

Kaiseki, un traiteur japonais singulier

» Ici et là, nous avons entendu parler d'un chef nippon controversé, génial pour certains, franchement barjo pour d'autres. Il n'en fallait pas plus pour courir à son adresse, au cœur d'un coin pas franchement folichon du 15^e arrondissement de Paris. Devant la vitrine, nulle enseigne ne précise que nous sommes devant le très discret traiteur Kaiseki. Késako ?

Au Japon, le *kaiseki* est un empire de la tradition à lui seul depuis deux siècles. Cette cuisine de cérémonie ultra-codifiée n'a finalement que peu à voir avec celle de cet étonnant chef nippon, Hisayuki Takeuchi. La seule règle : il est impératif de réserver les plats à l'avance (par téléphone ou directement sur place) pour que le cuisinier ait le temps de confectionner ses plats. À défaut, on vous éconduira sans ambages. À partir de là, tout est possible dans cet antre

minuscule ou seulement quatorze personnes peuvent s'attabler. Pour manger quoi ? Des *sushis*, des *makis*, un *bento* ? Oui, mais ceux du chef sortent pour le moins de l'ordinaire, du connu, de l'archi rebattu dans la capitale. La carte comporte aussi quelques créations utilisant, certes, les grands produits traditionnels du Japon, mais totalement revisités par le chef. Ce parti pris ne fait pas l'unanimité parmi les critiques gastronomiques, d'ailleurs. En revanche, côté

personnalité, Hisayuki et Élisabeth Takeuchi en ont à revendre. Et leur positionnement, que l'on trouve intelligemment détaillé dans leur ouvrage *Nouvelle Cuisine japonaise*, ne peut laisser indifférent. Fêru d'arts et de littérature, le couple franco-japonais tente en permanence des ponts entre « le corps et l'esprit » avec la littérature (poésie japonaise, Rilke, Spinoza), la musique (symphonie n°40 de Mozart) ou la peinture (Mondrian, Van Gogh ou, pendant cet été, Monet

et ses *Nymphéas*). Pour les inconditionnels du cuisinier à casquette, toute l'originalité de la recherche est là, pour d'autres, tout cela n'est que très intellectuel, voire prétentieux. Force est néanmoins de constater que cette philosophie de travail peut donner lieu à des plats réellement surprenants et délicieux (la rosace de riz et artichaut, le bœuf cru au gingembre et fraise, la tartelette au thé vert), exécutés avec sincérité et simplicité, somme toute. Maintenant, à vous de décider si ce chef franchement pas ordinaire est fait pour vous.



Hisayuki Takeuchi

Kaiseki Com
7 bis, rue André Lefebvre - 75015 Paris
01 45 54 48 60 - www.kaiseiki.com

Pour moi, c'est du chinois ! Petit abécédaire de la cuisine asiatique

» **BENTO.** C'est le nom donné au repas froid pris en dehors de la maison, le « pique-nique » japonais, présenté dans une boîte rectangulaire ; il contient du riz au sésame, des légumes, des prunes salées, du poisson grillé ou pané...

» **BOBUN.** Salade de bœuf, de vermicelles de riz et de crudités.

» **BULGOGI** ou **PULKOGI** ou **BUL KO GI.** Plat national coréen pour les étrangers... qui signifie simplement « cuit sur une plaque au feu ».

Il s'agit donc du très fameux « barbecue coréen » où la viande est marinée dans un mélange de sauce de soja, d'ail et de sucre, le tout agrémenté d'ail de piment et de gingembre et que l'on fait griller à table sur un brasero.

» **DAIKON.** Ce radis blanc géant fort en goût est

un ingrédient très populaire au Japon pour accompagner les mets riches ou huileux.

Très original.

» **DASHI.** C'est le bouillon d'algue et de bonite qui sert de base à de très nombreux mets dans la cuisine nipponne.

» **DIM SUM.** Signifie « délice du cœur » en chinois. C'est une boulette cuite à la vapeur que l'on retrouve depuis les échoppes les plus modestes jusque dans les établissements les plus prestigieux.

» **GOHAN.** Riz cuit. Il signifie aussi repas.

» **KAISEKI.** Le *kaiseiki*, qui existe depuis deux siècles au Japon, était principalement destiné aux samouraïs, pour accompagner le saké. C'est une cuisine de cérémonie qui s'est développée à partir de la cérémonie du thé au XVIII^e siècle. Les aliments sont

cuits et présentés dans un ordre déterminé selon le mode de cuisson et la saison.

» **KATSUBUSHI.** La bonite (*katsuo* en japonais) fait partie de la famille des maquereaux. Elle est séchée très lentement et devient aussi dure qu'un morceau de bois. On la râpe et produit ainsi ces petits flocons rosés dont le goût est incomparable.

» **KIMCHI.** C'est LE grand classique coréen : des légumes marinés – chou, navets, radis géant daikon, concombres, piments, ail – le tout copieusement saupoudré de sel et mis à fermenter longuement dans de grandes jattes de terre. Un pur délice très pimenté, symbole du pays du matin calme.

» **MOSHI.** Un riz collant que l'on bat bouillant au Japon pour obtenir une sorte

de pâte qui est ensuite moulée sous différentes formes.

» **NEM.** Si le Vietnam en a fait une vraie spécialité nationale, on le retrouve dans toute l'Asie. C'est une galette de riz croustillante enveloppant une farce relevée.

» **NOUILLE SOBA.** Au Japon, elle est faite à partir de farine de sarrasin, à la différence des nouilles **UDON** (au froment, épaisses) ou **SOMEN** (au froment mais travaillées en fils).

» **NUOC-MAM.** Si l'on en trouve partout en Asie, c'est LA grande spécialité vietnamienne. Le meilleur provient de la fermentation durant huit et douze mois de poisson (trois tiers de seiche, thon ou anchois) et de sel (un tiers) dans de grandes

jarres en terre. Le mélange est ensuite pressé puis embouteillé. Le saviez-vous ? Comme les grands vins, le *nuoc-mam* artisanal se bonifie avec l'âge...

» **PHO.** Plat vietnamien très populaire dont il existe dix-sept recettes différentes. C'est une sorte de soupe de bœuf aux pâtes de riz longuement mijotée.

Hanoi en a fait sa spécialité.

» **SATE.** C'est un mélange d'épices que l'on vend en poudre pour relever les sauces. Il comprend piment, ail, crevettes séchées, cacahuètes, sésame et cinq épices (souvent poivre anisé, anis étoilé, clou de girofle, cannelle, fenouil).

» **SHIRUMONO.** Au Japon, c'est le terme utilisé pour la soupe en général – on y trouve la célèbre **MISO** (à base de pâte