

Koji Tsuchiya

La touche japonaise

Koji Tsuchiya se destinait au design avant de se découvrir une passion pour la cuisine et notamment la cuisine française. Il fait ses armes chez Bernard Loiseau à Kobe pendant cinq ans. Puis, il arrive à Paris pour travailler à l'Astrance et au Chamarré Montmartre où il restera deux ans, avant de réaliser l'ouverture du restaurant Jour de Fête. C'est début 2013 qu'il pose finalement ses valises Chez Graff, où il apporte une élégante touche nipponne dans une tendance sud-ouest qui bouscule les codes.

Du tac au tac

Quel vin buvez-vous entre amis ?

T. L. : Un vin sur le fruit type côtes-du-rhône, assez gourmand, facile à associer.

Quelle est la dernière bouteille que vous aimeriez boire ?

T. L. : Un super côte-rôtie reste ce que je préfère. Je trouve que ça a plus de caractère qu'un grand bordeaux ou qu'un grand bourgogne.

Votre plus belle rencontre avec un vigneron ?

T. L. : C'était en Bourgogne, à Santenay, chez la famille Muzard. Ils venaient d'être touchés par la grêle qui avait tout détruit. C'est un métier difficile mais de passionnés qui font toujours preuve d'une grande générosité.

Quel est le dernier vin que vous avez bu ?

T. L. : J'étais en week-end à Lisbonne, donc des vins portugais, généreux, puissants. Mais je reste très vins français...



**THOMAS LOUSTAU,
PROPRIÉTAIRE**

Sa formation en marketing ne le destinait pas à la gastronomie mais Thomas Loustau a grandi dans cet univers en aidant ses parents à tenir leur bistrot basque. Son père, ancien meilleur sommelier et associé à Alain Dutournier au Carré des Feuillants, l'a initié au vin dès son plus jeune âge. Il y a un an, il monte donc son premier bistrot, Chez Graff, où il s'amuse avec l'ardoise des vins, pour faire découvrir à sa clientèle de nouvelles régions et appellations.

Bordeaux supérieur

Burrata des Pouilles à la truffe noire, asperges vertes et prunes



PRÉPARATION
15 min

CLISSON
2 min

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 2 asperges vertes
- 1 boule de burrata à la truffe (250 g)
- ½ prune jaune
- ½ prune rouge
- Cresson
- 1 petite poignée de noix de pécan
- Fleur de sel
- Poivre
- Huile d'olive

Préparation : faire cuire quelques minutes les asperges vertes au bain-marie après les avoir nettoyées. Les couper en morceaux.

Couper la burrata et les prunes en quartiers.
Finition et dressage : disposer sur une assiette les morceaux d'asperges avec les quartiers de prunes et de burrata.

Recouvrir le tout de cresson.

Saupoudrer de noix de pécan écrasées. Assaisonner avec la fleur de sel, le poivre et quelques gouttes d'huile d'olive.



L'ACCORD PARFAIT DE THOMAS LOUSTAU

Château L'Isle Fort, Bordeaux supérieur, 2008, rouge

Avec un vin puissant et charpenté comme ce bordeaux supérieur, il faut des saveurs également puissantes, comme celles de la truffe présente dans la burrata. Les notes de réglisse, voire de cèdre, viennent confirmer le mariage.



Koji Tsuchiya, restaurant Chez Graff à Paris 7*