



Takashi Aoki, nouveau chef de Zébulon

Niché à deux pas des Jardins du Palais-Royal, *Zébulon* accueille un nouveau talent Takashi Aoki. Ce chef japonais a fait ses premiers pas à Tokyo, au sein de restaurants étoilés tels *Hiramatu* ou *La Côte d'Or*. Pour assouvir sa passion, il se rend aux sources de la gastronomie française. Il entre au restaurant *Saison* à Rennes, puis au *Clos des Sens* de Laurent Petit à Annecy-le-Vieux. Aux côtés de Michel Bras, il se passionne pour le produit. Auprès de Bernard Pacaud, il parachève son savoir-faire et perfectionne sa technique. Soucieux de la saisonnalité des produits et animé par l'amour du bon et du beau, Takashi Aoki propose une cuisine légère et sans fioriture, mettant en avant le produit brut et coloré, toujours respectueuse du goût

