

---

## Une spécialiste de la gastronomie française de renommée mondiale

---

La créatrice culinaire japonaise Fumiko Kono jouit d'une réputation internationale dans le monde de la cuisine française. Sortie major de la promotion 1997 de la célèbre école d'arts culinaires Le Cordon Bleu de Paris, elle a ensuite travaillé au restaurant trois étoiles L'Arpège, où elle a accédé au rang de second de cuisine. En l'an 2000, elle s'est mise à son compte, ce qui lui a permis de créer ses propres recettes. Fumiko Kono est devenue rapidement célèbre à l'échelle de la planète pour les réceptions fréquentées par des personnalités du monde entier, dont une organisée par Bernadette Chirac quand elle était la première dame de France, où elle s'est illustrée de façon remarquable. Munie d'une valise contenant son matériel de cuisine, elle s'est mise à parcourir en avion l'Europe et d'autres parties du monde, notamment le Moyen-Orient et l'Amérique du Nord, où ses créations ont enchanté les gourmets.

En 2005, Fumiko Kono a été engagée en tant que chef exécutif par la célèbre maison Fauchon, spécialisée dans l'alimentation de luxe. Elle s'est également distinguée en collaborant avec Pierre Hermé, « le Picasso de la pâtisserie », à la mise au point de nouveaux menus pour le restaurant de la terrasse du grand magasin des Galeries Lafayette, à Paris. Elle a par ailleurs donné des cours à l'école de cuisine d'Alain Ducasse. Ce chef d'exception ne tarit pas d'éloges à son égard. « Elle a le palais absolu, comme d'autres ont l'oreille absolue. Elle crée des recettes qui sont autant d'exercices entre les cultures culinaires japonaise et française » (*L'Express*, 3 juin 2015). Fumiko Kono estime quant à elle que son travail est influencé par la cuisine japonaise traditionnelle, en particulier l'évocation des saisons dans la présentation des plats, la subtilité de l'assaisonnement et la disposition soignée des mets sur l'assiette.

En mars 2015, l'opération Goût de France/Good France a donné lieu à une célébration de la cuisine française dans des restaurants et des ambassades de 150 pays. Fumiko Kono a fait partie des huit chefs sélectionnés pour préparer un dîner pour les ambassadeurs des États représentés en France et d'autres personnalités prestigieuses, au château de Versailles, le site principal de cette manifestation. Voici ce qu'elle dit à ce sujet : « Quand des gens de différentes nationalités s'assoient autour d'une table à l'occasion d'un dîner, ils échangent leurs points de vue et grâce à la nourriture, les liens entre les pays se renforcent et leurs relations s'approfondissent. J'ai compris que la gastronomie faisait vraiment partie de la diplomatie. »

Bien qu'elle ait le statut de chef de haut rang, Fumiko Kono reste fidèle à sa décision très personnelle de continuer à travailler en tant que « chef itinérant ». Elle n'a pas son propre restaurant et elle a refusé des propositions d'établissements prestigieux. Elle fait régulièrement la navette entre Tokyo et Paris et elle a élargi le champ de ses activités : participation à des émissions de cuisine, préparation de menus pour des compagnies aériennes et écriture de livres. Quand elle envisage l'avenir, Fumiko Kono avoue qu'elle aimerait ouvrir un café-salon où un grand nombre de gens se retrouveraient. Un lieu qui aurait pour vocation de contribuer à l'amélioration de la société et dont les profits seraient reversés à des organisations comme l'Unicef, pour secourir les enfants des pays pauvres. Fumiko Kono envisage aussi de participer à des opérations d'aide humanitaire en mettant au point des conserves à haute valeur nutritive. Elle aimerait s'engager dans ce type d'activités avec le même enthousiasme qu'elle a déployé dans le domaine de la gastronomie, afin de pouvoir venir en aide à ceux qui sont dans le besoin.



1	
2	3
	4

1. Fumiko Kono (au premier rang, troisième à partir de la gauche), a fait partie des huit chefs qui ont préparé, sous la direction d'Alain Ducasse (à sa gauche), un dîner lors de la réception à laquelle Laurent Fabius, ministre des Affaires étrangères (à sa droite), a convié les ambassadeurs de nombreux pays en mars 2015, dans le cadre de la célébration de la cuisine française Goût de France/Good France. 2. Pour sa « Soupe de Miró », un de ses plats signature, Fumiko Kono, s'est inspirée d'une œuvre de Joan Miró. 3. En 2015, Fumiko Kono a préparé le menu d'été du restaurant du fameux hôtel Plaza Athénée de Paris, une expérience réitérée en 2016. 4. Fumiko Kono en train de donner un cours à l'école de cuisine d'Alain Ducasse, à Paris.

### Fumiko Kono

Née à Tokyo. Fumiko Kono enseigne la cuisine et travaille en tant que créatrice culinaire. Elle s'est fait remarquer par ses plats à la fois subtils et élégants qui mettent en valeur le goût de chaque ingrédient. Elle a été invitée à cuisiner pour des célébrités du monde entier, y compris en Grande-Bretagne, en Suisse, en Amérique du Nord et au Moyen-Orient.

