

Le style washoku

Le repas japonais s'accompagne de certaines règles. Elles peuvent concerner la présentation des mets ou leur consommation, qui se fait en conversant avec le chef de l'autre côté du comptoir mais, dans tous les cas, l'attention portée au convive est essentielle. Intéressons-nous d'abord au *cha-kaiseki*, expression la plus aboutie de cet esprit d'hospitalité.

Plat mijoté d'automne : *hamo* (murène japonaise) de fin de saison à la chair grasse, champignons *matsutake*, haricots verts et prune en purée parfumés d'un zeste de *yuzu* râpé. À l'intérieur du couvercle du bol, un superbe chrysanthème en relief.





Cha-kaiseki

Champignons *matsutake*, châtaignes, akébies à cinq feuilles, grenades et kakis célèbrent l'automne. Une simple feuille suffit à évoquer la saison.

Le *cha-kaiseki*, summum de l'hospitalité

Faiblement calorique, saine et équilibrée : la cuisine japonaise doit à ces atouts, dans les années 80, un véritable engouement mondial initié aux États-Unis. Un succès qui se renforce aujourd'hui, comme en attestent les quelque 55 000 restaurants japonais à l'étranger. Sushi, tempura, yakitori, *râmen*... les spécialités japonaises sont nombreuses, sans oublier la cuisine *kaiseki* qui allie finesse gastronomique et arts de la table. Autrefois associée aux sushis, la gastronomie japonaise est aujourd'hui davantage synonyme de *kaiseki*. Mais qu'est-ce que la cuisine *kaiseki* ?

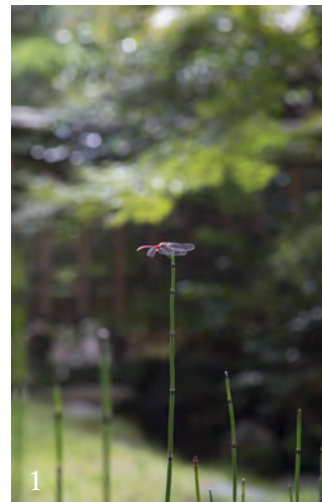
Dans le Japon contemporain, la cuisine *kaiseki*, servie dans les grandes occasions, se déguste avec du saké ; si elle trouve sa source dans le repas accompagnant la cérémonie du thé, elle en diffère néanmoins. Par exemple, le *hassun* est plus luxueux, et l'ordonnancement des plats est laissé à la discrétion du chef. Les mets préparés juste avant d'être servis se suivent les uns après les autres et le riz se consomme en fin de repas : telle est la particularité de la cuisine *kaiseki*.

En revanche, le repas qui accompagne la cérémonie du thé, aussi appelé *cha-kaiseki*, à l'origine de la cuisine *kaiseki*, débute par le riz et la soupe pour s'achever par du thé *matcha*. Imaginé par Sen no Rikyû sur la base de la cuisine bouddhique des temples zen, il est aujourd'hui encore l'un des éléments de la cérémonie du thé de style *wabi*. C'est de là que vient le repas japonais classique constitué d'une soupe et de trois mets, avec le riz pour aliment de base.

Bien entendu, dans le *cha-kaiseki* comme dans la cuisine *kaiseki* qui en dérive, les principes de base sont les mêmes : servir des aliments de saison, célébrer cette dernière et offrir un certain plaisir. Ces éléments sont au cœur du repas.

« Face à face dans un espace exigu, les convives boivent, dans un même bol, le thé préparé sous leurs yeux. Les pâtisseries circulent à la ronde. C'est, je crois, une façon idéale de s'ouvrir et d'approfondir les relations. » C'est ainsi que Kunio Tokuoka, le chef de Kyoto Kitcho, analyse la cérémonie du thé. « Ne faire qu'un autour de l'invité d'honneur, renforcer le lien entre l'hôte et ses convives : telle est l'essence de la cérémonie du thé. Dans la cuisine *kaiseki* contemporaine, l'accent mis sur le thé dans le *cha-kaiseki* est mis sur le repas, dans un même esprit mais de façon plus décontractée. »

