

28 L'ÉVÉNEMENT

LE PREMIER RESTAURANT DE FRANCE DEDIE AU CHAKAISEKI, TRADITION MELANT CUISINE RAFFINEE ET SERVICE DU THE, VIENT D'OUVRIR A PARIS. ET L'UNIVERS COMPLEXE DU SAKÉ SEDUIT TOUJOURS PLUS D'AMATEURS.

HUGO DE SAINT PHALLE @Hugo25Phalle

Les chefs japonais vouent un amour infini à la haute gastronomie française, qui le leur rend bien. Et cela ne date pas d'hier. À l'image de Kei Kobayashi, trois étoiles Michelin à Paris (Kei), Takao Takano, deux macarons à Lyon ou Kazuyuki Tanaka (Racine), lui aussi doublement étoilé à Reims, beaucoup ont creusé un sillon remarquable à travers l'Hexagone. Il y a quelques saisons, pas un mois ne s'écoulait sans qu'une toque nippone ouvre son bistrot de goût ou son restaurant gastronomique dans la capitale. Si le phénomène a vécu, nombre d'entre eux déclinent encore ce répertoire tricolore d'excellence.

Mais, à quelques exceptions près (comme Yoshi à Monaco, L'Abysse, Sushi B ou Aïda à Paris), dans ce registre de la haute couture culinaire, peu explorent frontalement la richesse de leur cuisine natale, millénaire et vibrante, inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco. En cela, l'ouverture, le 24 janvier dernier dans la capitale, de Chakaiseki Akiyoshi, constitue un événement. Premier établissement de ce type en France, le restaurant de Yuichiro et Misuzu Akiyoshi célèbre le chakaiseki, tradition culinaire japonaise ancestrale. Servie dans la cérémonie du thé, la cuisine chakaiseki était historiquement constituée de petits plats simples et légers, destinés à préparer la dégustation du breuvage. Peu à peu, cette pratique s'est élevée au rang d'art gastronomique, le chakaiseki devenant un genre à part entière, symbole du raffinement extrême, à travers un repas codifié en plusieurs services. C'est à Kyoto, berceau de cette cuisine, au sein du séculaire établissement Hyotei, trois étoiles au Guide Michelin, qu'a été fondée une décennie Yuichiro Akiyoshi.

Dix ans, soit à peu près le temps passé avec sa femme à diriger leur restaurant parisien et le concrétiser. Le projet est d'ampleur et ils ont cherché des fonds dans tout l'Archipel, non sans avoir obtenu l'accord du gouvernement pour bâtir ce petit morceau de Japon à Paris. Au bout d'une rue anonyme comme le 15^e arrondissement en collectionne, sa façade en bois clair attire l'œil instantanément. Derrière la porte d'entrée coulisante - chapeau si vous la

Le chef Yuichiro Akiyoshi, et sa femme Misuzu en pleine préparation au restaurant Chakaiseki Akiyoshi, à Paris. HIDEAKA NOBU



L'ART DE VIVRE NIPPON AU FIRMA

trouvez du premier coup! -, Misuzu Akiyoshi, kimono tiré à quatre épingles et sourire éclatant, accourt. Son mari s'active derrière un comptoir de six places, l'adresse comptant une quinzaine de couverts. Pas un bruit, si ce n'est le frémissement de l'eau dans la bouilloire en fer, placée au centre de la salle. Une façon de rappeler que le thé, avec le service du matcha qui va clore le repas, constitue l'une des raisons d'être du lieu. Dans ce décor de bois quasi monacal, chaque plat en céramique ou tasse en porcelaine, chaque petite boîte laquée, chaque ustensile, comme les casseroles en inox martelées à la main, d'une finesse extrême, est importé du Japon.

Un cérémonial précis

Derrière le comptoir, Yuichiro Akiyoshi découpe, dresse, assaisonne et sert selon une gestuelle chorégraphiée. Sur le plateau qu'il avance pour lancer les hostilités, plusieurs préparations, dont ce qui s'apparente à une première entrée. Des sashimis de sérieole accompagnés d'une ébouriffante gelée de sauce ponzu (soja et agrumes) qui fond instantanément en bouche, filant une gelée tonique à la chair crue du poisson. Le plat a été disposé loin de l'hôte, comme le veut la tradition du chakaiseki. Plus près de nous, deux petits bols, qu'on nous invite à décoiffer. L'un contient un riz cuit al dente dans sa vapeur, l'autre une soupe de miso blanc, au soyex incomparable, coif-

