

# Hissa Takeuchi,

## Chef japonais

### Que représente pour vous le repas de Noël ?

Noël, c'est la fête des enfants et l'occasion, en France, d'un repas de famille exceptionnel. A Tokyo, en tant que chef cuisinier, on ressent une ambiance toute particulière, car il faut alors traiter les arrivages de produits de luxe et préparer la truffe, le caviar, le foie gras, en accord avec des vins millésimés.

### Quels plats recommandez-vous pour cette fête ?

Les plats préparés par vous-même, en famille, avec le bonheur de partager ; ceux qui rappellent les souvenirs d'enfance, l'origine régionale, ou qui suscitent un élan vers la spiritualité, l'élan de partage et de mansuétude universels. Surtout, pensez aux enfants, éduquez leur goût et n'hésitez pas à leur faire tester ce que vous aimez. Préparez des gourmandises mais évitez les produits industriels qui ne rendraient pas l'esprit de la fête.

### Quelle est l'erreur à ne pas commettre ou le plat qu'il ne faut surtout pas servir ?

Il ne faut surtout pas faire un repas de tous les jours. Il faut qu'il y ait au moins un met qui sorte de l'ordinaire. Donc, il faut être le plus tolérant possible vis-à-vis des

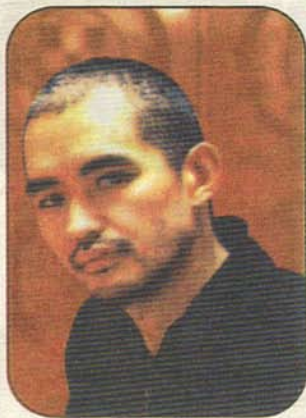
*Noëles*  
innovations par rapport à la tradition et respecter le travail de la cuisinière : ce qui compte, c'est que tout le monde se régale. Même avec des makis en entrée.

### Que préparez-vous pour Noël ?

Je vous propose uniquement des créations mondiales. Pour le foie gras, pochez-le dans un bouillon de poisson à 60° pendant une minute au plus, mettez-le dans une terrine et arrosez-le de saké et de sel, réservez au froid. Les huîtres panées à l'estragon seront délicieuses accompagnées d'une sauce badiane. Le magret de canard à l'orange s'accommodera de sauce cannelle et la bûche de Noël peut être parfumée au thé vert, typiquement japonais. A la boutique Kaiseki, on pourra me demander des madeleines aux truffes, des coquilles Saint-Jacques aux grenades, des oursins-clémentines, des huîtres aux



**Nouvelle cuisine japonaise,**  
éditions Agnès Viénot,  
283 pages, 45 euros.



kakis, des beignets de crevette au champagne ou encore des sushis de thon gras au citron vert, parmi d'autres nouveaux sushis.

### Quel conseil culinaire donneriez-vous ?

Évitez de faire trop gras, pensez au poisson. Au lieu du saumon fumé industriel, choisissez un saumon d'élevage Label Rouge, si possible, et coupez-le en carpaccio. Ajoutez un peu d'huile végétale si vous avez du mal à manger le poisson cru. Prévoyez surtout beaucoup de fruits et de légumes. Ils sont indispensables à votre santé.

### Quel plat de votre ouvrage recommanderiez-vous ?

Les lecteurs seront sans doute étonnés du mariage des produits français et japonais : le foie gras au saké est un bon exemple. En amuse-bouche, le tsukemono de céleri est aussi la recette la plus simple.

<http://www.kaiseki.com>