L'utilisation généreuse d'ingrédients de saison est bien sûr l'un des préceptes de base de la cuisine japonaise. Grâce aux progrès de la logistique, les produits arrivent fraîchement récoltés, de pleine saison ou annonçant sa fin voire les prémices de la suivante. Avec quelques feuilles rougies en automne, une fleur de lotus l'été, des feuilles de bambou constellées de neige ou un rameau de bambou sacré en hiver, la nature est librement recrée et mise en scène dans les assiettes. On savoure une gastronomie japonaise à la fois respectueuse des traditions et en phase avec son époque. Révélant des saveurs exquises, la cuisine *kaiseki* est un instant de grâce.



1 : Une libellule dans le jardin annonce l'arrivée de l'automne.

2 : Le pavillon de thé Yûan du restaurant Kyoto Kitcho à Arashiyama, construit pour le 88^e anniversaire de son fondateur, Teiichi Yuki.

3 : Une tasse de thé *matcha* léger clôt le repas.

Le déroulement d'un repas *cha-kaiseki* classique



1



2



3



4

Intéressons-nous au *cha-kaiseki*, aux origines de la cuisine *kaiseki*. Le *cha-kaiseki* est servi non pas dans les restaurants, mais uniquement lors de la cérémonie du thé. Son esprit anime pourtant la cuisine *kaiseki*.

Aux origines du *cha-kaiseki* figure Sen no Rikyû. Il y a 400 ans, Sen no Rikyû, le père de l'univers du *wabi-cha*, a aussi épuré le repas accompagnant la cérémonie du thé. À une époque où, dans les grands dîners de cuisine *honzen*, le repas se composait de plusieurs plateaux successifs, il en préconise un seul. Après le riz et la soupe, un hors-d'œuvre – le *mukôzuke* –, un plat mijoté et un plat grillé sont servis, établissant le modèle d'une soupe et de trois plats d'accompagnement. De plus, un, voire deux, de ces mets sont passés d'un convive à l'autre, chacun se servant lui-même. La tâche de l'hôte est ainsi allégée, et les mets préparés au dernier moment sont servis les uns après les autres : ces procédés reflètent l'esprit de la cérémonie du

thé voulu par Sen no Rikyû.

Dans le *cha-kaiseki* contemporain, l'expression de la saison à travers un unique plateau est essentielle. Les ingrédients sont bien entendu de saison, mais le menu de même que la vaisselle et la présentation comportent aussi des symboles saisonniers.

1 : Sur le plateau *oshiki* apporté en premier, le riz est placé à gauche et la soupe à droite. Au fond, le *mukôzuke*. Une bouchée de riz fraîchement cuit, au parfum subtil, et une quantité équivalente de soupe miso – rouge, blanc ou mélangé suivant la saison. Le *mukôzuke* se déguste en dernier, après une gorgée de saké. Ici, assortiment au crabe dans un plat en forme de chrysanthème. Le *mukôzuke* est appelé ainsi parce qu'il est placé de l'autre côté (*mukô*) des bols de riz et de soupe.

2 : Le riz et la soupe terminés, on apporte la théière en fonte et les coupes pour le saké. Le convive d'honneur prend celle du dessus puis passe la pile à son voisin. Après une gorgée de saké, la coupe est posée sur le plateau pour commencer le *mukôzuke*. Autrefois souvent composé de *namasu* (lamelles de légumes ou de poisson au vinaigre doux), il s'agit aujourd'hui généralement de fines tranches de sashimi ou d'un mets assaisonné ou vinaigré.



5



6



7



8

3 : Le mets mijoté, l'un des trois plats d'accompagnement, est présenté dans un bol plus grand que celui de la soupe, avec des ingrédients variés généreusement recouverts de bouillon assaisonné. Ce mets central du repas *kaiseki* est composé d'ingrédients soigneusement choisis en fonction de la saison. Ici, merlu et champignons *matsutake* avec une pincée de *yuzu* vert dans un bol à motif de tambour sacré. Après le plat mijoté, une deuxième coupe de saké est servie.

