensemble de la décoration : un mur colossal semblable à un récif corallien.**

L'artiste décide alors de poser un assemblage de 76 pièces rectangulaires en céramique, autour des baies illuminant largement le restaurant, afin de composer une installation de 17 mètres de long à l'apparence d'un aquarium. Chacune de ces pièces sculptées, uniques, aux formes organiques libres, s'associe tel un puzzle pour former un tout texturé blanc cassé.

Pour cet artiste américain basé à New York, justement connu pour ses immenses murs montés de céramique mais qui expose également de plus petites pièces à poser et du mobilier design en pièce unique, cette installation s'intègre non seulement avec l'architecture mais également avec le concept culinaire.

*« Mon idée est d'évoquer l'océan, mais de manière abstraite. Ce travail représente la mousse des vagues, les dunes de sables, les récifs coralliens et la texture du riz préparé avec soin.*

*A mon sens la nourriture japonaise est synonyme de fraîcheur et se définit en lien direct avec la nature. Avec cette installation, je souhaitais symboliser la connexion intime entre la cuisine japonaise et sa source : la mer. Cette pièce aux formes organiques douces est destinée à être accueillante et apaisante. Cette commande est en accord parfait avec le sens actuel de mon travail qui explore l'étendue avec laquelle je peux exprimer les formes organiques ressemblant au vivant à travers un médium céramique statique. » William Coggin*

Appelant l'œil instantanément, **le bar invite à s'installer à l'une de ses 12 places**. En effet, le sushi se savoure toujours au comptoir et le servir à table serait, pour tout admirateur du mets, une hérésie. Une des raisons fondamentales à **cette grande proximité tient en la quasi-concomitance nécessaire entre la dépose du sushi et sa dégustation**.

>> 6,70M DE FRÊNE-OLIVIER POUR KOSTIA

Pour réaliser ce bar, Laurence Bonnel-Alléno a fait appel à Kostia, un artiste ébéniste, créateur de mobilier d'art contemporain.

Très long, relativement étroit, avec un coude qui accueille et surtout une tablette de dépose, lien entre le maître sushi et ses convives, **le bar en frêne-olivier reconnaissable à sa couleur crème et à ses sillons brunâtres à cœur** s'étend sur près de 7 mètres et bénéficie d'un **placement en livre** qui laisse courir une veine centrale forte et pure sur toute la longueur.

D'une hauteur intermédiaire, il est recouvert d'un simple vernis mat pour conserver son aspect naturel. Dissimulant un soubassement en galuchat de papier beige, il réceptionne 12 confortables tabourets en tissu gris chiné.

>> LUSTRE PAR CELIA BERTRAND

Au-dessus du bar, Laurence Bonnel-Alléno installe un luminaire d'exception : **une pièce unique très graphique en fer forgé martelé, patiné à la main, et porcelaine**.

Ce lustre, composé de trois tiges éclairantes et triplé dans ses proportions initiales pour éclairer l'ensemble de l'espace, refuse toute idée de symétrie ou d'angle droit mais privilégie au contraire les courbes et les reliefs. Chacune des trois coupes en porcelaine qui ornent les tiges est travaillée comme une sculpture afin de donner à la matière un aspect organique. Elles évoquent en filigrane des corolles de fleurs blanches à différents stades d'éclosion. Modelées à la main, elles conservent leurs fêlures et leurs aspérités qui donnent à chacune un aspect unique.

Célia Bertrand travaille la terre qu'elle associe parfois, comme ici, au métal brut ou doré à la feuille d'or. On retrouve dans son travail l'idée de la construction et de la déconstruction de formes en mouvement. Comme capturé, le motif se fige ou se prolonge et chaque pièce, réalisée à la main, permet ainsi de restituer le trait du dessin avec ses courbes et ses lignes. Elle aime d'ailleurs imaginer que l'objet est une entité vivante, et qu'au-delà de sa fonction première, il provoque une perception décalée, imaginaire ou poétique.

De manière plus générale, une attention particulière a été portée à l'éclairage qui vient souligner chaque œuvre par un jeu d'ombre et de lumière grâce à quelques spots orientés. L'aspect « boîte blanche » est également rendue par une corniche lumineuse de leds. Quant aux tables, elles bénéficient d'une lumière douce et diffuse qui respecte le moment tout en le magnifiant.

## >> LES EFFETS DE MATIERE DE CARINE DELALANDE

Pour réaliser ces tables texturées blanches, en résonance directe avec le travail mural de William Coggin, la galeriste fait intervenir Carine Delalande, diplômée des Beaux-Arts, connue pour son travail autour des matières et spécialement des enduits minéraux et à la chaux.

Sur des pieds étudiés pour s'accorder aux hauteurs intermédiaires des dodues banquettes et du bar en bois, l'artiste fixe ses plateaux réalisés à partir de coulées de matières minérales, poudre de marbre et gypse, agglomérées à la chaux et aux pigments. Rectangulaires, avec des angles arrondis, elles forment des roches imaginaires qui ajoutent encore un peu de délicatesse à l'ensemble.

Enfin, **pour signer le décor d'une touche de bleu abyssal, reprise d'ailleurs dans le logo du restaurant**, Laurence Bonnel-Alléno fait installer deux niches derrière le bar, l'une horizontale de 3 mètre de long, l'autre verticale d'1,20 mètres de haut, dans lesquelles **elle fait apposer un bleu vibrant texturé et non uniforme qu'un trait de lumière éclaire par le bas**, laissant imaginer la fluorescence des grands fonds sous-marins.

