

ima

DOSSIER DE PRESSE

imaYOKO





Concevoir une « maison » à son image, bien dans son époque, où le fond – une cuisine d’auteur exigeante réalisée avec un sourcing exemplaire – entre en symbiose avec la forme, telle est l’idée qui a poussé Julien Lemarié à ouvrir son propre restaurant en juin 2017.

À l’enseigne d’**IMA*** (« maintenant » en Japonais), le chef étoilé livre sa vision instinctive et créative de la cuisine, pour une expérience où l’audace et la sensibilité se marient au délicieux.

La porte à côté, il dévoile **IMAYOKO**, la petite sœur inspirée de ses cinq années passées au Japon, à la cuisine moins sophistiquée, mais toujours aussi soignée, autour d’une offre de donburis le midi et de petits plats à partager dans l’esprit d’un izakaya (bar à vins japonais) le soir.

GASTRONOMIE D’AUTEUR SIGNÉE JULIEN LEMARIÉ

D’aussi loin qu’il s’en souvienne, **Julien Lemarié a toujours eu la vocation de la cuisine**. Une gageure dans une famille où l’on est cordiers depuis des générations. Inspiré par les effluves des bons repas préparés par les femmes de la famille, il débute dans le métier dès la sortie de 3^{ème}, dans sa région natale, en Mayenne, en tant qu’apprenti dans de **belles maisons « à l’ancienne » où règnent la culture du produit et du tout maison**.

Après une première expérience en Angleterre, il intègre la brigade de **Gordon Ramsay**, au restaurant éponyme de Chelsea puis au Savoy Grill à Londres. Il le suit à Tokyo, au Conrad Hotel et au Savoy où il occupe respectivement les postes de chef pâtissier et de sous-chef. Après quatre ans là-bas et la rencontre d’**Atsuko**, qui devient sa femme, il intègre le restaurant Troisgros Tokyo au poste de chef pâtissier, avant de prendre sa première place de chef de cuisine au Raffles Singapour.

De retour en France, il rejoint Yannick Alléno pour une saison perchée au 1947 à Courchevel, la table d'hôte imaginée pour le Cheval Blanc. En juin 2012, il devient chef des cuisines de la Coquerie chez Le Coq Gadby, institution étoilée rennaise, ce qui lui donne l'occasion de revenir près de là où il a grandi. Dans cet établissement, déjà orienté sur le développement durable, il affine, raffine son style : **de l'audace et des convictions au service d'une gastronomie d'auteur** exigeante, avant d'inaugurer **IMA*** en juin 2017, sa propre maison, à son image, où le fond et la forme se rencontrent.

Un sourcing pointu de produits locaux

Dès ses premières années de formation, Julien Lemarié a développé un **attachement fort aux beaux produits et aux petits artisans**. Depuis son installation à Rennes en 2012, il a tissé un réseau de producteurs locaux avec qui il entretient une relation privilégiée : **Gildas Mâcon** pour les légumes, **Étoile & Mer** pour les poissons



ikejimé, **Olivier Renault** pour les volailles, **Thierry Lemarchand** pour le beurre, **Félix** (torréfacteur) pour le café, **L'Amante Verte** pour les herbes séchées et infusions, **Des Heures Dehors** pour les herbes sauvages, **Sanga** pour le miso pour ne citer qu'eux. Constamment en recherche de nouvelles sensations gustatives, il ne cesse d'enrichir son carnet d'adresses, échangeant beaucoup avec ses confrères et continuant à se rendre au

marché plusieurs fois par semaine, notamment **Marché des Lices** le samedi. Dans cette quête, le goût prime mais aussi, par souci (éco)logique évident, un approvisionnement de proximité, sans pour autant s'interdire quelques saveurs d'ailleurs, notamment japonaises. Dans une démarche engagée et responsable, le chef cherche à mutualiser ses achats avec d'autres restaurateurs locaux (pièces de viande entières, livraison commune de poissons...) et traite

ses déchets organiques sur place au déshydrateur-composteur.

