



Alchimie. Hisayuki Takeuchi, 47 ans, à l'œuvre dans son « laboratoire » parisien.

région reculée, la tradition primait sur les lois. Mon père décédé peu après ma naissance, Sumako s'occupait du lever au coucher du soleil des animaux, de la rizière, des théiers, des cultures de pommes de terre. Nous vivions en autarcie, n'achetant que le sel. En attendant que ma mère rentre des champs, j'avais toujours faim. Jusqu'au moment où j'ai pensé à l'aider à ma façon : à 4 ans, j'ai commencé à préparer des bentos, l'équivalent japonais des gamelles des ouvriers pour le déjeuner. J'ai fini par faire la cuisine pour la famille... »

Hissa a un frère, de huit ans son aîné, qui héritera de la ferme comme le veut la tradition. Une grande sœur, que la mère s'empresse d'envoyer à la ville, chez un oncle, suivre des études. Il est le petit dernier, celui dont Sumako accoucha au bord de la rizière. Son existence est passée sous silence les premières années. Il risquait d'être recueilli par un membre de la famille selon les conventions paysannes en vigueur, afin de soulager la vie harassante de la veuve.

Fasciné par la nature

Il restera donc cantonné aux limites de la ferme. Libre de sillonner les champs, pêcher le poisson, contempler la cascade, cueillir les feuilles de thé, guetter la floraison éphémère du riz, aider à toutes les tâches à sa mesure, son chapeau de paille vissé sur le crâne. Il s'applique surtout, dans sa fonction de cuisinier, à améliorer le quotidien. Tout son amour, toute sa reconnaissance passent par le bento. Il étudie tard, peu et mal, fasciné surtout par la nature. Dans les années 1970, il s'étonne du masque que porte sa mère quand elle traite la rizière avec des pesticides. Les produits déciment les poissons et les coquillages. Et Sumako de répondre aux questions par un surprenant : « Oui, je dois le faire. C'est le progrès, dit-on. Mais, non, ce n'est pas bon pour la santé. » Cette incohérence sera à l'origine de sa cuisine actuelle, strictement bio.

« Pars, travaille, et ne reviens que dans cinq ans. » On imagine la douleur de Sumako lorsqu'elle ordonne à son fils de 15 ans de la quitter afin qu'il trouve sa voie. Hissa obéit, déniche grâce à un cousin une place d'apprenti dans un restaurant de cuisine occidentale à Imabari, la ville portuaire où se trouvent les chantiers navals des riches propriétaires de bateaux de plaisance. Le jour, il ►

Paris, 15^e arrondissement. Dans un passage piéton entre deux immeubles se cachent le laboratoire Kai-seki et son chef discret. Casquette noire, polo à manches longues rouge pétard sous un tee-shirt de cycliste, jean sombre et baskets fluo, Hisayuki Takeuchi a l'air d'un étudiant. Son visage lisse ne trahit pas ses 47 ans. Une étrangeté de plus à l'actif de ce cuisinier qui brise les codes de la haute gastronomie, ne respectant que la qualité des ingrédients.

Son métier, il le voit comme un art en perpétuelle évolution. Derrière son comptoir, Hissa, comme on l'appelle, invente chaque soir une œuvre culinaire, qu'il dispose sur son unique héritage familial : des grands plats de porcelaine vieux de deux siècles, ornés de poissons bleus stylisés, que lui a légués son grand-père. Les

fines lamelles de coquilles Saint-Jacques crues, perlées d'une goutte d'huile d'olive, y côtoient les sashimis de dorade et de turbot, le yuzu (sorte de citron vert) à croquer avec sa peau « aux actifs rajeunissant » ou les sushis à l'avocat et purée de framboise. Ce festin, le kaiseki, vise à soigner les maux du corps et de l'esprit. Ce soir, c'est une interprétation de Mondrian matinée d'un paysage où l'on devine une cascade dévalant vers une rizière poissonneuse. « Un souvenir de mon enfance, quand j'habitais avec ma mère à Ogawa. » Car le surprenant parcours d'Hissa débute dans l'île de Shikoku, dans une ferme coiffée de chaume où trimait seule sa mère. Le personnage-clé dans la vocation d'Hissa.

« Je suis le fruit d'un mariage arrangé entre mes parents de 15 et 18 ans. Ma mère, Sumako, a toujours nourri une grande colère envers son destin qui l'a privée d'éducation. Dans cette