



RAT MAL, WER ZUM ESSEN KOMMT...
Tout Paris, unsere Autorin und ... David Lynch (hat das Logo entworfen) aßen bereits bei Sota Atsumi, einem Schüler des großen Joël Robuchon. Seine feinsinnige japanisch-französische Küche, das stilvolle Interieur (u. die Speisebubble) mit Holz, Keramik, *open kitchen* und die warmherzige Atmosphäre machen das „Maison Sota“ zur „Kantine der Kreativen“ von Paris. Und das Beste: Der junge Chef steht jeden Tag selbst in der Küche.



250114230353E1 am 12.08.2025 über <http://www.united-kiosk.de>

★ TABLE FOR ONE ★

MAISON SOTA, *Paris*

Das *Auge isst* mit... und alle anderen Sinne auch. *Sota Atsumi* wird für seine feine *japanisch-französische Kochkunst* – geliebt!

Ein Fine-Dining-Restaurant, in dem man wie in einem guten Wirtshaus gern Stammgast wäre? Gibt es selten. Die meisten Tasting-Menüs sind immer noch ausufernde Angelegenheiten in einer Atmosphäre, die den Gast bewusst auf Distanz hält. Sota Atsumi, der als 18-Jähriger aus Japan nach Frankreich kam, um in legendären Restaurants wie dem „Maison Troisgros“ in Roanne, dem „L'Atelier de Joël Robuchon“ in Paris und zuletzt als Küchenchef in der „Clown Bar“ zu arbeiten, wollte sein erstes eigenes Lokal anders gestalten: Das 2019 eröffnete „Maison“ in einer kleinen Straße im 11. Pariser Arrondissement ist ein warmer, einladender Ort, der zur Wiederkehr einlädt, daher auch der Name.

In einem Gebäude, das an ein Miniatur-Stadthaus in Tokio oder Osaka erinnert und früher als Weinlager und Reparaturwerkstatt für Kaffeemaschinen diente, verwirklicht Sota Atsumi seine Vision von Spitzengastronomie. Es gibt ein tagesaktuelles, je nach (Mikro-)Saison ständig wechselndes Menü aus den besten, frischesten Zutaten von heimischen Produzenten, zubereitet nach den Regeln französischer Kochkunst, verfeinert mit japanischer Eleganz und überraschenden Aromen.

Ein Lokal, wie man es wahrscheinlich nur in Paris findet, und das mittags vielleicht noch mehr Spaß macht als abends: Der 5-Gänge-Lunch kostet 85 Euro, die – naturnahe, sehr spannende – Weinbegleitung 65 Euro (abends gibt es sieben Gänge für 160 Euro, das Wein-Pairing kostet 110 Euro). Was preislich nach Neo-Bistro klingt, ist das derzeit vielleicht aufregendste Spitzenrestaurant der Stadt. Das liegt vor allem daran, dass die

Fusion aus Comfort Food und Haute Cuisine, die Mischung aus nahbarer, individueller Küche den Nerv der Zeit trifft. Statt Pinzetten-Akrobatik und im Gewächshaus gedrehter Mikro-Kräuter liegt die Natur der jeweiligen Jahreszeit auf dem Teller, in ihrer ganzen Schönheit: Eine junge Zwiebel aus Südfrankreich kommt mit Muscheln, grünen Mandeln, gegrillten grünen Bohnen und Lorbeer mit Muschel-Jus und einer frischen, cremigen Mandelsauce; im Holzofen gegarte junge Erbsen mit Crevetten und Kombu-Butter; ein saftiges Karree vom Salzwiesenlamm mit Pfifferlingen, Muschel-Emulsion und Krustentier-Sauce. Der Chef steht selbst am Herd, statt lediglich Teller anzurichten. Er ist ein Meister der Zubereitung von Fleisch und Fisch über offenem Feuer, das in einem aus Ziegelsteinen gemauerten Holzofen lodert.



Maison Sota
3 Rue Saint
Hubert, Paris
Frankreich
Tel.: +33 1/
43 38 61 95
Do–So 12.30
bis 13.30 Uhr
Mi–Sa 19.30
bis 21 Uhr
MAISON-SOTA.COM

Der ganzheitlichen ästhetischen Philosophie Japans entsprechend, ist das Interieur so aufregend wie die Kulinarik. Der japanische Architekt Tsuyoshi Tane hat den Bau in einen zweistöckigen, loftartigen Raum verwandelt. Wände und Boden sind mit Terrakotta-Fliesen gekachelte, Fundstücke aus dem ursprünglichen Gebäude. Die Eingangshalle dominiert eine überdimensionale Fenchel-Skulptur, das Logo hat der kürzlich verstorbene Regisseur David Lynch gestaltet, das minimalistische Mobiliar stammt aus japanischer Produktion. Der Gipfel der Finesse sind die hauchzarten Kristallgläser von Lobjmeyr, die sich kaum ein Restaurant auf der Welt leistet. Ein haptischer Hochgenuss – wie alles im Haus von Sota Atsumi.

IN DER NÄCHSTEN AUSGABE: PIAZZA DUOMO IN ALBA



LORRAINE HAIST

Die Journalistin schreibt für diverse Magazine und Tageszeitungen über Gastronomie, ist Chairwoman der Rangliste „The World's 50 Best Restaurants“ in Deutschland – und geht vor allem mittags gern mal allein essen.