Ce sourcing pointu et ce goût de l'artisanat se retrouvent jusque dans les assiettes signées par **Cyril Dennery** qui réalise ses propres émaux en poudre d'huîtres et de coquillages.

Boulevard de la Tour d'Auvergne, à l'orée du centre-ville de la préfecture bretonne, cette maison est l'aboutissement de la réflexion et de l'envie d'un cuisinier qui a toujours rêvé d'avoir son chez soi. Julien Lemarié a fait de cette ancienne brasserie le point de départ d'une aventure ultra-personnelle, qui va plus loin que le simple fait de donner à manger, pour imaginer **un gastro contemporain, bien dans son époque**.



ima

Pour son engagement vertueux et sa gastronomie durable, IMA* décroche en janvier 2021, une étoile verte.



Cette **absence voulue de séparation cuisine/salle**, déjà initiée par Julien Lemarié à la Coquerie lors de soirées *issho-ni* (ensemble en japonais) où l'équipe cuisinait en salle, l'a poussé à revoir l'organisation même du restaurant : ici, **pas d'équipe de salle, mais trois sommeliers s'occupent du service, en alternance avec les cuisiniers eux-mêmes.**

La cuisine d'IMA* s'attache à **sublimer le moment présent**, au gré de menus surprises (« pause », « parenthèse » ou « interlude »). Pas de carte préétablie, **chaque menu se construit à l'instinct**, à l'instant, au jour le jour, en fonction des arrivages et des hôtes (tout le monde n'aura pas forcément le même menu, les mêmes plats, dans le même ordre), pour un moment de dégustation exclusif.

Tournées vers le végétal et l'iode, les propositions séduisent, enchantent et ébouriffent. Les assiettes ne sont jamais convenues. Lovées dans des céramiques sensibles, chacune met en scène un **jeu de textures, de cuissons, aux goûts purs, précis, à la fois travaillés et limpides, avec des touches asiatiques.**

L'œuf de poule à la mousse au foin et aux paillettes d'algues nori, plat signature depuis Singapour, revient souvent dans la danse. Avant/après, **ça pétarade** : thon blanc mariné au miso puis snacké, petits pois, cerise et agastache ; tartare de bœuf, framboises et rhubarbe avec mousse carottes-

sumac ; lieu jaune nacré et infusion galanga ; chou rave et bégonia ; gyoza au jarret de veau à la vietnamienne, huile de sésame et soja fumé ; canard demi-sauvage, aubergines à l'anis, poireau grillé et lierre terrestre. **En dessert, le chef aime surprendre avec des compositions autour des légumes** : concombre, fraise et piment ; abricot, persil et praliné sarrasin...

Toujours dans cet état d'esprit de faire bouger les lignes, **le chef a souhaité pousser plus loin les accords mets et vins pour une expérience de dégustation totale.** Dénichées par une équipe de trois sommeliers, **les propositions pointues sont orientées nature ou en tout cas respectueuses de l'environnement**, avec une belle part faite aux crus étrangers (Chili, Géorgie, République Tchèque, Italie etc.). Comme pour la cuisine, les accords à l'aveugle et en perpétuel mouvement épousent les assiettes pour des **mariages tantôt rassurants, tantôt surprenants.**

Désossée, déshabillée, la coquille vide a été entièrement réaménagée dans **un style brut, d'une contemporanéité singulière.** Le lieu pourrait être qualifié de « soulagien », **jouant sur les tons sombres et les matières brutes** (piliers de granit, murs de pierre, comptoir en céramique, sol en béton ciré...) pour apporter texture et densité.

