

## — Vesper réveille Paris... & la cuisine nikkei avec Lucas Felzine —



Après les succès de **Fitzgerald et Abstinence**, **Guillaume Benard** (Fitz Group) signe une **3ème adresse** parisienne, et pas des moindres.

C'est au cœur de la Rive Gauche, avenue Bosquet, que **Vesper** (« nuit » ou « soirée » en latin) ouvrait récemment ses portes entraînant la sage clientèle du 7ème arrondissement de Paris vers de lointaines contrées, jusqu'alors inexplorées...

Dans un cadre aux multiples résonnances et inspirations signé du **Studio Lazaro**, révélant l'omniprésence d'un esprit « Saint-Germain » festif, chic et glamour, **Lucas Felzine** propose des créations avant-gardistes réveillant définitivement la cuisine **nikkei**.

Passé par les cuisines d'**UMA**, de **William Ledeuil** ou encore **d'Alain Passard**, ce passionné des **cuisines nipponne et sud-américaine** révèle chez Vesper toute l'étendue de son savoir-faire, pétri d'audace et de créativité.

Si cela ne tenait qu'à lui, c'est à l'entière clientèle des lieux qu'il ferait déguster chacune de ses créations tant son esprit de partage est inhérent à sa personne.

Révélatrice de ce trait de personnalité, sa cuisine est généreuse mais aussi surprenante, fraîche et colorée. Et si l'influence nikkei y est omniprésente, le **terroir français** l'est tout autant – le chef sélectionnant soigneusement viandes de producteurs et poissons de petite pêche. De quoi sublimer le canard via un Gyoza au miso et koji, crème de Wasabi, ou autres crabes de nos côtes à travers une Tempura softshell, causa de pomme de terre et mayonnaise à la japonais kewpie. Cuissons, marinades, assaisonnement : un soin particulier est apporté à l'ensemble des créations et ce, jusqu'aux dressages, des plus esthétiques.

Pour atteindre ce niveau d'exigence qu'il s'est imposé dès le départ, le chef s'est entouré d'une brigade fiable et motivée, parmi laquelle le jeune chef pâtissier Rémi Guérin. Idem en salle, où le personnel se distingue par son empressement à satisfaire chaque demande de la clientèle.

A noter également, les créations du **maître sushi Mitsuo Miyauchi** (ex Kinugawa Paris) réalisés « minute » à retrouver à la carte, ainsi que les cocktails épicés et bientôt iconiques de la chef-Barmmaid **Agathe Potel**, pour parfaire l'expérience Vesper... Et la prolonger jusqu'au bout de la nuit.