4 : Le mets grillé, troisième plat d'accompagnement. La présentation se fait désormais dans un grand plat ; l'invité d'honneur se sert en premier, puis chacun dépose sa part sur l'assiette du *mukôzuke*. Il est recommandé de se servir vite pour éviter de manger froid. Il est souvent constitué de morceaux de poisson grillé, faciles à manger. Ici, bar grillé au sel et pétales de chrysanthèmes dans un plat à anse en céramique d'Oribe, 16^e siècle.

5 : Après le plat grillé, *azukebachi* de boulettes de tofu frit, potiron, piments de Kyoto, mini-taros et racines de gingembre émincées. L'*azukebachi* peut être un assortiment de légumes bouillis, de mets frits ou en saumure, tout ce qui se marie bien avec le riz. Ce plat est confié (*azukeru* : remettre, confier) aux convives pendant que l'hôte est occupé, d'où son nom. Les plats suivants sont des amuse-bouche en accompagnement du saké.

6 : L'hôte s'apprête à servir le riz à ses convives, mais ceux-ci le font eux-mêmes, pour alléger sa tâche. La considération mutuelle entre les convives et l'hôte incarne l'atmosphère du *cha-kaiseki*.

7 : Le *hasun* est un plat carré en bois de cèdre du Japon.

Ne faire qu'un autour de l'invité d'honneur : autour d'un plat en cèdre immaculé, l'hôte offre un dernier verre de saké amical à ses convives, qui le servent parfois chacun en retour, dans une ambiance détendue. Après cette pause, les convives sortent un moment pour permettre à l'hôte de préparer le thé, servi dans une atmosphère solennelle. Comme avec les crevettes impériales sauce *shutô* et les graines de ginkgo en *mochi* servies ici, il est d'usage de jouer sur les contrastes entre ingrédients – terre et mer, animal et végétal –, mais aussi dans la présentation et le mode de préparation. Ce plat est servi en deuxième partie de repas, avec du saké.

8 : Bouillon de riz et légumes en saumure viennent clore le repas *kaiseki*. Le bouillon est préparé en versant de l'eau bouillante sur du riz roussi aux saveurs délicates, avec un peu de sel (de nos jours on utilise aussi du riz sauté). Selon les préceptes zen, les convives finissent leur riz avec la soupe et un assortiment de deux ou trois légumes de saison en saumure. Ici, aubergines rondes, légumes verts et algues kombu. Cinq sortes de légumes sont parfois servies, notamment lors des cérémonies au lever du jour. Pour finir, les convives nettoient leur bol avec du bouillon puis reposent tous ensemble leurs baguettes sur le plateau pour exprimer leur gratitude et indiquer à leur hôte qu'ils ont terminé.

Présentation



Décor de lanternes en daikon et de fleurs d'automne piquées dans du bambou vert pour ce *bassun* d'octobre en forme de tableau automnal.

La présentation des mets, toute une esthétique

L'arrivée du plat, magnifique et subtil, est accueillie avec admiration. Disposés sur un plat nommé *hassun*, les mets destinés à tous les convives forment une composition admirable sous tous les angles. Le *hassun* de Kyoto Kitcho, véritable tableau de saison, est digne d'un *ryôtei*.

Le *hassun* tire son nom d'un plat en cèdre du Japon de 24 centimètres (8 *sun*) sur 24 utilisé dans le *chakaiseiki*. Dans la cuisine *kaiseiki*, le *hassun*, tout en respectant l'équilibre du menu, symbolise la saison et l'attention du chef envers ses hôtes.