Autour de la cuisine centrale, les cuisiniers sont comme les acteurs d'une pièce éphémère et évolutive, qui se rejoue chaque soir. Assis au comptoir, la cuisine et la salle partagent la même table : à même le passe et à la même hauteur, **le client est en prise directe avec le chef, pour une expérience immersive absolue.** Dans la salle, quelques tables perchées sur une estrade offrent un panorama de choix sur ce spectacle culinaire. Quant aux tables plus éloignées, pas de jaloux, elles sont invitées à venir **échanger avec l'équipe au comptoir-passe au moins une fois pendant le service.**



IMAYOKO

La porte à côté, Julien Lemarié poursuit l'aventure avec une seconde adresse : IMAYOKO (IMA, « maintenant » en japonais et YOKO, « à côté ») qui s'inspire librement de ses cinq années passées au pays du Soleil Levant.

Sur place, le local a été intégralement pensé comme un bistrot *mi-nippon mi-breton au décor brut et contemporain dans le prolongement d'IMA**. Dès l'entrée, *plongée immédiate dans l'univers élégant et raffiné de Julien Lemarié* et son équipe. Le plafond noir, les murs vert matcha et les piliers en granit gris anthracite, créent une ambiance intimiste et chaleureuse. La lumière tamisée diffusée par les ampoules au style industriel, les banquettes sombres et moelleuses ainsi que les tables de bois brut, invitent à une *dégustation sereine et propice aux confidences*.

En cuisine, sous la houlette de David Pellerin, ex-bras droit du chef, les marqueurs sont communs avec IMA* (le fumé, l'acide, l'iode, la cuisson au barbecue, le piquant...) les producteurs et le soin apporté aux assiettes également, mais règne un *esprit moins sophistiqué, plus accessible* (environ 20/25 € le midi, 40 € le soir), *pour une table du quotidien évolutive* où l'on prend plaisir à revenir souvent.

Le midi, le chef revisite *le donburi, ce fameux plat traditionnel japonais* composé d'un grand bol de riz recouvert de viande, de poisson et de

différentes garnitures de légumes. Le riz (une variété japonaise sourcée en Camargue) sert ici de support créatif aux préparations métissées conçues à partir d'ingrédients locaux. Dans les bols de porcelaine crème et bleu nuit, *la spécialité nipponne est déclinée à l'envi* : donburi de Saint Jacques juste snackées ou de lieu jaune de ligne fumé, donburi de poitrine de cochon braisée au barbecue, donburi de légumes de saison et sauce teriyaki... Le tout accompagné d'une soupe miso réalisée dans les règles de l'art et d'un dessert ultra réconfortant imaginé par le chef pâtissier.



Le soir, *place aux petits plats de partage* (chirashi, onigiri au BBQ, somen, légumes frits), dans l'esprit d'un izakaya, ces bars vins et sakés où l'on mange. Une carte courte régulièrement renouvelée, *à arroser de sakés de bon goût et de vins français et espagnols* rigoureusement choisis.



Que ce soit en vente à emporter ou en dégustation sur place, cette nouvelle adresse, reconnaissable entre mille, est en symbiose parfaite avec l'univers sensible du chef étoilé Julien Lemarié.



Au mois d'octobre, en plein confinement, le chef et son équipe ont décidé d'ouvrir le restaurant en vente à emporter. *Le pari était un peu fou mais le succès fut au rendez-vous*. Les riverains ont pu découvrir, en avant-première, une belle partie de la carte avec un menu donburi, soupe miso et dessert à 22€. En plus du menu, le restaurant a proposé quelques produits d'épicerie fine sélectionnés avec soin : la purée de piment Labadi produite par M. K Prols ou encore l'authentique tofu japonais produit au Mans.





© Crédits photos : Franck Hamel - Olivier Marie, Gout d'Ouest - Design graphique : Fuzz design

ima

02 23 47 82 74
<https://ima.restaurant>
 Du mercredi au samedi, midi et soir.

IMAYOKO

02 99 52 03 46
<https://imayoko.restaurant>
 Du mardi au samedi, midi et soir
 (sauf samedi midi).

20, boulevard de la Tour d'Auvergne 35000 Rennes

Contacts Presse —

NEROLI
agence de communication

Émilie Flechaise 06 82 04 18 40 - emilie@agenceneroli.com
 Anne-Laure Pierrot 06 71 44 73 97 - anne-laure@agenceneroli.com