

GASTRONOMIE

En 2022, les Français ont croqué 50 millions de sushis, selon Gira, un cabinet spécialisé dans l'alimentaire. Malgré la hausse du prix du poisson, la fièvre pour les mets japonais n'est pas retombée depuis une vingtaine d'années. L'Hexagone reste le plus gros consommateur en Europe de ces mets à base de boules de riz vinaigré. Nous avons des écoles (dont The French Sushi Institute), un concours national (organisé par le magazine *France Sushi*) pour déterminer le meilleur artisan, et même des gloires planétaires (un Angevin, Michaël Pankar, a été consacré cette année vice-champion du monde au Mondial du sushi de Toyosu, plus grand marché de poissons de la planète, situé à Tokyo).

Progressivement, l'offre s'est affinée. Certes, les amateurs se rendent le plus souvent dans des petits restos abordables où les sushis côtoient parfois des brochettes de bœuf au fromage (pure invention française). Mais, en parallèle, depuis une dizaine d'années, d'authentiques *sushiya* – terme désignant à la fois le cuisinier qui prépare le sushi et l'établissement – ont éclos, essentiellement à Paris, et leurs prix n'ont cessé de gonfler. Menus à partir de 85 euros chez Sushi-B, 130 euros chez Komatsubaki, 200 euros chez Sushi Shunei (avec supplément de 75 euros pour 15 grammes de caviar). Et il est probable que l'offre crève bientôt de nouveaux plafonds dans le palace Cheval Blanc Paris, qui doit ouvrir son propre comptoir à sushis avec un maître de la discipline, Takuya Watanabe.

Est-il pertinent de casser son PEL pour quelques boulettes de riz ? Et y a-t-il une énorme différence entre un menu et un autre dix fois plus cher ? On a posé la question à une experte, Chihiro Masui, autrice culinaire, qui a notamment publié *Poissons. Un art du Japon* (Glénat, 2009) et accompagne des chefs français à la découverte des saveurs japonaises. On lui propose d'abord de tester Sushi Shop (cent vingt-cinq magasins en France). « Vous voulez ma mort ? », s'esclaffe la spécialiste, avant d'accepter le défi. Dans la boutique que l'on aborde, le vendeur n'est guère rassurant. « Vous êtes japonaise ? Sushi Shop a détruit votre gastronomie ! », plaisante-t-il avant de prendre la commande : un petit assortiment de sushis maison, enrichi de quelques créations signées du chef Mory Sacko (la chaîne collabore régulièrement avec des stars de la gastronomie).

Le repas, peu copieux, coûte une vingtaine d'euros par personne, et ce n'est pas le naufrage attendu. « C'est mangeable, mais ce n'est pas du sushi, juge la spécialiste. Je ne retrouve pas ce qui fait un bon *sushiya*. Le riz, par exemple, qui est la partie la plus importante – ne serait-ce qu'en proportion – du sushi, est mauvais : trop compact, pâteux, et servi froid, alors qu'il devrait être à la température du corps. Le sushi au saumon n'existe pas au Japon, de même que la sauce soja sucrée, sacrilège. Leur faux wasabi, travaillé sur une base de raifort, pique vraiment trop. Dans les créations de Mory Sacko, il y a d'ailleurs beaucoup, beaucoup, de piment. On peut tout mettre sur le riz en théorie, mais là il éclipse totalement le goût du poisson, ce qui n'est peut-être pas plus mal. »

L'experte rappelle que le sushi, d'origine chinoise, a pris la forme qu'on lui connaît aux alentours de la seconde guerre mondiale. Il a d'abord été un mets abordable,



Sushis (de haut en bas : thon ikejime, otoro, loup ikejime, rouget de ligne et ventre de thon ikejime) proposés dans le restaurant Kaiseki, au château de la Gaude, près d'Aix-en-Provence.

WE ON IT STUDIO

Le sushi change de catégorie

Portés par l'engouement des Français pour ces mets à base de boules de riz vinaigré et de lamelles de poisson, des chefs misent sur le haut de gamme, alliant maîtrise technique et délicatesse des saveurs. Un raffinement qui a un prix

mangé sur le pouce. Ce n'est que depuis une quinzaine d'années qu'on le retrouve dans des établissements haut de gamme au Japon, à Taiwan ou à Hong-Kong. « Il y a des clients asiatiques aisés qui prennent l'avion pour manger des sushis à Tokyo, commente-t-elle. Il est même possible de participer à des enchères pour réserver des tables prestigieuses, comme celle du trois-étoiles Sushi Saito. La réservation peut atteindre 2 000 euros, auxquels il faut ajouter le prix du menu, environ 450 euros. Paris ne fait que rattraper cette tendance. » Pour la spécialiste, la cherté s'explique en partie par les marges confortables que s'assurent les établissements, mais aussi par la qualité du poisson, la technicité de sa préparation et le faible nombre de couverts. Qui rendent l'expérience exceptionnelle.

Un rituel presque chorégraphié

Pour le prouver, elle nous guide vers un nouveau temple du sushi parisien, proche de l'Opéra Garnier : Sushi Yoshinaga, du nom de son chef Tomoyuki Yoshinaga. Il officie dans une petite salle de bois clair baignée de lumière. Le mobilier est épuré à l'extrême : un comptoir, dix chaises. Le menu aussi : un seul choix possible à 330 euros ! Mais le repas est unique. Calamar, bar, daurade, sériole, rouget, maquereau, anguille... Une douzaine de bouchées sont proposées, créant une lente montée en puissance aromatique. Dans un rituel presque chorégraphié, le chef façonne dans sa main la boulette, la coiffe d'une fine tranche de poisson sur laquelle il ajoute une sauce, au pinceau. Le sushi

est posé face au client qui doit l'engloutir immédiatement (la durée de vie d'un sushi serait comprise entre cinq et sept secondes, pour garder le bon équilibre de température).

