

**Hissa
TAKEUCHI**

« À 15 ans, il débutait comme commis dans un restaurant de Shikoku, son île natale au Japon. 25 ans plus tard, à Paris, après avoir assimilé toutes les techniques de la cuisine française, il développe sa « nouvelle cuisine japonaise », une gastronomie créative à la croisée des deux cultures.

NICOLAS FINET

Il réinvente la cuisine japonaise

Japonais dans l'âme, mais Français d'adoption depuis plus de quinze ans, il conjugue le meilleur des deux mondes à chaque repas : liberté et rigueur, exigence et inspiration. À 40 ans tout juste, Hissa Takeuchi a déjà passé plus de la moitié de sa vie à cuisiner. Au Japon d'abord, où lui est venu le goût de la restauration à la française. Dans l'Hexagone ensuite, où il a officié dans les cuisines de plusieurs établissements de prestige, régaland une clientèle de politiciens, de diplomates, d'artistes. Pourtant, plutôt que de suivre une carrière classique, il a préféré lancer à Paris voilà un an et demi sa propre société : Kaiseki, une enseigne de traiteur installée dans le XV^e arrondissement, proposant restauration à emporter et dégustation sur place, mais aussi service de réceptions, stages de formation et commandes via Internet (kaiseki.com, à la fois adresse du site, marque déposée et nom de baptême de l'entreprise). « J'avais besoin d'une

totale indépendance, dit-il, pour interpréter ma propre cuisine : je m'appuie sur les techniques culinaires japonaises, mais avec la liberté de création que permet l'approche française. » Air du temps oblige, Kaiseki sacrifie bien sûr aux sushis et autres sashimis – toujours avec la touche d'originalité qui le distingue de la concurrence. Mais c'est lors des banquets et réceptions que Hissa Takeuchi laisse le mieux s'exprimer sa sensibilité : il compose alors en artiste chaque menu, chaque assiette, jouant de la combinaison des saveurs, des textures ou des couleurs à la manière d'un peintre ou d'un musicien – pour transmettre une émotion. Parallèlement à la clientèle des particuliers, des entreprises, et non des moindres, accrochent à sa « nouvelle cuisine japonaise » : Bouygues Télécom, Oenobiol, Toyota, pour n'en citer que quelques-unes. La recette du succès, probablement... ♦

Nicolas Finet