fée d'un cube de tofu de butternut, juste grillé sur le dessus. Suivi d'environ quinze services, ce plateau donne immédiatement le ton : rien d'ostentatoire, tout pour le goût et les produits. Impression confirmée quelques séquences plus tard avec un navet à l'arrosé parfait, épluché puis cuit dans un bouillon à l'algue kombu jusqu'à devenir presque translucide, servi froid et nappé minute d'une épaisse sauce blanche tofu-servie. Un baiser fugace, ton sur ton, d'une harmonie sidérante. Et quand les produits plus nobles entrent dans la danse, c'est sur le même registre d'évidence et de pureté : boulette de crevettes et saint-jacques juste raffermies à la vapeur, servie dans un limpide bouillon dashi ; langoustine marinée au saké, lamelles de céleri-rave, sauce hollandaise au miso et caviar baeri ; fines tranches de faux-filet de bœuf, condiment à la myrtille, râpée de truffe noire melanosporum... Le sushi, au maquereau ce midi-là, échappe lui aussi aux conventions. Pensé comme un plat de partage, il est présenté pressé en un gros tronçon et découpé en pièces individuelles au dernier moment. Avant que la chair grasse du poisson qui surmonte le riz, légèrement maturée, ne soit marquée en un instant au contact d'un morceau de charbon rougeoyant. La fumée de la combustion flotte dans l'air et l'odeur de grillé chatouille les narines, mais rien ne perturbe la sérénité du lieu.

Deux desserts plus tard, dont un traditionnel petit gâteau wagashi haricot rouge-patate douce-carotte, c'est déjà l'heure du thé. Yuichiro Akiyoshi a quitté son comptoir pour la table centrale où il prépare le matcha. Le bol de l'hôte est méticuleusement rincé puis essuyé avant que le chef n'y verse deux doses de poudre de matcha (maison Marukyu Koyamaen à Kyoto) et une petite louche d'eau purifiée, maintenue entre 85 et 90 degrés. L'ensemble est battu rapidement à l'aide du « chasen », fouet en bambou, et à déguster dans la foulée. Le jus, assez épais et d'un vert intense, caché sous une mousse homogène, peut alors délivrer ses notes végétales si caractéristiques. Comme pour l'ensemble du repas, cet ultime service répond à un cérémonial précis et authentique. C'est bien là tout le sel de cette nouvelle adresse : proposer une expérience, expression ô combien galvaudée en matière de chronique gastronomique. Comme dans les adresses similaires, au Japon ou ailleurs, le coût de celle-ci est stratosphérique. Mais s'anticipe en faisant l'impasse sur une paire de table faussement mondaine ou quelques néobistros suiveurs et dispensables. Cela en vaut largement le goût. ■

Chakaiseki Akiyoshi, 59, rue Letellier (Paris 15^e). Fermé dimanche et lundi. Menus : 120 et 240 € (dej.), 180 et 360 €.

RICHARD GEOFFROY A UNE FORME D'

Durant près de trois décennies, Richard Geoffroy a été l'âme et le porte-parole de Dom Pérignon. En 2019, il cède sa place à Vincent Chaperon, successeur qu'il s'est choisi. Après quinze millésimes, l'acheminé du champagne idéal allait-il prendre sa retraite? C'était mal le connaître. À 67 ans, le Champenois de naissance et de cœur s'est réinventé au Japon en créant IWA. Un saké très haut de gamme et le seul produit par assemblage. Un pari fou.

LE FIGARO. - Pourquoi explorer une autre boisson dans un pays aussi éloigné que le Japon ?

Richard Geoffroy. - À la fois pour poursuivre mon chemin mais aussi pour m'assigner de nouveaux défis en sortant de ma zone de confort. Dom Pérignon m'a permis de découvrir le Japon de l'intérieur. Ce pays me fascine. J'y ai noué beaucoup de liens. Un jour, je me suis dit qu'après toutes ces années comme vinteur, il était temps de devenir contributeur. Quand on aime les gens, on a envie de faire un projet avec eux.

C'était donc d'abord une histoire d'amour avec le Japon? Inévitablement quand on aime le Japon, on rencontre le saké. C'est l'ADN du pays. Là-bas, on ne l'appelle pas saké mais « nihonshu » (alcool japonais). Longtemps, il a été le seul alcool bu par les Japonais. Les chocs se sont bien dégradés depuis.

Vous faites le pari que le saké sera la boisson de demain ?

J'en suis persuadé. J'ai mis tout ce que j'avais sur la table pour ça. Le saké a une forme d'universalité. Au même titre que la bière et davantage que le vin. Pourtant, je suis un homme du vin, le restera toujours. Mais son positionnement est un peu dominé, toujours au-dessus de ce que l'on mange. Tandis que le saké est juste au niveau. Évidemment, il y a des mauvais sakés comme des mauvais vins. Mais on parle d'un idéal de perfection. Et dans ce cas, comparé au vin, le saké est plus sensible, plus fusionnel. Jamais dans le rapport de force. Attention, je ne dénigre pas le vin. C'est simplement un autre mode de consommation.