Le riz tiède, les langues de poisson donnent l'effet de baisers profonds. On a rarement été autant frappé par la sensualité d'un repas. Et on n'a jamais mangé du poisson comme ça. Car même si la plupart des bouchées sont cuisinées (le maquereau, par exemple, est préparé avec du shiso, du sésame, de la ciboule, puis posé dans une feuille d'algue nori), on distingue vraiment pour la première fois le « vrai » goût de chaque produit. « En France, on trouve de très beaux poissons, mais ils contiennent plus de gras et d'eau qu'au Japon », souligne Tomoyuki Yoshinaga. Je les prépare donc différemment : j'ajoute du sel, je prépare des marinades, pour sublimer chaque bouchée. »

« Pour redonner au poisson français son "umami", littéralement "le goût de ce qui est bon", les chefs cuisinent et s'écartent de la tradition », remarque Chihiro Masui. Et de fait, certains des meilleurs établissements voient l'alliance de virtuoses japonais et français qui partagent leurs savoir-faire. C'est notamment le cas de L'Abyss, deux étoiles Michelin, à la croisée des deux mondes. Ce comptoir à sushis tenu par le chef Yasunari Okazaki se trouve à l'entrée du Pavillon Ledoyen géré par Yannick Alléno, près des Champs-Élysées. C'est une bulle futuriste (coraux blancs géants, bûches de baguettes entrecroisées) dans une enceinte au charme français très classique.

La durée de vie d'un sushi serait comprise entre cinq et sept secondes, pour garder le bon équilibre de température

Et la carte (menus à partir de 98 euros) offre le même contraste.

L'omakase (menu carte blanche) commence par des mises en bouche d'une surprenante délicatesse, comme cette soupe de pépins de tomate à laquelle les algues wagamé et une glace de riz aux algues nori donnent un petit goût iodé. « Nous avons fait un gros effort sur les sauces, détaille Yannick Alléno, dont c'est l'un des grands axes de travail. On a par exemple inventé un soja de champignons de Paris. L'idée, c'est de donner une dimension gastronomique au sushi. On ne trahit pas le Japon, mais on n'est pas non plus dans l'imitation. Yasunari Okazaki a une technique hors du commun, intransigeante, il n'y a qu'à voir comme il donne plus ou moins de souplesse au riz en fonction du poisson qu'il travaille – un thon gras, par exemple, requiert une boulette plus aérée. Mais il utilise du poisson issu de petite pêche française, travaillé suivant la technique ikejimé, une manière de mettre à mort et de saigner le poisson que nous avons apprise à nos pêcheurs, permettant de belles maturations. »

« On travaille sur une pêche locale »

Hors de Paris, difficile de dénicher des sushis haut de gamme. Des chaînes de qualité (Matsuhisa, Nobu) se sont installées à Saint-Tropez et à Monaco (où un nouvel Abyss pourrait voir le jour en 2024). Un chef indépendant, Xavier Pensec, travaille le sushi gastronomique chez Hinoki, à Brest. Et l'étoilé Matthieu Dupuis Baumal l'a importé au Château de la Gaude, près d'Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône). Ce dernier domaine, gigantesque, hors norme, abrite quatre restaurants et des sculptures monumentales de Philippe Pasqua. Devant les deux établissements du lieu inspirés par le Japon (le K, une brasserie, et Kaiseki, un restaurant gastronomique) campe un redoutable samourai, imaginé par l'artiste. Il rappelle l'engagement total du chef, ancien rugby-man, qui passe en trombe d'un restaurant à l'autre comme s'il se jetait dans la mêlée.

Son collaborateur, le chef japonais Kazunari Noda, fait naître les sushis sous ses doigts : on les retrouve en délicieux assortiments de vingt pièces (55 euros) et dans un long menu omakase (165 euros). Mais le travail de création se fait en tandem. Matthieu Dupuis Baumal garde un souvenir impérissable d'un sushi d'anguille laqué, son premier, dégusté dans un boui-boui du marché aux poissons de Nagoya. Il tente aujourd'hui de faire vivre des expériences uniques, en s'éloignant au besoin de la tradition.

« On a créé un sushi de ventrèche de thon avec un peu de caviar d'oscietre, de truffe d'Alba, et de feuille d'or, que l'on pouvait venir déguster en cuisine avec un saké de 10 ans d'âge, raconte-t-il. On pousse la qualité à l'extrême. On travaille sur une pêche locale, avec le poissonnier aixois Romain Paro ; pour le riz, on a sélectionné la variété koshihikari, haute qualité ; on importe les meilleures sauces soja du Japon, et on cherche aujourd'hui à créer un saké vieilli cinquante ans, avec un maître japonais. »

Mais, selon le chef, le travail se concentre aussi en salle, pour sensibiliser la clientèle. « Il faut avant tout expliquer pourquoi on fait payer aussi cher 15 grammes de poisson, observe-t-il. La plupart des Français ne connaissent aujourd'hui que le sushi de fast-food. Le gros boulot des chefs passionnés, comme moi, pour les années à venir, sera de faire de la pédagogie. » ■

LÉO PAJON