

# Dans l'esprit du *washoku*

Première étrangère à avoir suivi une formation de deux ans chez Kikunoi, un des plus grands restaurants du Japon, Clara Jacquier a été nommée Maître de la cuisine de Kyoto et Ambassadrice de l'esprit et de l'artisanat japonais. Elle rêve de « marier » la France et le Japon à travers ses créations culinaires.



Clara Jacquier ajuste la composition d'un *bento* en cuisine. Aux premiers stades de la formation, aucun couteau n'est manipulé.



**Clara Jacquier**

Âgée de 25 ans, Clara Jacquier est née à Auch, en France. Après des études de japonais à Paris, elle a étudié la cuisine *kaiseki* pendant deux ans chez Kikunoi, un grand restaurant de Kyoto, et travaille actuellement chez SaQuaNa, un restaurant doublement étoilé à Honfleur.

Depuis 2018, Clara Jacquier officie en cuisine chez *SaQuaNa*, un restaurant gastronomique à Honfleur, ville portuaire de Normandie. Clara est nippophile. Grande amatrice de mangas, de littérature et de musique japonaise dans son adolescence, elle a approfondi son intérêt pour le Japon

pendant ses études à Paris, où elle a étudié la langue et la culture japonaises. « En travaillant dans un bistrot parisien quand j'étais étudiante, explique-t-elle, j'ai compris que mon futur travail devrait associer mes deux passions que sont le Japon et la cuisine ».

C'est à cette époque, en 2013, que le *washoku*, la cuisine japonaise, a été inscrit à l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel, initiant un mouvement de transmission du *washoku* natif à des chefs étrangers. Un jour, une des amies japonaises de Clara lui apprend que Kikunoi, le très réputé restaurant de Kyoto, compte accueillir un stagiaire étranger dans ses cuisines. Elle envoie sa candidature immédiatement, et débarque à Kyoto en novembre 2015. Elle se souvient avoir été extrêmement émue de trouver le Japon encore plus beau que dans son imagination.

« Ces deux années ont été une longue série d'enseignements. J'ai commencé par dresser les assiettes, puis, avec l'expérience, je suis passée à l'arrangement d'un assortiment de plats très esthétiques, inspirés par la saison, appelés *bassun*. Et finalement, après avoir préparé les desserts et servi les plats cuisinés, j'ai pu avoir un poste à la table du chef. Mon expérience la plus inoubliable a été la préparation des tortues à carapace molle. Il y a toute une procédure spéciale pour la tortue serpentine. Quand, après des mois d'observation, j'ai enfin eu l'occasion d'en préparer, j'ai été très émue », confie Clara Jacquier.

La coutume de livrer le poisson vivant en cuisine l'a particulièrement interpellée. « Le poisson, c'est ce que j'ai étudié en dernier. Non pas que ce soit plus difficile techniquement, mais plutôt à cause de sa signification

particulière. En cuisine japonaise, on le prépare sans lui infliger de souffrance. M. Murata, le chef et propriétaire de Kikunoi, estime que l'animal doit être respecté et préparé dans les règles de l'art. Une fois pas an, il se rend dans un temple pour rendre hommage à toutes les vies sacrifiées dans sa cuisine. La tradition japonaise du respect des ingrédients fait pour moi pleinement partie de l'esprit du *washoku*. »

Au restaurant *SaQuaNa* (deux étoiles au guide Michelin) où elle officie aujourd'hui, c'est elle qui s'occupe du poisson. Le chef et propriétaire, Alexandre Bourdas, a passé trois ans dans un restaurant de renom au Japon. « M. Murata de Kikunoi, raconte-t-elle, m'a confié qu'Alexandre Bourdas, bien que français, avait un esprit japonais et que c'est chez lui que je devais travailler. » Clara Jacquier semble s'être vu confier

la préparation des poissons parce qu'elle comprend le respect dont il fait l'objet dans la cuisine japonaise.

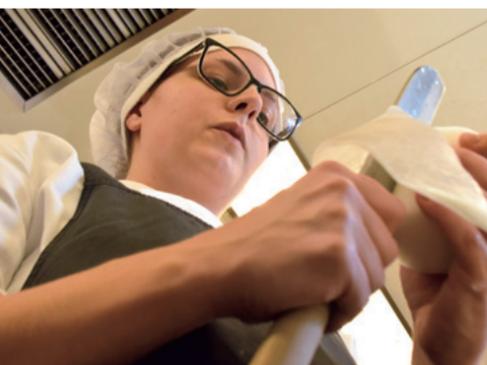
« J'ai aussi appris le sens caché derrière chaque plat japonais, poursuit-elle. Je garde un souvenir particulier notamment de la cuisine *osechi*, préparée à l'occasion du Nouvel An. La cuisine française intègre aussi les saisons, bien sûr, mais au Japon la perception des saisons évolue de mois en mois. Au-delà de l'utilisation des ingrédients de saison, les plats reflètent aussi les traditions et les coutumes. »

En novembre 2017, peu après la fin de ses deux années à Kikunoi, Clara Jacquier est devenue la deuxième personne et la première femme à être nommée Maître de la cuisine de Kyoto et Ambassadrice de l'esprit et de l'artisanat japonais. Clara, qui souhaite un jour poursuivre sa formation au Japon, voudrait essayer

de créer une cuisine française à base d'ingrédients japonais. « Comme je m'intéresse à la fusion des cuisines française et japonaise, je suis en quête de la forme que pourrait prendre ce mariage », médite-t-elle. ✨



Le Homard sur l'idée de *Banh Bao*, un plat servi chez *SaQuaNa*. Dans ce plat composé de homard et de riz aux algues *nori* vinaigrées, Clara met en œuvre différentes techniques apprises au Japon.



Clara Jacquier épluche un radis *daikon* dans les cuisines de Kikunoi. Elle s'entraîne à l'utilisation des couteaux chez elle pendant son temps libre.