

Le couteau japonais, une tradition ancestrale

Voyage à travers le riche héritage et la finesse inégalée des couteaux japonais, symboles d'une tradition historique et moteurs de créativité dans l'univers de la gastronomie mondiale

29/01/2024 16H29

Par Christine Robalo

Quatre questions à Matthieu Dupuis Bauma

Matthieu Dupuis Bauma, le chef étoilé qui orchestre les fourneaux du Château de la Gaude à Aix-en-Provence, jongle avec les saveurs comme un vrai maestro. À la tête de quatre restaurants, dont chacun brille de son propre éclat culinaire, cet ancien rugbyman fusionne avec brio la finesse de la cuisine française et les nuances de la cuisine japonaise. Ses influences, il les doit à ses mentors, d'Eiichi Edakuni à Kyoto à Bernard Bach et Michel Troisgros, qui lui ont appris à jongler avec les goûts et à innover sans cesse. En direct du Pays du Soleil Levant, où il se rend très souvent pour sentir les nouvelles tendances en matière de gastronomie nipponne, le chef répond à nos questions.



Qu'est-ce qui vous a initialement attiré vers les couteaux japonais, et comment ont-ils changé votre manière de cuisiner ?

Ma fascination pour les couteaux japonais est née lors de mes nombreux séjours au Japon. Étant gaucher, j'ai eu l'opportunité unique de me faire fabriquer un couteau sur mesure. La plupart des couteaux japonais sont conçus pour les droitiers, donc avoir un couteau adapté à ma main change complètement ma façon de cuisiner. Notamment, je possède une lame de 70 cm spécialement conçue pour lever le thon. Mon admiration pour le savoir-faire ancestral japonais, qui trouve ses racines chez les samourais, ne cesse de croître. Le respect de la lame, son tranchant et l'entretien spécifique à chaque type de couteau m'ont profondément marqué.

Pourriez-vous partager une expérience particulière où la qualité d'un couteau japonais a fait une différence significative dans la préparation d'un plat ?

*Absolument. Lorsqu'on manipule un couteau japonais, surtout après s'y être habitué, la maîtrise et la dextérité atteignent un niveau supérieur. Dans mon restaurant gastronomique japonais (**le Kaiseki au Château de la Gaude**), où nous préparons beaucoup de sashimi et autres poissons crus, le tranchant exceptionnel des couteaux japonais est essentiel. Ils coupent avec une précision chirurgicale et leur manche et la prise en main offrent une aisance et une fluidité de geste inégalées.*

<https://fr.gaultmillau.com/news/le-couteau-japonais-une-tradition-ancestrale>