« Cinq goûts – sucré, acide, piquant, amer et salé –, cinq couleurs – rouge, bleu, jaune, noir et blanc –, cinq procédés culinaires – sauté, bouilli, frit, vapeur et cru : la cosmologie chinoise des cinq éléments sous-tend la philosophie de base de la gastronomie japonaise. La présentation dans un plat commun joue aussi sur les cinq sens – vue, ouïe, toucher, goût et odorat. » Saveur, couleur ou procédé, aucune composante ne doit se singulariser, l'harmonie est le maître mot de l'art culinaire japonais. Ceci est valable pour tous les mets et surtout pour le *hassun*, véritable condensé des fondamentaux. « La différence capitale entre les gastronomies japonaise et occidentale réside dans la présentation des plats. Une présentation qui joue, en relief, sur la figure de base du triangle, atteint un équilibre qui doit être beau. Mais l'équilibre ne suffit pas. Le plaisir se trouve aussi dans l'asymétrie, dans l'entorse faite à la tradition. Bien entendu, le désordre doit rester mesuré. Tout est question d'harmonie. »

Ingédients, procédés culinaires, saveurs, présentation : l'équilibre global est essentiel, mais Tokuoka attache une attention particulière aux couleurs. « La présentation, c'est aussi la maîtrise des couleurs. Les coloris, autrement dit le stimulus visuel, c'est une énergie. Par exemple, dans un



plat avec trois mets en harmonie, la vaisselle apportera une touche de couleur vive ; il faut s'inspirer de la nature pour créer une cuisine qui suscite la curiosité. S'interroger sur ce que voit et ressent le convive, sur ce qu'on souhaite transmettre et à qui, me semble essentiel.»

Graines de ginkgo enrobées de *mochi*, langue de bœuf en ragoût, crevettes mijotées, omelette épaisse et œufs de saumon à la sauce de soja. Chaque assiette aussi fait la part belle à l'asymétrie et au vide. Le splendide *hassun*, page de gauche, est apporté avant la fin du plat précédent pour que les convives puissent d'abord l'apprécier visuellement. Le service se fait ensuite sous leurs yeux, une façon d'attiser le plaisir.

Des instruments au service des ingrédients



Couteaux

Fines tranches de limande crue *usuzukuri*, émincé de blanc de poireau et de ciboulette. Le poisson est tranché en faisant glisser la lame du couteau *yanagiba* vers soi, d'un geste fluide, pour une découpe bien nette qui soutienne le goût du sashimi.

Pour la gastronomie japonaise, les ingrédients sont de première importance. Pays au climat tempéré, le Japon bénéficie de récoltes saisonnières auxquelles s'ajoutent les nombreux produits de la mer issus des eaux qui l'entourent. Céréales – principalement le riz –, légumes, plantes sauvages, poissons, coquillages et algues sont les ingrédients de saison indispensables à la table japonaise.

En cuisine, le processus de mise en valeur et de sublimation des saveurs des aliments repose sur un ustensile essentiel : le couteau. Couteau *deba* pour le poisson, *usuba* à lame fine pour les légumes, *yanagiba* pour le sashimi, couteaux spéciaux pour le *hamo* (murène japonaise), l'anguille ou les nouilles, le couteau utilisé varie en fonction de l'usage et des ingrédients. On en compte plus de vingt types différents. Les couteaux japonais, à commencer par l'emblématique *yanagiba*, se singularisent par leur lame en

biseau. Grâce à cette particularité, on tranche en faisant glisser la lame biseautée bien acérée sur la chair du poisson.

Avec un couteau émoussé, la chair est broyée et la texture gâchée. Le couteau influe sur les saveurs. Le sashimi, qui repose sur le couteau et le savoir-faire du chef, est considéré comme une mise à l'épreuve des qualités du chef.

Le couteau est essentiel. Sans lui, impossible de cuisiner. Les chefs japonais possèdent chacun leurs propres couteaux. Qu'il soit offert, cédé par un maître ou acheté sur ses propres deniers, un couteau s'utilise pendant vingt ou trente ans. Pour un chef japonais, entretenir ses couteaux – les aiguiser – est aussi un travail important. En affûtant un couteau, en s'en servant, il assimile les particularités de l'objet, se l'approprie. Tirer le meilleur parti d'un couteau, c'est aussi tirer le meilleur des ingrédients. C'est à la fois la base et l'essence de la cuisine.



1



2



3



4



5



6



1: Le couteau à *hamo*, massif, pour sectionner les arêtes de la murène japonaise.

2: Le couteau à sashimi *yanagiba* permet de trancher nettement le poisson. Grâce à sa longue lame, la découpe se fait d'un seul mouvement.

