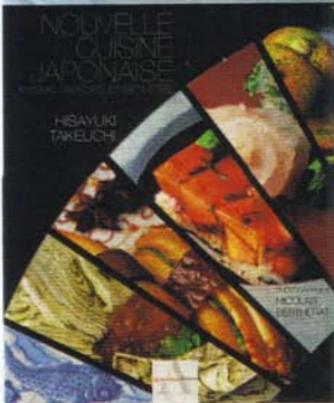


Par  
Emmanuel HECHT



## NOUVELLE CUISINE JAPONAISE

Hisayuki Takeuchi

Photographies Nicolas Bertherat

En japonais, cuisinier se dit *ita-mae*, littéralement « face à la planche ». Hisayuki Takeuchi appartient à cette confrérie. En outre, son prénom signifie « longévité et bonheur », les deux promesses de la cuisine japonaise. Prédétermination ? Hissa ne jure, en tout cas, que par les produits de saison, le *yakumi* (l'assaisonnement médicamenteux), la voie du Tao (venue de Chine) qui privilégie une saveur par saison (acide, amer, sucré...) et les oméga 3 et 6, appellation contemporaine des acides gras essentiels, autant de gages de bien-être selon les diététiciens. Hissa propose dans ce livre une centaine de recettes pour les repas-banquets (*kaiseki*), mois par mois, harmonie oblige. En novembre, les huîtres panées à l'estragon, le crabe royal à la nage *chiri-chiri*, les pommes de terres violettes et truffes ; en décembre, le foie gras au saké, truffes et caviar, le magret de canard à l'orange, la bûche de chocolat vert glacé, etc. À servir, ce mois-ci avec un bourguel et, le mois prochain, avec un champagne rosé... Pour en savoir plus, faites un saut chez Kaiseki, au 7 bis, rue André Lefebvre, à Paris (XV<sup>e</sup>). En chantant : « Oni ha soto fuku ha uchi. x Qui signifie, comme chacun sait : « Dehors les démons ! Bienvenue au bonheur. » ■

Agnès Vienot Éditions, 290 p., 45 euros.

Centre, Sud et Îles (à l'exception de la Sardaigne). Naturellement, les régions septentrionales privilégient les plats roboratifs – ah ! le jarret de porc à la polenta du Trentin – ; le Sud, les produits de la mer ; le Centre balance entre la sauce bolognaise et le *carpaccio* de veau à la menthe. Quant aux îles Lipari, anciennes terres d'exil, elles tentent de conjurer le passé avec force calamars farcis, spaghettis aux câpres et autres fritures d'anchois avec oignons confits. Les auteurs ont la bonne idée d'indiquer les vins conseillés. Ce qui donne, par ordre d'entrée, pour les recettes éoliennes : un vin de pays de Sicile blanc, un Etna bianco superiore et un rosé sarde. À vos cavistes ! ■

Gallimard/Saveurs, 168 p., 25 euros.