



Neuf ans après son ouverture, le restaurant SOLA a entamé une nouvelle phase d'explorations culinaires. L'arrivée à la tête des cuisines du chef Kosuke Nabeta, à la suite du chef Hiroki Yoshitake, confirme l'exigence gastronomique de l'adresse avec une étoile Michelin à nouveau renouvelée. Pour autant, Nabeta repositionne l'approche culinaire avec des notes japonaises encore plus affirmées, faisant évoluer de manière inédite le métissage culturel de cette adresse. Les convives peuvent ainsi découvrir des aliments, des saveurs et des préparations culinaires propres à l'archipel nippon mais aussi habilement associés avec des produits plus occidentaux (foie gras, coquille Saint-Jacques, caviar, poutargue...). De la même manière, les références de Saké ont été renforcées dans la cave de l'établissement, de manière à offrir aux convives des dégustations d'accords inhabituelles.

## Le chef : Kosuke Nabeta

Originaire de Kagoshima où il a grandi, Kosuke Nabeta découvre l'univers de la restauration, à travers un job extra-scolaire, dans un restaurant de sushi de sa ville. Depuis son enfance, ce chef japonais trentenaire (35 ans) est porté par une irrésistible envie de créer : Jouer de la musique, modeler de la céramique ou encore cuisinier sont pour lui du même ressort, et requiert le même esprit créatif.

A sa majorité, il déménage pour Tokyo où il connaît sa véritable première expérience culinaire dans un *washoku*, un restaurant traditionnel du quartier de Kichijoji. Seul au côté du chef, il cuisine chaque soir des plats du repertoire tokyoïte en fonction de l'approvisionnement de la saison, pour une trentaine de convives. Après cinq ans chez Kabuna, il décide de diversifier son expérience en travaillant cette fois-ci dans des restaurants italiens et français. Cette curiosité lui permet d'appréhender d'autres techniques et de nouveaux univers culinaires. Ainsi, il acquiert un véritable savoir-faire dans la préparation des produits de la mer pour lesquels il continue d'exprimer un réel penchant. En 2017, il saisit l'opportunité d'aller travailler à Londres pour l'ouverture du restaurant d'un ami qui mêle cultures culinaires japonaises et occidentales. Supposé rester seulement quelques mois, Nabeta décide finalement de s'établir en Europe tandis qu'il fait la connaissance de Youlin Ly, propriétaire du restaurant SOLA qui lui propose de venir assurer la rouverture de cette table parisienne.

Depuis ses débuts, Nabeta témoigne d'une véritable ouverture d'esprit en pensant sa cuisine selon les prismes d'autres univers qui le passionnent comme la céramique qu'il réalise parfois lui-même pour le restaurant, le rock, l'écologie, les voyages... Le cadre parisien lui offre de nouvelles perspectives puisqu'il ajoute, au fur et à mesure de son intégration française, des produits du terroir à sa cuisine pour sans cesse réinterpréter sa culture japonaise. En outre, le chef témoigne depuis ses débuts à la tête de SOLA, d'une véritable attention pour ses équipes et leur implication dans la mission qui leur est confiée. Jugeant que leur bien-être impactera nécessairement la qualité de la cuisine et du service, il pris la décision de n'ouvrir le restaurant que cinq soirs par semaine, afin que chacun trouve le temps nécessaire pour se ressourcer.



## Une cuisine japoniste

Si Kosuke Nabeta reconnaît que son palais est marqué par les saveurs « doucereuses » de l'île de Kyushu, au sud du Japon, il n'enferme nullement sa cuisine dans un style trop typé, voire régionaliste. Ce cuisinier se nourrit plutôt de l'environnement dans lequel il évolue pour appliquer la philosophie de la cérémonie du thé - paix / respect / pureté / calme - et régir l'équilibre de ses créations. « Lorsque je développe une nouvelle recette, j'essaie de travailler les saveurs de manière conceptuelle. Je cherche à créer une image qui va générer un goût et donc un plat ». Au Sola, chaque recette est ainsi reliée à la gastronomie de l'archipel nippon, par l'emploi d'un produit spécifique ou l'évocation d'une saveur que le chef construit à l'aide d'une demi-douzaine d'ingrédients. D'une certaine manière, il jouerait presque avec cette idée du japonisme où la culture du pays du soleil levant vient influencer une pratique occidentale... au détail près que l'auteur est ici japonais.

Ainsi, il retravaille des aliments typiques comme le kaki semi-séché, le miso, le dashi... et compose une chips de tapioca servi avec un encornet à la fois frit et en mousse pour évoquer un plat de Kagoshima ; façonne un petit chausson fourré à la crème d'oursin et fenouil, agrémenté de caviar qui renvoie à l'art de l'Ikebana (l'art floral) ; ou bien encore cuisine un homard avec des œufs de truite et salsifis dont la préparation à l'aide d'un bouillon dashi renvoie clairement à des saveurs nippones.



En outre, le chef cherche à ne rien gâcher, utilisant par exemple les épluchures pour réaliser des poudres qui viennent condimenter un plat, en même temps que participer au dressage.

Pour s'inscrire pleinement dans une cuisine de saison durable et raisonnée, Nabeta a choisi de ne proposer que des menus dégustation qu'il compose à partir d'aliments sources avec soin et le plus respectueux possibles de l'environnement. Les plats changent au grès des approvisionnements - le poisson peut même varier chaque jour selon l'arrivée - et le menu est entièrement renouvelé en l'espace d'un mois.

