



Un très grand Chef français me confiait récemment que la cuisine de Kei Kobayashi était certainement l'une des plus intéressantes et des plus abouties du moment. Originaire du Japon, fils de cuisiniers, celui qui avoue en souriant avoir décidé d'épouser le métier de Chef en admirant la prestance d'Alain Chapel lors d'une émission de télévision, a ouvert en 2011 un élégant écrin gastronomique à quelques pas du Palais Royal.

En quelques années, Kei est devenu l'un des temples contemporains de la créativité en matière culinaire. Un lieu presque magique où le temps se suspend et où l'on retrouve le plaisir de savourer. Savourer la beauté de l'endroit dont l'ambiance chic et minimaliste, faite de tonalités douces, constitue un écrin parfait à la cuisine du Chef. Ici, rien d'ostentatoire, mais de l'élégance et de la délicatesse à l'image du propriétaire.

KEI, WHEN COOKING IS THEATER

A famous French chef recently told me that the Kei Kobayashi kitchen was certainly one of the most interesting and most successful ones of the moment.

Originally from Japan, son of cooks, the one who smilingly confesses that he decided to become a Chef because he liked the presence of Alain Chapel in a television show, opened in 2011 an elegant gourmet showcase, very close to the Royal Palace.

In a few years, Kei became one of the contemporary temples of creativity in culinary matters. An almost magical place where time is suspended and where one finds the pleasure to savor. Enjoy the beauty of the place whose chic minimalist ambiance, made of soft tones, is a perfect setting for the Chef cuisine.

Kei, toujours à l'affût de nouvelles découvertes. Ses assiettes évoluent même parfois en cours de service.

Kei, always looking for new discoveries. His dishes evolve even sometimes during the service.



© Richard Houghton

De gauche à droite:
- Saints Jacques
poellées et sabayon
d'agrumes.
- Salade de légumes
croquants.
From left to right:
- fried Saints Jacques
and citrus sabayon.
- Salad of crisp
vegetables.

Du Japon, Kei retient l'esthétisme, la précision, l'harmonie des couleurs, mais également la finesse des saveurs et le naturel. Sa cuisine, inspirée de la haute gastronomie française, est unique tant elle paraît accomplie et légitime. Artiste dans l'âme, toujours à l'affût de nouvelles découvertes, il aime à rappeler que la cuisine est vivante et doit se construire au gré des inspirations. Ses assiettes évoluent même parfois en cours de service. Ici, la carte n'a pas droit de cité, on se laisse porter par les propositions du Chef, principalement axées sur les produits de la mer.

« UN RESTAURANT S'APPARENTE À UN THÉÂTRE, CHAQUE JOUR LE RIDEAU SE LÈVE SUR UN NOUVEAU MENU. »

Subtils équilibres entre saveurs et textures, accords parfaits des mets et des vins s'offrent à une clientèle cosmopolite prête à se laisser surprendre et à embarquer pour un voyage d'exception dans l'univers de Kei. Dans le très délicat jardin de légumes croquants dont il a fait sa signature, et qui évolue au fil des saisons, les fleurs et les herbes se font condiments et s'assaisonnent d'une mousse de roquette et d'une émulsion de citron, coiffées d'un remarquable crumble d'olives noires. Quant au bar de ligne rôti sur les écailles, accompagné d'agrumes et de chou braisé, il restera ma plus belle émotion culinaire du moment !

Here, nothing ostentatious, but elegance and delicacy, similar to the owner's image. From Japan, Kei retains the aesthetics, the precision, the color harmony, but also the subtlety and authenticity of flavors. His cuisine, inspired by the French high gastronomy is unique as it seems legitimate and accomplished. As an artist, always looking for new discoveries, he likes to remind you that cooking is alive and must be built to suit inspirations. His dishes evolve even sometimes during the service. Here, the menu has no right; we let ourselves go by the Chef's proposals, mainly focused on seafood.

"A RESTAURANT IS LIKE A THEATER, EACH DAY THE CURTAIN RISES ON A NEW MENU".

A subtle balance between flavors and textures and a perfect association of food and wine, caters to a cosmopolitan clientele ready to be surprised and to board on an exceptional journey into the world of Kei. In the delicate crunchy vegetable garden upon which he based his signature, and which changes with seasons, flowers and herbs are condiments and are dressed with a rocket foam and lemon emulsion capped by a remarkable black olives crumble. As for the sea bass roasted on the scales, with citrus and braised cabbage, it will remain my greatest culinary emotion of the moment!