



DE BOUCHE À OREILLE

“Sous quelques fines lamelles de truffe noire, on débusque une aile de poulet à la peau parfaitement grillée.”

CHAQUE SEMAINE, UN JOURNALISTE RACONTE UN PRODUIT OU UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE QUI L'A MARQUÉ. COMME CETTE RECETTE DE YAKITORIS PROPOSÉE PAR LE CHEF MASAFUMI NOMOTO DANS SON RESTAURANT CHARBON, À PARIS.

Texte et photos Léo BOURDIN

**MASAFUMI NOMOTO** est passé maître dans l'art des premières fois. En 1991, fraîchement débarqué à Paris, le chef originaire de la préfecture de Kōchi, située dans l'île de Shikoku, au sud du Japon, était déjà le premier à ouvrir un restaurant d'udon – ces grosses nouilles de blé façonnées à la main, que l'on aspire bruyamment depuis le fond d'un bouillon – dans le quartier japonais autour de la rue Sainte-Anne, à Paris. À l'époque, son Udon Bistro Kunitoraya, qui existe toujours et ne désemplit pas, était la seule adresse de la capitale à proposer ce plat traditionnel nippon. Entre-temps, l'enseigne Kunitoraya est devenue une référence pour tous les amateurs de la gastronomie de l'Archipel. Dans son dernier restaurant parisien, baptisé Charbon, rebelote, le chef invite, depuis janvier, les curieux à vivre une expérience inédite en France : un menu entièrement dévolu à la dégustation des yakitoris, les fameuses brochettes japonaises.

Rien à voir avec les ersatz de yakitoris, cuisinés à la va-vite, que l'on trouve dans les restaurants de sushis à emporter. Ici, l'approche se veut gastronomique, authentique et tout sauf *cheap*. La composition des yakitoris (qui se traduit littéralement par « oiseaux grillés ») fait la part belle aux produits d'exception, comme l'anguille, le bœuf de Kobe et les ris de veau, ou explore, comme en ce moment, l'anatomie de la poularde de Bresse, Rolls des volailles. Les cuissons se font au-dessus d'un foyer alimenté en binchōtan, une variété de charbon de bois traditionnelle, venue de Kōchi, à la précision de chauffe exceptionnelle, dont la maîtrise relève d'un savoir-faire ancien.

Attablés au comptoir face à une cuisine ouverte ou autour de deux tables magistrales en bois de bouleau, les convives embarquent pour un voyage culinaire de plus de deux heures. En cuisine, pour Masafumi Nomoto, chaque séquence du menu est prétexte à une nouvelle danse. Il faut voir le chef dépecer les volailles, comme on défait un puzzle, avant de monter les morceaux choisis au bout d'un pic de bambou. Il faut ensuite l'observer asperger les brochettes avec du saké, à l'aide d'un vaporisateur, avant de les mettre à caraméliser lentement, assaisonnées d'une pincée de fleur de sel.

Une fois sous les yeux, les assiettes sont, au mieux, un délice, au pire, une excellente découverte. Ici, par exemple, sous quelques fines lamelles de truffe noire, on débusque une aile de poulet à la peau parfaitement grillée. La porter à la bouche, c'est faire soudain ressurgir, sur ses lèvres et sur ses doigts, le souvenir d'un barbecue au coin d'une cheminée dans une maison de campagne. À peine quelques secondes plus tard, dans la même assiette, on se laisse surprendre par un yakitori de furisode. La brochette, réalisée à partir d'un morceau de volaille situé entre la poitrine et l'aile, très prisé au Japon, est à la fois grasse et sèche, tour à tour tendre et croustillante. En bouche, la viande au doux parfum brûlé offre un jeu de textures encore inexpérimenté. Et nous voilà piqué, condamné à retrouver le goût de cette toute, toute première fois. (M)

CHARBON KUNITORAYA, 5, RUE VILLEDU, PARIS 1<sup>er</sup>. DU MARDI AU SAMEDI, DÎNER UNIQUEMENT, MENU UNIQUE À 120 €, À 19 H 30 OU À 20 HEURES. RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR KUNITORAYA.COM

