

## Le nouveau roman du sushi

**Kaiseki Sushi** 7 bis, rue André-Lefèvre, 75015. Menus à partir de 12 €. Sur commande uniquement. Livraison à domicile. 01 45 54 48 60. E-mail: le\_chef@kaiseki.com Site: www.kaiseki.com

Dans une rue piétonnière du fin fond du XV<sup>e</sup> arrondissement, des affiches masquent une devanture. Pas d'enseigne. Des idéogrammes incompréhensibles au Parisien. La porte s'ouvre. À l'intérieur, quelques tables en formica alignées. Ce pourrait être un restaurant clandestin. C'est un traiteur, le plus raffiné qui soit, qui peut également offrir des «dégustations sur place». Seuls une poignée d'élus le savent, se passant la confiance de bouche à

oreille. Il faut impérativement commander à l'avance. Hisayuki Takeuchi, 41 ans, que les habitués appellent Hissa, a ouvert il y a deux ans, avec son épouse Elisabeth, ce magasin qui rappelle l'atmosphère kitsch des échoppes de Tokyo. Sur le comptoir, le «Super Lucky Cat» arbore un sourire énigmatique.

**Intellectuel.** Takeuchi a passé son enfance dans la montagne, dans l'île méridionale de Shikoku. A 15 ans, il a commencé comme apprenti dans un res-

taurant. Il est devenu chef de cuisine française dans des restaurants de la capitale comme chez Piaget ou Ginza.

Hissa est un intellectuel. Il est venu en France pour se plonger dans la littérature. Durant deux ans, il lit Hesse, Mann, Goethe, Kafka. En français. Il travaille à droite à gauche. Une rencontre avec le grand chef Alain Senderens fait délice. Celui-ci est ravi d'un repas que lui a préparé le jeune Nippon au visage d'adolescent, casquette de base-ball vissée sur la tête. Il

lui propose une place dans ses cuisines. Hisayuki Takeuchi hésite. Il songe plutôt à offrir à la gastronomie japonaise ce nouveau que Senderens et d'autres ont fait vivre à la cuisine française. Il voudrait être un pionnier d'une «nouvelle cuisine japonaise».

«Kaiseki», telle est sa devise. Ce mot exprime la haute gastronomie nipponne, réservée à une élite, recourant aux meilleurs produits. À l'origine, l'expression désignait les banquets, au cours desquels on célébrait les dieux. Elle en est venue à nommer les derniers instants à table des samourais, un moment de recueillement avant la bataille et la mort. Et aussi la très grande cuisine servie à cette occasion. Le couple Takeuchi veut reprendre l'ambivalence du sens: offrir une cuisine créative dans un lieu simple. Les sushis sont servis dans de grands plats du XVIII<sup>e</sup> siècle de sa région natale. Mais les couverts sont en plastique. Les plats ou menus s'appellent «Rilke», «Papillon rouge» ou «Mondrian».

Hissa transforme les sushis d'un minuscule ajout de mangue et de framboise. Il réduit la feuille d'algue dans les makis. Il transforme la préparation du riz. Il rend les tempuras plus légères que l'air. Ses préparations se mijotent longuement, ou alors se font à la minute. Le client se met au diapason, puis dans la petite bibliothèque pour lire un poème de Rilke, « *Ici, on prend le temps*», fait observer Elisabeth, tout sourire. Le shiitaké au saké ou le thon au gingembre demandent dix jours de préparation, au cours desquels le poisson subit de douces cuissons répétées. « *Comme la neige qui tombe*», confie Hisayuki Takeuchi ●

VINCENT NOCE

### Ne pas confondre

**Le sashimi**, qui remonte au moins au XV<sup>e</sup> siècle. Du poisson cru en fines tranches.  
**Le sushi**, d'invention plus récente: une boulette de riz aromatisée au sushizu (vinaigre de riz), surmontée d'une bouchée de poisson cru, avec une pointe de wasabi (surmonté le raifort vert).

**Le maki**: sushi entouré d'une feuille d'algue séchée (nori), normalement découpé en rondelles. Le procédé permettait aux clients de continuer à jouer dans les maisons de jeux, tout en grignotant. Il peut prendre la forme d'un rouleau ou d'un cône.



Hisayuki Takeuchi, 41 ans, offre une cuisine créative dans un lieu simple.