



HOTEL METROPOLE  
MONTE-CARLO



## Que diriez-vous de déguster un dîner gastronomique Japonais tout en profitant d'un cadre exceptionnel, imaginé par Karl Lagerfeld ?

*Dès le 17 Juin, les soirs d'été, le restaurant Yoshi, unique restaurant Japonais de la Côte d'Azur auréolé d'une étoile Michelin, prend place au bord de la piscine de l'espace Odyssey jusqu'à fin septembre.*

**La promesse ?** Passer un moment hors du temps, séduits par une sélection de cocktails inventifs ou par la carte délicate proposée par le Chef Takeo Yamazaki et son équipe. Nigiris, makis, sashimis, poissons ou viandes cuits au Teppanyaki rivalisent de fraîcheur, accompagnés des meilleurs sakés, whisky ou thés verts japonais sélectionnés par le Chef Sommelier.

Odyssey, cadre glamour, théâtralisé par le célèbre couturier, brille de mille feux les soirs d'été et dévoile un restaurant « al fresco » ayant pour toile de fond une fresque photographique monumentale, véritable œuvre d'art réalisée par « le Kaiser de la mode ».



Avec ses palmiers, ses cascades de glycines blanches et ses subtiles notes de jasmin, Odyssey et ses jardins forment une véritable oasis au cœur de Monte-Carlo.

Un incontournable de cet été, où se croisent dès la nuit tombée, les habitués et les clients fraîchement arrivés à la recherche d'un lieu branché à l'esprit club.

Réservation  
Tél: (+377) 93 15 13 13  
Email: [yoshi@metropole.com](mailto:yoshi@metropole.com)



Y O S H I  
JAPANESE CUISINE

# Le Chef Takeo Yamazaki



*Takeo Yamazaki entame sa 14ème année en tant que chef de cuisine du Yoshi, premier restaurant japonais situé dans l'emblématique Hôtel Métropole 5 étoiles situé au cœur de Monte-Carlo.*

Takeo a commencé à travailler comme cuisinier dans une petite ville de la banlieue de Tokyo alors qu'il était encore adolescent. Son principal objectif était de gagner un peu d'argent pour acheter sa première moto. Sa passion grandit mais il se rend vite compte qu'il manque de techniques et d'expertise. Il décide d'intégrer l'école d'hôtellerie d'Osaka pour acquérir l'expérience nécessaire.

La deuxième année, Takeo fait partie de la sélection des étudiants bénéficiant d'une bourse pour poursuivre leurs études dans la capitale gastronomique de la France, Lyon.

Il intègre rapidement l'équipe de cuisine du Château et restera 6 mois aux côtés de l'équipe de Paul Bocuse.

Cette expérience en France est une révélation pour le jeune chef. Sa rencontre avec Joël Robuchon est le coup d'envoi de sa carrière. Il retourne au Japon pour ouvrir " L'Atelier " de Joël Robuchon à Tokyo et s'occupe des ouvertures de L'Atelier à Londres et Honk Kong. Le degré de complicité et de confiance entre le chef le plus célèbre du monde et son apprenti se renforce au fil des années.

En 2008, Takeo lance Yoshi après avoir passé 7 mois à travailler avec le chef Kokin Aoyagi, l'un des meilleurs chefs du Japon, dans une petite ville de Tokushima. Il revient avec des idées pour créer un menu. Il se rend vite compte que la majorité de la clientèle est européenne et donc Takeo, ayant la connaissance des deux cuisines, propose un nouveau menu adapté aux goûts européens. Takeo est maintenant devenu un expert dans le mélange des saveurs japonaises et européennes et il puise son inspiration dans ses nombreux voyages et visites à l'étranger.

Deux de ses plats signatures plébiscités par les clients seront à la carte du Summer Yoshi: EBI SHINJO (boulettes de crevettes au kombu) et GHINDARA (morue noire marinée 72 heures).

Takeo Yamazaki a désormais fait du Yoshi le meilleur restaurant japonais de Monaco et le seul récompensé par une étoile Michelin.

Visuels