

Date : 22/03/13

> Cancale célèbre les alliances bretonnes nippones



Raphaël-Fumio Kudaka, 48 ans, a officié pendant 12 ans à Tokyo au Georgian Club, étoilé Michelin. Marié à une bretonne, formé dans une école hôtelière lyonnaise, il a travaillé chez Olivier Roellinger, Michel Guérard et Marc Veyrat. A Cancale, M. Kudaka est épaulé par un jeune cuisinier japonais, Ippei, seul en cuisine avec lui.

Cancale célèbre les alliances bretonnes nippones

A Cancale (Ille-et-Vilaine), la Table du Breizh Café est le fruit d'une double rencontre heureuse et rare. La rencontre d'un terroir maritime et terrien de l'extrême Occident et d'une culture culinaire de l'Extrême Orient. La rencontre d'un restaurateur entrepreneur breton, Bertrand Larcher, propriétaire de huit Breizh Cafés et d'un bar à cidre répartis entre Cancale, Paris et Tokyo, et d'un cuisinier nippon, Fumio Kudaka, formé à l'école lyonnaise et maître en techniques culinaires japonaises.

Deux ans après sa création, l'obtention d'une étoile dans le Guide Michelin France 2013 a donné un supplément de notoriété au petit établissement de 20 couverts niché au premier étage de la crêperie Breizh Café.

Évaluation du site

Ce site s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Il leur propose l'actualité de leurs métiers ainsi que des services : espace membres, lettre d'information, etc.

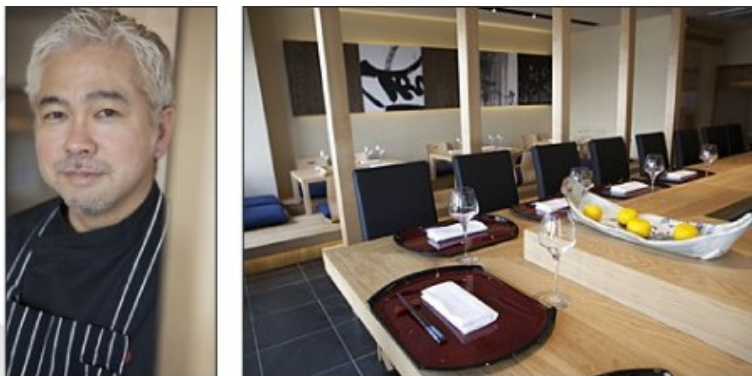
Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 4

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Une fois ses chaussures retirées pour s'asseoir sur les Kotatsu (tables montées sur des estrades) provenant du Japon, ou placés au comptoir proche de la plaque teppanyaki sur laquelle le chef fait cuire ses homards, crevettes, noix de Saint-Jacques et autres poissons pêchés au large de Cancale, il fait bon déguster dans la sérénité au sein d'un espace sobre et clair, conçu par un architecte japonais, offrant une vue imprenable sur la baie du Mont Saint-Michel, un Nabe, ce plat unique japonais traditionnel, mariant les fruits de mer cuits dans le bouillon et posés sur des légumes à la japonaise accompagnés de nouilles de kuzu transparentes. Après avoir savouré, pour s'ouvrir l'appétit, une salade de fruits de mer de première fraîcheur, accompagnée de coriandre, de riz jamonais, de fines lamelles d'omelettes, le tout ajusté avec un filet de shikwasa, jus d'agrumes d'Okinawa, terre natale du chef "Raphaël", comme l'appellent ses amis français.

Le site internet de La Table Breizh Café



« Images du Japon et de la Bretagne » : emblématiques d'un mariage de saveurs

Menu à 5 plats : 60 €. Menu à 8 plats : 120 €

Mets et verre de vin ou sake choisis par le sommelier : 40 €

Le midi, le restaurant propose également un menu à 38 € et 48 €

“Kamo To Nasu”

▶

Tranche de poitrine de canette, aubergine, miso doux, confit d'échalote au yuzukosho
“Ceviche”

▶

Fruits de mer (homard, St-Jacques, poisson cru, calamar) et légumes marinés à la vinaigrette ceviche, riz rond cuit à la façon de sushi, copeaux de légumes et herbes fraîches
"Kaki to Foagura"



Velouté de pommes de terres au bouillon dashi, huître creuses " **tsarskaya** " et foie gras, tige de poireau grillée, un trait de vinaigre de framboise
"Tempura"



Beignets à la japonaise (homard, couteau, courgette farcie à la chaire de crabe, légumes), jus corsé de bonite séchée, sel aux algues d'Hiroshima
"Soba"



Pâtes de farine de sarrasin de Bretagne, champignons étuvés, sarrasin soufflé, jus corsé de bonite séchée et d'algues konbu
"Sakana No Saikyoumiso Yak"i



Filet de lieu jaune mariné au saikyo miso, carotte de sables et daikon mariné au vinaigre
"Kohitsuji No Rosuto"



Noix de veau rôtie, sauce blanquette aux champignons shiitake, paleron sauté au jus teriyaki, radis noir poêlé et pak-choï
Dessert



Chou à la crème au thé grillé "hojicha", glace au gingembre confit.