Quelques convives peuvent aussi profiter du « menu du chef », en réservant l'une des places au comptoir de la salle à manger du rez-de-chaussée. Devant eux, Kosuke Nabeta va préparer et dresser des plats uniques et originaux qui à chaque fois vont faire la part belle aux légumes. Une formidable opportunité pour ces quelques « privilégiés » d'échanger avec le chef sur sa cuisine.

Enfin, pour compléter l'expérience gustative, il est proposé d'accorder les mets avec des sakés. Au Japon, les gourmets ont coutume de déguster cet alcool au moment même où ils portent en bouche les aliments, de manière à provoquer une combinaison de saveurs inédites.

## Le lieu

Avec sa façade en pierre de taille et son jeu de poutres apparentes qui habillent la salle à manger du rez-de-chaussée, l'adresse s'affiche d'emblée comme le témoin du riche patrimoine architecturale du cœur de Paris. Pour autant, comme dans l'assiette, la décoration mise sur une certaine forme d'orientalisme. Le signe le plus marquant est sans aucun doute l'aménagement de deux caves voûtées à l'aide d'un dispositif de salles-à-manger japonaises (Hori-gotatsu). Les convives sont en effet invités à prendre place sur une vaste estrade tandis qu'ils glissent leurs jambes dans un renforcement pratiqué sous la table.



Le métissage des styles médiévaux et japonais opèrent ici à merveille auprès de la clientèle.

La salle à manger du rez-de-chaussée offre quant à elle l'agrément d'un aménagement plus occidental, avec ses assises confortables, ses tables modulables selon le nombre de convives.

Par ailleurs, un comptoir peut accueillir une demi-douzaine de convives qui fera l'expérience, devant leurs yeux, de la composition de leurs assiettes par le chef Nabeta. Une manière d'emprunter au Japon cet usage culinaire généralement prisé par les gourmets.

Les deux salles-manger proposent ainsi des ambiances de dégustation bien distinctes, pouvant accueillir jusque 36 convives.

## Le service

La direction de la salle (5 personnes) est assurée par Yuki Onuma. Arrivé en 2012 au Sola, ce jeune autodidacte franco-japonais passé par une école d'art, a expérimenté les différents postes du service, se formant sur le terrain avec notamment un passage par le Bristol. Durant ces années, il s'est forgé un style qui lui est propre, précis mais discret, en même temps qu'il a servi de relai essentiel pour les équipes entre les deux chefs à la démarche bien distincte. Passionné par les travaux artistiques ainsi que l'univers des plantes, il a ainsi apposé sa touche végétale à la décoration du rez-de-chaussée.

Enfin, c'est lui qui assure le rôle de sommelier et la gestion des quelques 200 références d'étiquettes (180 pour les vins et 20 pour les sakés) présentes dans la cave. En dialogue avec le chef Nabeta, il définit les accords « liquides » les plus judicieux pour sublimer les plats.

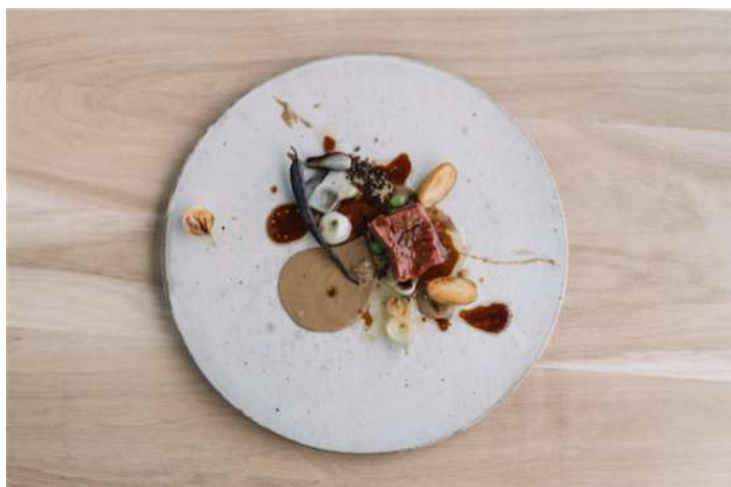
Alors que ses murs ne demandaient qu'à vibrer du plaisir procuré aux convives, le restaurant Sola - « Ciel » en japonais - voit se dessiner, avec la distinction du Michelin renouvelée en 2020, un nouvel horizon riche en perspectives. La jeune équipe en salle et en cuisine est mue par une énergie créative qui se retrouve dans les assiettes, bien sûr, mais aussi dans la dynamique du lieu. L'arrondissement est devenu une destination culinaire à part entière qui draine à elle les gourmets parisiens et ceux mus par la réputation outre-frontières de jeunes chefs talentueux parmi lesquels Kosuke Nabeta pour son interprétation très personnelle d'une cuisine gastronomique.

Menu Omakase en 6 étapes à 98 € et 115 €

Menu du chef à partir de décembre 2019

Accord bleu - 5 verres : 65 €

Accord or - 7 verres : 90 €



©Cécile Chabert



**Informations pratiques :**

Sola  
12, rue de l'Hôtel Colbert  
75005 Paris

Réservations au 01 42 02 39 24  
[www.restaurant-sola.com](http://www.restaurant-sola.com)

Ouvert du mardi au samedi  
De 19h à 23h30

**Contact presse :**

Yuki Onuma  
[sola.contact@gmail.com](mailto:sola.contact@gmail.com)