Pourtant, il est millénaire. Quand bien même. Bien sûr, il a 1200 ans. Mais, je suis persuadé que son potentiel de progression lui permettra d'atteindre le niveau des crus les plus réputés de la planète. La fascination pour un grand saké peut égaler celle éprouvée pour un très grand vin. À la différence que la production d'un bourgogne ou d'un bordeaux exceptionnel est très limitée puisque tota-

DU SALÉ ET DU SUCRÉ À CROQUER DU BOUT DES DOIGTS

On note une tendance grandissante ces derniers temps, celle des petits délices à grignoter. Salés ou sucrés, à manger dans la rue, au salon de thé ou au comptoir, ils sont cuisinés à toutes les sauces.

Le sandō

Pas de contestation possible, depuis deux ans, en matière de sandwich, la star d'Instagram, c'est lui. Douillet, coupé en deux et laissant apparaître sa garniture de façon symétrique, il a de quoi envoyer en maison de retraite le bon vieux jambon-beurre. Entre les deux tranches épaisses de pain de mie - qui doit être extrêmement moelleux comme celui confectionné à Hokkaido, au Japon - on trouve historiquement du porc pané. Les adresses en vue se sont saisies du phénomène, le déclinant à l'envi, notamment en version sucrée ou fruitée. Aussi délicieux que magnifiquement visuellement.

Benchy, 50, rue du Cherche-Midi (Paris 6^e)
Carré Pain de Mie, 5, rue Rambuteau (Paris 4^e)
Ippon, 7, rue Lull (Marseille 1^{er})
Kounagi, 32, place des Vosges (Nancy)
La Maison, 36, rue La Noue-Bras-de-Fer (Nantes)



Les yakitoris de Charbon Kunitoraya (Paris 1^{er}). CHARBON KUNITORAYA PAR DAI

Le handroll

Nul besoin d'avoir étudié les langues pour comprendre qu'il s'agit ici de pièces roulées à la main. Le plus célèbre des handrolls, le temaki en forme de cône, se distingue par son format géométrique. Mais celui qui a la cote, c'est le handroll droit, parfois servi entre deux pièces de sushi dans les comptoirs tra-

ditionnels. La feuille d'algue nori est toujours garnie de riz tiède, poisson et/ou légumes crus mais roulée symétriquement sur elle-même. Comme il est beaucoup plus rapide et simple à confectionner qu'un sushi ou un maki, qu'on peut l'imaginer classique, végétarien ou version luxe (une cuillère de caviar sur le dessus et le tour est joué), les adresses monomaniques du genre vont bientôt se multiplier comme des petits pains. C'est le cas aux États-Unis et ça ne va pas tarder en France.

DokiDoki, 59, rue Jean-Jacques-Rousseau (Paris 1^{er})
Hando Parisian Handroll, 89, rue de Sévres (Paris 6^e)
Supperblue, 58, rue de Saintonge (Paris 3^e)

Le yakitori

Avec les sushis, c'est le plat totém le plus tristement débité dans les adresses sans âme. Mais la célèbre brochette japonaise (historiquement, seuls des morceaux de poulet étaient cuisinés) a droit elle aussi à un peu de respect! C'est ce que s'efforcent de lui apporter certains. À croquer aussi, leurs petites cousines frites et panées, les kushikatsus.

Charbon Kunitoraya, 5, rue Villedo (Paris 1^{er})

Etve Nami, 11, avenue Jaureguiberry (Saint-Jean-de-Luz)
Kushikatsu Bon, 24, rue Jean-Pierre-Timbaud (Paris 11^e)
Yasube, 9, rue Sainte-Anne (Paris 1^{er})

Le wagashi

Cette pâtisserie traditionnelle nippone revêt de multiples formes, du mochi, petit gâteau à base de riz gluant sucré, au daifuku, son frangin fourré, en passant par le yatsushashi, semblable à une raviolle, le yokan à la texture gélatineuse, le dango (des petites boulettes sucrées sur une brochette) ou encore l'incontournable dorayaki, sorte de double pancake garni de pâte de haricot rouge anko. De plus en plus de boutiques et salons de thé en explorent toute la richesse.

Atelier du Mochi, 10, rue Boulegon (Aix-en-Provence)
Azukiya, 61, route de Sélestat (Colmar)
Mubyotan, 6, rue Duviard (Lyon 4^e)
Tomo, 11, rue Chabanais (Paris 2^e)
Toraya, 10, rue Saint-Florentin (Paris 1^{er})
Usagiya, 32, rue de la Krutenau (Strasbourg)
La Maison du Mochi, Expédition dans toute la France sur maisonmochi.fr

H. S. P.