



Yoshihiko Miura, le nouveau Chef fait déjà sensation Le Dôme, valeur sûre de Montparnasse



© Onizème avenue

Edouard et Maxime Bras, propriétaires du *Dôme*, et aussi du *Zeyer*, place d'Alésia, ne lésinent pas sur la qualité. Dans un souci permanent de faire évoluer et donner un nouvel élan à leur restaurant de poissons, les deux passionnés sont allés chercher **Yoshihiko Miura**, un chef qui va moderniser, réécrire à sa façon la cuisine du *Dôme* sans la dénaturer. Les trois protagonistes sont convaincus par la nécessité de l'excellence du produit, de son origine et de son respect. Tous les produits travaillés au *Dôme* proviennent des meilleurs producteurs français et le travail de la découpe est également essentiel. Une nouvelle aventure aux nombreux points communs, commence !

Le chef Yoshihiko Miura cuisine avec passion et simplicité. Il oeuvre avant tout pour sa clientèle et reste modeste sur son rang de 4^{ème} chef japonais étoilé en France.

Sa cuisine : Une apparente simplicité qui révèle pourtant en cuisine, un travail de haute précision, une technique hors pair et un sens de l'esthétisme dédiés à une cuisine traditionnelle française... mêlée aux saveurs, textures et secrets japonais. Ne manquez pas ce fleuron gastronomique parisien, table prisée de l'ancien ministre **Roland Dumas**, ou de l'entre-

preneur **Louis Le Duff** (*Bricolhe Dorée*). La bouillabaisse marseillaise ou le médaillon de lotte en croûte de sésame restent des valeurs sûres... Au même titre que l'excellent *Jarasse*, à Neuilly (92), relancé par **Michel Rostang**, ou *Le Duc*, sis à côté boulevard Raspail, sans oublier *Vin & Marée*, l'excellente petite chaîne de **Pierre Cassagne**, qui vient également de rénover son établissement de Montparnasse avenue du Maine. Ça bouge dans le quartier...

R.L.

Le Dôme

108, boulevard de Montparnasse - 75014 Paris
 Tél. : 01 43 35 25 81
restaurant-ledome.com