

*Le domburi  
d'Hisayuki Takeuchi,  
chef du Kaiseki.*

● *Domburi ou spaghettis ?*

● Domburi. C'est le plat quotidien des Japonais  
● et les Français ne le connaissent  
● pas. C'est le plus simple, et le plus joli. On  
● mélange tout ce qu'on a sous la main  
● et il n'y a pas de gaspillage. En plus, il se  
● mange dans un bol rond japonais,  
● une forme parfaite comme disait Miro.

● *Matière première ou produit fini ?*

● Je n'utilise que le sucre noir japonais Okinawa  
● qui est très cher. Non raffiné et très dur, on le  
● râpe comme du chocolat.

● *Rouleau ou robot ?*

● Rouler le riz avec les mains, ça fait du bien  
● comme un massage shiatsu.

● KAISEKI. 7 BIS, RUE ANDRÉ-LEFEBVRE.

● 75015, 01 45 54 48 60.

● RECETTES PAGE 156

RETROUVEZ TOUS LES VENDREDIS  
LA RECETTE D'UN GRAND CHEF  
DANS L'ÉMISSION "CHIC" À 13 H 30 SUR ARTE.