

# Transmettre l'âme de la cuisine japonaise à travers le monde

En décembre 2013, l'UNESCO a inscrit le « *washoku*, traditions culinaires des Japonais » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cet événement a suscité un regain d'intérêt dans le monde pour la cuisine saine du Japon, réputée pour son faible recours aux huiles et aux matières grasses. En Europe, l'épicentre de cette vague d'engouement se trouve en France, en grande partie grâce à un chef japonais de haute volée nommé Hirohisa Koyama. Depuis vingt-cinq ans, il s'efforce de transmettre l'essence de la culture culinaire de son pays en donnant des conférences au sein de la prestigieuse école française de gastronomie Ferrandi de Paris. L'un des chefs les plus en vue du Japon, M. Koyama est célèbre non seulement pour son art du maniement des couteaux de cuisine à un seul tranchant, avec lesquels il sublime les aliments, mais aussi pour sa subtile alliance entre idées personnelles et techniques traditionnelles.

L'action de Hirohisa Koyama en tant qu'ambassadeur du *washoku* en France a commencé en 1992, quand il a donné la toute première conférence sur la nourriture japonaise à l'école Ferrandi. « Les chefs japonais qui étaient allés sur place pour apprendre les secrets de la cuisine française avaient du succès à leur retour au Japon. Je voulais donc à mon tour faire connaître les techniques culinaires de l'Archipel en France », se souvient le chef japonais. Le seul équipement qu'il a emporté se limitait à ses couteaux et de la sauce de soja. Le carton d'invitation envoyé à des cuisiniers français renommés disait : « Je me propose de vous faire découvrir la vraie cuisine japonaise en utilisant uniquement des ingrédients français. » À l'époque, Hirohisa Koyama n'était pas très connu en France. Pourtant, 86 chefs de premier plan sont venus l'écouter. Parmi eux, il y avait Pierre Hermé, un des plus fameux pâtisseries français, qui se rappelle : « Je n'oublierai jamais le moment où j'ai découvert que la façon de se servir du couteau pouvait changer complètement le goût du sashimi. » M. Koyama a quant à lui été frappé par la véritable passion de ses auditeurs pour le monde de la cuisine.

Enseigner l'art culinaire de l'Archipel aux Français pendant des années a eu le mérite de l'inciter à considérer la cuisine de son pays de plus près. Pour transmettre le savoir-faire et l'âme de la gastronomie japonaise à des personnes d'une



**Hirohisa Koyama**

Né dans le département de Tokushima où sa famille tient le « Aoyagi », un restaurant traditionnel japonais créé de longue date. Après avoir fait ses premières armes au « Kitcho », un restaurant japonais renommé d'Osaka, Hirohisa Koyama a pris la direction de l'établissement familial, devenant ainsi la troisième génération de propriétaires du « Aoyagi ». En 2010, le gouvernement français l'a nommé officier de l'ordre du Mérite agricole en reconnaissance du travail qu'il a accompli d'une part en organisant des salons de cuisine japonaise à l'invitation de grands hôtels comme le Plaza Athénée et le Ritz de Paris, et de l'autre, en contribuant aux échanges culinaires entre la France et le Japon. En février 2017, il est devenu le premier membre étranger du Conseil d'orientation de l'école de gastronomie Ferrandi de Paris, présidé par Joël Robuchon.

culture et d'une langue différentes, il fallait qu'il soit capable de les expliquer de façon logique.

En France comme au Japon, les techniques culinaires sont le fruit de traditions séculaires. Les cuisiniers des deux pays, et les artisans qui produisent les aliments et la vaisselle traditionnels, ont gardé en vie une culture culinaire élevée au rang d'un art. « La cuisine française peut s'enorgueillir d'une grande sophistication dans la présentation des mets », affirme Hirohisa Koyama. « Mais l'essence de l'art culinaire japonais réside dans l'usage des couteaux à tranchant unique. Les cuisiniers des deux pays apprennent les uns des autres et assimilent des techniques qu'ils s'empruntent mutuellement pour atteindre de nouvelles hauteurs gastronomiques – cela aidera, j'en suis convaincu, à enrichir leurs arts culinaires respectifs, ce sont des échanges culturels dans le vrai sens du terme. J'espère pouvoir contribuer à élargir le champ des traditions culinaires au-delà des différences de nationalité et de style, et à diffuser la culture diététique saine et savoureuse du Japon à travers le monde. »



|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|

1. Plat préparé par Hirohisa Koyama et le fameux chef français Alain Ducasse lors d'un dîner de « haute cuisine collaborative », avec des ingrédients provenant de célèbres restaurants japonais – Aoyagi, Kitcho et Ten-ichi – et de la pâtisserie Toraya. Appelé « *Fubako* » (boîte de laque), il a été conçu par Hirohisa Koyama avant d'être inclus dans la carte de l'un des restaurants d'Alain Ducasse. 2. « *Naruto-tai no hegi-zukuri* », une création de Hirohisa Koyama. La dorade (*tai*) de Naruto a une chair plus ferme que les autres. Ici, le poisson est coupé en tranches épaisses dans le sens des fibres, contrairement aux découpes traditionnelles en tronçons rectangulaires (*hira-zukuri*) ou en tranches ultra-fines (*usu-zukuri*). 3. Hirohisa Koyama coupe d'une main de maître un filet de dorade avec un couteau japonais traditionnel à lame à un seul tranchant. La façon d'insérer la lame dans la chair en modifie la consistance et permet d'exalter la saveur des ingrédients.



|   |   |
|---|---|
| 4 | 5 |
| 6 |   |

4. Hirohisa Koyama en train de donner un cours sur la façon de préparer le poisson grillé à la japonaise (*yaki-zakana*) à des élèves en fin de cursus de l'école Ferrandi. 5. En compagnie des chefs français réputés qui ont participé à sa conférence sur la nourriture japonaise à l'école française de gastronomie Ferrandi de Paris. 6. En février 2017, Hirohisa Koyama est devenu le premier membre non-français du conseil d'orientation de l'école Ferrandi, un des établissements de formation de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP). On le voit ici avec Bruno de Monte, directeur de l'école.