3: Couteau de chef à double biseau, utilisé pour la viande comme pour les légumes.

À droite: Le couteau à légumes *usuba* sert à couper le radis blanc en une fine tranche continue. La lame biseautée est orientée de façon à racler le radis pendant qu'on le fait tourner.

À gauche: Le radis blanc ainsi détaillé est roulé puis coupé en rondelles.

Fins comme du papier à cigarettes, ces tourbillons translucides décorent parfaitement un plat de sashimi ou un *hassun*.

4: Couteau *usuba*, pour découper les légumes en fines tranches ou en lamelles.

5: Couteau *deba*, à la lame épaisse, pour débiter le poisson.

6: Le petit couteau de chef, aussi appelé couteau de cuisine.



Printemps

Au premier plan, bol à fleurs de cerisier en nacre, reproduction d'un motif d'Urakusai Oda. La pie de mer et la lanterne, symboles du printemps, sont des œuvres de Hanshichi Shirai. Plat à motif de fleurs de cerisiers et feuillages d'automne, copie d'une boîte à encens de Ninsei Nonomura.

ou tactile. Restituer la saison non seulement dans les ingrédients et les mets mais aussi dans la vaisselle, est à la fois une expression de l'hospitalité au Japon et l'essence de sa culture culinaire.

« Dans la culture occidentale, on utilise de la vaisselle et des couverts assortis. Frappés des initiales ou du sceau de leur propriétaire, ils sont transmis de génération en génération. Ce goût pour l'unité

Vaisselle

Une vaisselle aux couleurs des quatre saisons

Ornée de fleurs de cerisiers au printemps, en verre rafraîchissant ou à motifs bleus sur fond blanc l'été, tout en nuances mordorées à l'automne ou en terre cuite chaleureuse l'hiver, la vaisselle évoque la saison, de manière directe à travers formes et motifs – fleurs, oiseaux, paysage enneigé – ou de façon plus subtile, par des matériaux – poterie épaisse ou verre transparent – à l'effet visuel

Petite assiette bleue de Chine, 17^e siècle, sans doute commandée par un Japonais, et vaisseau en cristal de Baccarat, début du 20^e siècle, fait sur mesure. Bol en laque à motif belles-de-jour. Poterie de Shigaraki à la nuance rouge estivale, Sadamitsu Sugimoto.

Été





Automne

De l'avant vers l'arrière, assiette Rosanjin, bol à motif de nuit d'automne, tasse Rosanjin et plat Eiraku aux motifs d'automne. Dans l'univers de la cérémonie du thé, le mois d'octobre est celui des adieux. On utilise de la vaisselle fruste, à la beauté inachevée. En novembre, mois de renouveau (avec le thé nouveau), la vaisselle est plus flamboyante.

Avec de la vaisselle hétéroclite, le rôle de l'hôte, qui doit créer une composition digne de la saison et de l'occasion, est important. Dans l'univers de la cérémonie du thé, cette sensibilité s'exprime en utilisant un objet autre que les ustensiles de base. Une esthétique vieille de plus de quatre siècles, toujours vivante dans la gastronomie japonaise. « À travers la vaisselle, on exprime la saison et ses propres sentiments. Voilà à quoi servent les arts de la table. »

repose sur des valeurs occidentales. La vaisselle japonaise, elle, est hétéroclite », explique Tokuoka. Céramique, porcelaine, laque, verre, métal... matériaux et formes sont disparates, tout comme les époques et les lieux de fabrication, qui ne se limitent pas au Japon. En matière de vaisselle, il n'y a pas de conventions. À travers ses choix, l'hôte offre le reflet de la saison et exprime son hospitalité.

En partant de devant, chaleureuse assiette rectangulaire Raku en terre cuite, ravier de Hanshichi Shirai avec des bambous nains sous la neige. Plat Rosanjin en forme de cosse de poivre du Japon éclatée, un thème hivernal. Bol à motif de bateau de fagots, reproduction d'un motif de Sôtatsu Tawaraya.

Hiver

