



Hisayuki Takeuchi

Les conseils du chef

- **Évitez les gaspillages. Dans les légumes, s'ils sont bios, tout est bon.** Ne jetez plus les feuilles de radis ou les épluchures des pommes de terre. Cuisinez-les ! Même la terre, qui recouvre les légumes, pourrait être utilisée. Certaines personnes compensent bien leurs manques en minéraux en absorbant de l'argile ! Et ce que vous ne pouvez pas employer dans vos plats, utilisez-le comme compost.
- **Privilégiez les grands espaces, les grandes tables, les grandes assiettes...**, avec des quantités justes. Pour être vraiment appréciée, la grande cuisine - Kaiseki en japonais - a besoin de mise en scène et de confort.
- **Offrez à vos clients une vue imprenable sur vos cuisines et créez les plats devant leurs yeux gourmands.** Le contact direct est tellement agréable et instructif. J'ai toujours beaucoup de fierté à montrer mes produits, j'adore répondre aux questions, j'aime recevoir les réactions dès les premières bouchées.
- Ne passez pas votre vie en cuisine. Levez le nez de vos fourneaux. **Prenez le temps d'enrichir votre culture pour stimuler votre créativité.** Musique, peinture, lecture, cinéma, tout est bon pour alimenter l'inspiration.
- **Voyagez, initiez-vous aux goûts venus d'ailleurs**, découvrez les gastronomies des autres pays et créez une cuisine sans frontière. **Osez les combinaisons audacieuses de saveurs !** Les sushi aux pétales de fleurs et le mélange framboises-avocat, par exemple, sont de véritables délices.
- **Jouez la transversalité.** En France, le cuisinier n'est pas familier des autres disciplines de la restauration. En maîtrisant cuisine et pâtisserie, il est plus facile de concevoir une harmonie autour d'un repas. Avec des notions d'œnologie, on peut créer tout un menu autour du vin choisi par le client. Et en servant ses convives, on cerne mieux leurs goûts et leurs envies. C'est passionnant !