## INFORMATIONS ET CONTACTS

### L 'Abyse

Pavillon Ledoyen

Carré des Champs-Élysées

8, avenue Dutuit - 75008 Paris

### Réservations :

+33 (0)1 53 05 10 00

labysse@ledoyen.com

Ouvert du mardi au samedi,

au déjeuner de 12h00 à 14h30

et au dîner de 19h à 22h30

### Service Presse

Groupe Yannick Alléno

8, avenue Dutuit - 75008 Paris

Presse@yannick-alléno.com

## ANNEXES : BIOGRAPHIES

### YANNICK ALLÉNO

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 : Alléno Paris au Pavillon Ledoyen et Le 1947 à Cheval Blanc, Courchevel.

### LAURENCE BONNEL-ALLÉNO

Laurence Bonnel-Alléno vit et travaille à Paris. Depuis sa première exposition en 2003, ses oeuvres sont régulièrement exposées en Europe et en Asie. La Fondation Datris pour la sculpture contemporaine a acquis une sculpture monumentale en 2010. En 2011, de la ligne pure, son travail évolue vers une multiplication des lignes et des courbes pour créer le mouvement dans la sculpture. Elle crée également du mobilier d'Art, entre rigueur et poésie.

L'envie d'ouvrir une galerie est née de la volonté de partager son regard sur la création sans mettre de barrière, c'est à dire de pouvoir présenter des œuvres, des objets et du mobilier d'Art sans contrainte ni restriction. Laurence Bonnel-Alléno choisit des artistes dont la personnalité et le travail la touchent. Sa passion pour le savoir-faire de nos grands métiers d'art français lui a donné envie d'organiser des rencontres entre ceux-ci et les artistes afin d'élaborer ensemble des objets et meubles uniques. L'Abysses est pour elle, sa première réalisation d'un décor total, mix entre savoir-faire décoratif et œuvres d'art magistrales créées spécialement afin de créer un univers épuré et fort.

### TADASHI KAWAMATA

Né en 1953 à Hokkaidō au Japon, Tadashi Kawamata vit et travaille à Tokyo et Paris.

Tadashi Kawamata est connu du grand public pour ses installations monumentales dans l'espace public. À quelques pas des Champs Élysées, il installait en 2013 une cabane sur la colonne de la Place Vendôme. Trois ans auparavant, il avait déjà implanté ses cabanes en bois sur la façade parisienne du Centre Georges Pompidou. Le Centre Pompidou Metz l'invite ensuite à investir la galerie du premier étage où il construit avec des tasseaux de bois de récupération une sublime installation flottante appelée Under The Water, en référence au tsunami au Japon en 2011. Ses interventions ne se limitent pas à l'hexagone. L'artiste a déjà participé à la mythique documenta de Kassel en 1987 et a continué ensuite sa carrière internationale avec des installations notamment à la Haye, Pays Bas, au Small pox Hospital, Roosevelt Island, New York, USA, à la Biennale de Bruges où il a construit des cabanes sur les arbres et plus récemment à Naples où il a suspendu dans un cloître du 1500 des centaines de cagettes en bois. Toujours en Italie il prépare une intervention publique pour l'automne prochain et en même temps, il s'apprête à ouvrir une exposition personnelle au MAAT de Lisbonne.

Dès son cursus d'étudiant en peinture, dans les années 1970, Tadashi Kawamata s'est engagé dans une démarche artistique sans complaisance. Doutant de tout, il nous entraîne dans cette disposition d'esprit qui invite à regarder à deux fois ce qui nous environne, induisant ainsi un questionnement sur des thèmes universels de l'humain comme le besoin et le désir. Les formes de Kawamata, les matériaux qu'il utilise sont toujours subtilement choisis, en parfaite adéquation avec les lieux dans lesquels il intervient.

Tadashi Kawamata est en effet célèbre pour ses interventions in situ, réalisées en assemblant des planches de bois, des chaises, des tonneaux... Qu'elles s'élèvent en de fragiles constructions babéliennes, qu'elles s'étirent sous la forme de passerelles serpentine ou qu'elles soient suspendues dans les airs, ses œuvres offrent, à ceux qui les expérimentent, les escaladent ou en foulent le plancher, un autre point de vue – dans tous les sens du terme – sur le lieu qui les accueille.

Son travail a fait l'objet de multiples présentations dans le monde entier au sein d'institutions telles que le Made in Cloister à Naples (2017), le Thurgau Art Museum, Suisse (2014), le Centre Pompidou à Paris (2010) et à Metz (2016), au Toyosu Dome à Tokyo (2010-2013), le HKW à Berlin (2009), le Art Tower Mito à Mito (2001), la Art Pace Foundation for Contemporary Art à San Antonio (1998), la Serpentine Gallery à Londres (1997), le MACBA à Barcelone (1996) ; ainsi que dans le cadre de nombreuses biennales telles que la Biennale de Venise (1982), la documenta VIII et IX (1987- 1992), la Biennale internationale de São Paulo (1987), la Biennale d'Art Contemporain de Lyon (1993), le Münster Skulptur Projekte (1997), la Biennale de Sydney (1998), la Biennale Art Focus à Jérusalem (1999), la Echigo-Tsumari Art Triennale à Niigata (2000), la Biennale de Shanghai, la Biennale de Busan (2002), la Biennale de Valence (2004), la Biennale de Melle (2009) et la Biennale Evento à Bordeaux (2009).