

# Voyage culinaire au Tai Shogun

PEUT-ÊTRE PARCE QUE POUR LE MOIS D'AVRIL, LE REGARD DE FAR CHERCHE UN PEU DE PURETÉ ET D'ÉVASION QUAND IL PARCOURT LES RUES DE RENNES, TOUJOURS EST-IL QU'AU BOUT DU MAIL, LA CURIOSITÉ D'UN NOUVEAU BATIMENT S'ÉRIGEANT TELLE LA PROUE D'UN BATEAU L'INVITE À POUSSER LA PORTE D'UN RESTAURANT OUVERT DEPUIS FIN JANVIER : LE TAI SHOGUN.

Passionnée d'art culinaire comme d'architecture, Ange Marie BOISARD APPERE dirige aujourd'hui le Tai Shogun, devant le succès de son premier restaurant basé à Nantes.

C'est elle même qui a «pensé» ce concept de restaurant d'une façon aussi visionnaire que la cuisine que dispensent «les maitres japonais» du restaurant. A la pointe du canal, imaginez cet immense établissement: trois étages aux larges ouvertures verticales en verre et en acier... Pur, c'est le premier mot qui vous vient à l'esprit quand vous approchez du lieu.

Les deux premiers étages laissent libre cours au déroulé du *kaiten*; ce tapis roulant ou vous saisissez à l'envie les plats qui passent devant vos yeux: finesse des bouchées de MAKIS, enveloppés dans cette feuille d'algue, que l'on appelle Nori, la diversité des SUSHIS, des SASHIMIS aux St Jacques, au Saumon... le subtil mélange des salades réhaussées d'algues séchées de Bretagne.

La carte propose en fonction d'un code couleur de prix, un large choix de brochettes pour encore plus apprécier et découvrir la richesse des plats japonais. On comprend mieux pourquoi au Japon, le plaisir des yeux est aussi important que le plaisir du palais.

Le troisième étage s'ouvre sur le *Teppan* ou un maître du «Teppanyaki» oeuvre sous vos yeux. Réputée cuisine spectacle, c'est avant tout une cuisine de l'exigence, dont la finesse et la fraîcheur des produits de saison lui permette de porter le nom de «gastronomie japonaise».



«Je suis très exigeante sur la qualité des produits: la qualité du riz, sa cuisson, sa ventilation, le juste mélange de vinaigre pour faire les sauces, les feuilles d'algue aussi. Le saumon porte le label rouge d'Ecosse, les marayeurs du restaurant viennent de la Baie de St Brieuc ou encore de Rennes avec la «Marée rennaise». C'est un travail d'équipe et j'ai la chance d'être très bien entourée, déjà avec Samuel Piedoie, le responsable du Tai Shogun. Certains de mes chefs japonais viennent de restaurants d'Europe, précisément de Munich ou encore des Champs Elysées, comme Maître Hinotsume qui officiait au Benkay, un des restaurants fétiches de Jacques Chirac. La seule chose que je puisse dire à mes maitres japonais, c'est :« si un jour on parle de moi, alors on parlera de vous!»



ANGE MARIE BOISARD APPERE A LA DROITE DE LA CHEF AKO-MIYAGI



ON COMPREND MIEUX POURQUOI AU JAPON, LE PLAISIR DES YEUX EST AUSSI IMPORTANT QUE LE PLAISIR DU PALAIS.



Restaurant Tai Shogun  
99 Mail François Mitterand  
35000 Rennes - 02 23 46 03 21