

Chefs japonais / Cuisine française

François Simon, Ryoko Sekiguchi

Chefs japonais / Cuisine française François Simon, Ryoko Sekiguchi

 [Télécharger Chefs japonais / Cuisine française ...pdf](#)

 [Lire en ligne Chefs japonais / Cuisine française ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Chefs japonais / Cuisine française François Simon, Ryoko Sekiguchi

200 pages

Extrait

L'accueil,

art suprême de la patience et de l'écoute

Souvent, en Occident, surtout en France, on s'amuse, lorsqu'on ne s'en moque, de tant de solennité dans l'accueil japonais. Il y aurait là comme quelque chose de factice, d'inutile, presque d'encombrant. Pour tout dire, il y a dans l'Hexagone un rapport à l'hospitalité qui relève de l'amour vache. Un metteur en scène sauterait tout de suite sur la maldonne : personne n'est à sa place. Le serveur rêve parfois d'être attablé avec la créature de rêve dont il prend la commande et de pouvoir repartir avec l'automobile de l'heureux client. Il y a une frustration joyeuse, un comportement alambiqué où le servi n'est pas franchement le maître et le serveur encore moins l'esclave, le valet. Et le fait savoir. De cette ambiguïté naît un rapport compliqué, à la fois veule et théâtral, factice et daté. Bien souvent raté. L'obséquiosité devient alors redoutable. Elle ressemble à une mise en boîte, l'ironie n'est pas loin. On est en plein simulacre.

Ce que nous apprend la culture japonaise provient d'une tout autre planète. Pratiquement aux antipodes. La sollicitude nipponne est spontanée. Elle procède d'un réel souci d'aider l'hôte à se sentir à l'aise, chez lui. Pour tout dire, chez soi. Du reste, le restaurant Kaiseki tient ses origines de la cérémonie du thé. On essaie alors de devancer le moindre souhait. On fait attention à son hôte. Fait-il chaud, que l'on devrait penser à la fatigue de ses visiteurs. Non point proposer du melon frais qui demande déjà un tout petit effort, mais un verre d'eau rafraîchie. Présenté sur un joli plateau. Dans un verre plaisant. Avec une petite serviette pour se sécher les lèvres. On comprend dès lors que l'hospitalité devient une aventure, une sorte d'intrigue désarmante.

Il est ainsi de coutume de saluer ses invités jusqu'à ce que l'horizon les soustraie à la vue. J'ai le souvenir d'un dîner servi dans une honorable auberge de Tokyo un jour de forte pluie. Un taxi nous attendait dehors et, sous la pluie battante, le couple de restaurateurs (la maman et son fils) restait posté dehors sous la vive ondée, protégés par une frêle ombrelle. Eux, si élégants et apprêtés dans leurs costumes, si délicatement coiffés, restèrent longtemps ainsi. Le chauffeur de taxi cherchait à grand-peine sa route sur son écran digital. Et la maman et son fils demeuraient stoïques, saluant régulièrement, impavides, magnifiques. Cinq interminables minutes après, ils étaient toujours là, sublimement éclaboussés, alors que le taxi s'éloignait sur l'avenue. Voilà, tout est dit. Revue de presse

François Simon et Ryoko Sekiguchi rappellent la très ancienne fascination que la gastronomie française exerce en terre nipponne. Jusqu'à récemment, il était d'usage que les apprentis japonais rentrent dans leur pays mettre à profit leur enseignement. On constate maintenant que, à la suite du pionnier Tateru Yoshino (longtemps chef du Stella Maris, Paris 8e), ils sont de plus en plus nombreux à tenter leur chance ici... Chefs japonais, cuisine française souligne d'autres points communs - quasi culturels - de ces cuisiniers : la précision, le sens du détail, des couleurs, de l'épure visuelle, leur façon de cultiver l'umami, cette cinquième saveur chère aux asiatiques... A lire leurs recettes, on perçoit aussi la variété de leur profil. (Stéphane Davet - Le Monde du 11 décembre 2014) Présentation de l'éditeur

Le renouveau de la gastronomie française passe aujourd'hui par... les chefs japonais. Installés en France, ils font une cuisine française qu'ils transforment grâce à un savoir-faire, une vision et des produits qui ne sont pas 100 % français. De ce métissage puissant naissent des saveurs et une esthétique vraiment nouvelles. Les créations de ces 12 chefs reconnus et plébiscités par le public secouent les conventions de la gastronomie bleu-blanc-rouge, la redynamisent et nous bluffent. Les recettes présentées, photographiées de manière très moderne par Philippe Vaurès Santamaria, proposent des niveaux de difficulté différents selon le chef. Le livre s'adresse toutefois davantage aux férus de cuisine qu'aux débutants.

Download and Read Online Chefs japonais / Cuisine française François Simon, Ryoko Sekiguchi

#NAKQ4LHUWBT

Lire Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi pour ebook en ligne Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi à lire en ligne. Online Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi ebook Téléchargement PDF Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi Doc Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi Mobipocket Chefs japonais / Cuisine française par François Simon, Ryoko Sekiguchi EPub

NAKQ4LHUWBTNAKQ4LHUWBTNAKQ4LHUWBT