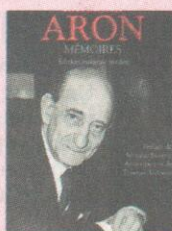


NOTRE SÉLECTION



LE LIVRE

Mémoires de Raymond Aron
Réédition des Mémoires affûtés du philosophe politique, dans une version intégrale enrichie de trois textes inédits. Mille pages indispensables, dans la collection Bouquins (Robert Laffont).



L'EXPOSITION

Henry Moore au musée Rodin
L'atelier du sculpteur anglais (1898- 1986) est reconstitué et sa carrière retracée en plus de 100 sculptures et dessins au musée Rodin (jusqu'au 27 février).

Cure nippone avant les fêtes

Les fêtes arrivent avec leur cortège d'agapes. Une petite cure de cuisine japonaise peut s'avérer utile. Depuis le début de l'année, nous avons évoqué dans ces colonnes, les cuisines de Miki (2^e), Ichō (4^e), Toyo et Oto Oto (6^e), Concert de Cuisine (15^e) et Juan (16^e). Voici une autre petite sélection de nippons qui tournent rond.

Chez **Kiyomizu**, vitrine parisienne d'un restaurant réputé de la ville de Sedai (au nord de Tokyo), les sushis ont la fraîcheur attendue, mais ce que l'on préfère, ce sont les deux menus. L'un dit « dégustation », présenté dans un coffret en bois offre une variété de mets : filet de poisson mariné et grillé, filet de bœuf façon Kiyomizu, tempura de fruits de mer et légumes, sushi, etc. L'autre, tout aussi délicieux, a la particularité de cuire les mets à la vapeur d'hinoki (cypres du Japon), ce qui donne un goût particulier aux aliments.

Bouillon chaud, bouillon froid

Reconnu pour la qualité de ses nouilles avec une première adresse extrêmement populaire rue Sainte-Anne, **Kunitoraya** s'est dédoublé dans les murs d'un vieux restaurant parisien Chez Pauline. Le gracieux décor d'époque (miroirs, lampes globe, comptoir en zinc...) a été préservé et une cuisine ouverte sur la salle. Bouillon froid ou chaud sont la marque de la maison. Le bouillon chaud, le Kunitoraya fait



de porc (qui amène du gras et du goût), udon (nouilles de blé tendre), salsifis, ciboulette, etc., est le préféré des Japonais. Au déjeuner, le grand bol de riz (donburi) avec au choix tempura de crevette et légumes, bœuf et œuf, ou porc et curry rassasie.

Dans le même quartier, **Bizan**, est une adresse précieuse qui cherche à égaler la qualité des meilleurs restaurants du pays du Soleil-Levant. Son propriétaire M. Kuroda est un expert en saké reconnu et un érudit en matière culinaire. Il a fait venir de Tokyo, un chef sushi réputé, maître Adashi, dont la grande dextérité du geste tout en délicatesse rend admiratif. Très belle qualité des produits de la mer et du riz. Sommelier de bons conseils dans le choix du saké.

A Saint-Germain-des-Prés, **Yen** a construit sa réputation sur la préparation des soba (nouilles à base de sarrasin), qui sont faites ici chaque jour. Tentez le soba sushi, sorte de Maki moelleux fait de rouleaux de nouilles de sarrasin aux algues, concombre, noix de Saint-Jacques et anguille ; ou les soba chaudes aux huîtres (des nouilles dans un bouillon avec de belles huîtres charnues). Les suggestions du jour sont souvent emballantes : tel l'oursin et feuille de tofu à la gelée de soba servi dans sa coque.

Enfin, non loin de la place des Vosges, **Kagayaki**, estaminet qui ne paye pas de mine, est le spot nippon

La table

Kiyomizu, 4, rue Saint-Philippe-du-Roule, 8^e, 01 45 63 08 07. Fermé dimanche.

Menus déj. : 29 et 50 euros, menus : 60 et 69 euros.

Kunitoraya, 5, rue Villedo, 1^{er}, 01 47 03 07 74. Fermé dimanche. Environ 25-35 euros.

Yen, 22, rue Saint-Benoît, 6^e, 01 45 44 11 18. Fermé dimanche. Menu déj. : 38 euros, menu : 60 euros.

Bizan, 56, rue Sainte-Anne, 1^{er}, 01 42 96 67 76. Fermé lundi. Menu déj. : 42 euros, menu soir : 85 euros, carte env. 120 euros.

Kagayaki, 79, bd Beaumarchais, 3^e, 01 48 87 61 88. Fermé dimanche. Menu déj. : 13,50 euros, menus : 27 et 30 euros.

du coin. Tenu par l'ancien chef tep-pen yaki du défunt PLM Saint-Jacques, on s'y restaure devant de grandes plaques chauffantes installées dans les deux salles du restaurant face à un comptoir. Plusieurs menus sont proposés, dont le Ban-zaï qui a notre préférence : foie gras ou crevettes, filet de bœuf et champignons de Paris, légumes sautés que le chef prépare sur la plaque et soupe et bol de riz blanc.

JEAN-LOUIS GALESNE