



JFOODO

Délicatesse au-delà de l'imagination



LE WAGYU JAPONAIS À L'HONNEUR DANS TROIS RESTAURANTS ÉTOILÉS PARISIENS

Les chefs Maxime Bouttier ([Géosmine](#)), Romain Mahi ([Accents Table Bourse](#)) et Yuichiro Akiyoshi ([Chakaiseki Akiyoshi](#)) mettront à l'honneur l'un des ingrédients les plus prestigieux au monde, le Wagyu japonais, dans leurs restaurants parisiens cet hiver (à partir de novembre). Dans le cadre d'une campagne spéciale intitulée « Délicatesse au-delà de l'imagination », qui célèbre l'un des joyaux de la gastronomie japonaise, chaque chef a conçu un plat unique à base de Wagyu japonais d'exception, disponible uniquement pendant une semaine dans leur établissement respectif.

Considéré comme la meilleure viande de bœuf au monde, le Wagyu japonais est renommé pour son persillage exceptionnel, sa texture fondante et sa profondeur de saveurs. Ce bœuf provient exclusivement des races noires, brunes, Shorthorn et sans cornes japonaises, ainsi que de leurs croisements. Le véritable Wagyu japonais est élevé selon un système rigoureux et strictement contrôlé, comprenant un régime alimentaire spécifique, des suivis médicaux réguliers et des soins méticuleux pour chaque bête, garantissant ainsi une qualité constante et une traçabilité parfaite. Un numéro à 10 chiffres attribué à chaque animal certifie son origine et les conditions de son élevage. Grâce à cette approche rigoureuse, le Wagyu japonais se distingue comme une viande unique en son genre.

Le Wagyu japonais est aussi un ingrédient d'une grande polyvalence, utilisé dans une large gamme de cuisines et de cultures (bien au-delà de la cuisine japonaise), comme en témoignent les plats variés élaborés par ces chefs parisiens pour cette campagne gastronomique. Tout au long de l'événement, les convives auront la chance de découvrir des façons nouvelles, parfois inattendues, de savourer ce bœuf d'exception – qu'il s'agisse d'un comptoir de chef étoilé ou d'un restaurant intimiste de seulement 10 couverts. Voici un aperçu des expériences à venir :

Maxime Bouttier, Géosmine (71 Rue de la Folie Méricourt, 75011 Paris)

Du 26 au 30 novembre

Faux-filet de Wagyu japonais, fermentation de tomates vertes, sauce XO maison aux fruits de mer, jus de viande et huile aux herbes.

Romain Mahi, Accents Table Bourse (24 Rue Feydeau, 75002 Paris)

Du 3 au 7 décembre

Wagyu japonais grillé au barbecue avec salsifis, bouillon de champignons fermentés.

Yuichiro Akiyoshi, Chakaiseki Akiyoshi (59 Rue Letellier, 75015 Paris)

Du 27 novembre au 1er décembre

Tartare d'aiguillette de Wagyu japonais, gelée d'umeboshi (prune japonaise salée) et wasabi.



[Japanese Wagyu FR website](#) | [@wagyuofjapan_fr](#)

[@geosmine](#) | [@accents.table.bourse](#) | [@chakaiseki_akiyoshi](#)

À propos du JFOODO

Le JFOODO (Centre de Promotion des Produits Alimentaires Japonais à l'étranger) a été créé par le gouvernement japonais en 2017 dans le cadre de l'Organisation japonaise du commerce extérieur (JETRO) dans le but de stimuler l'exportation des produits agricoles, forestiers, de la pêche et alimentaires japonais en les mettant en valeur et en les promouvant largement dans le monde entier.

Pour plus d'informations et d'images, veuillez contacter :

Kim - platesandplacesparis@gmail.com