

SUSHIMANIA

Zen et l'art de préparer des sushis



Le spécialiste des sushis: Ozawa Shinichi.

(Photo: Christian Mosar)

Riz, poisson ou viande crue, une feuille d'algues comme emballage comestible. Faire de ces ingrédients une petite bouchée succulente, c'est tout un métier. Regard sur le travail d'un Sushi Sho Ku-Nin.

Il est 14h30. Au restaurant Yamayu, on est en train de ranger les tables, les derniers clients s'en vont. Monsieur Ozawa Shinichi est encore en bleu de travail, il porte son kimono de cuisine ... bleu. Copropriétaire, il est aussi ce qu'on appelle en japonais Sushi Sho Ku-Nin: spécialiste en sushis. Tous les jours, derrière le comptoir du restaurant minuscule, coincé entre deux magasins de la rue Notre-Dame, on voit cet homme costaud en train de trancher avec finesse de la viande ou du poisson, de disposer délicatement du riz sur les feuilles d'algues ou de les agrémenter d'omelette ou de radis salé. Et la petite salle claire, meublée façon Ikea des années 80, est souvent pleine à craquer.

Maintenant, saluant les derniers clients, il m'accueille avec un bol de thé vert et s'assied. Cuisiner, il l'avait toujours en tête. "J'aime la cuisine, j'aime quand les gens mangent. Ils font un grand sourire quand ils sont satisfaits, et ça me fait très plaisir." Tout jeune, il voulait ouvrir un restaurant avec trois copains, mais, explique-t-il: "Au Japon, à l'époque, les loyers étaient exorbitants." Alors il est venu en Europe, à l'âge de dix-huit ans. "J'ai commencé à travailler en Europe, mais je n'avais pas beaucoup de chance au début. Sans-papiers, j'étais sur le point de repartir au Japon." Presque à la dernière minute, tout a changé: pour lui dire au revoir, son chef l'invitait dans un restaurant de son choix: "J'ai proposé d'aller manger des sushis. Nous sommes allés au restaurant Yamayu à Bruxelles. Et le patron de ce restaurant m'a proposé de m'engager et de me procurer un permis de travail. Au début, j'y

travaillais avec l'idée de ne rester que deux ou trois ans."

Mais 26 ans plus tard, Monsieur Shinichi est toujours en Europe. Lorsqu'au Luxembourg, l'usine de TDK a ouvert ses portes il y a plus de dix ans, quelques 500 personnes japonaises sont venues y travailler, amenant leurs familles. "Tous, ils se déplaçaient à Bruxelles pour manger japonais. On a demandé à mon patron d'ouvrir un restaurant à Luxembourg, et c'est comme ça que je suis arrivé ici."

Le secret des sushis

Le restaurant Yamayu est une des meilleures adresses japonaises à Luxembourg. Sa clientèle se compose surtout d'habitue-e-s. Quel est le secret de son succès? Monsieur Shinichi appuie pensivement sa tête sur sa grande main. "Dès le premier jour de travail, il ne faut jamais oublier le contact avec le client. Toujours se mettre dans la peau du client. Par exemple, si vous avez travaillé très tard hier, et qu'exceptionnellement, vous êtes très nerveux, je dois le savoir, le sentir. Je dois créer du calme, pour vous mettre à l'aise."

Et techniquement, comment faire pour avoir du poisson frais à Luxembourg? Le Yamayu appartient à une petite chaîne de restaurants qui a également des dépendances à Anvers, Bruxelles et Waterloo. Ils ont un fournisseur commun qui achète tous les jours à Paris au marché aux poissons de Rungis.

Par manque de temps, Ozawa Shinichi ne travaille plus dans la cuisine, mais même en tant que propriétaire, il n'a pas arrêté de faire des sushis. "Il y a presque

deux ans, je me suis blessé au doigt, juste avant l'ouverture journalière. J'ai dû demander à quelqu'un de Bruxelles de venir m'aider pendant trois mois. Mais les hautains Luxembourgeois n'aimeraient pas que quelqu'un d'autre fasse les sushis, plaisante Monsieur Shinichi. "Ils refusent de les manger", constate-t-il. "L'autre cuisinier, il ne parvenait pas à convaincre la clientèle: mêmes produits, même riz, même poisson."

Le goût de l'authentique

Les Sushis, Monsieur Shinichi aime les préparer comme au Japon. "Il y a beaucoup de gens qui demandent du thon piquant, du fromage Philadelphia ou même de la mayonnaise. Moi je dis non, nous n'avons pas ça. Chacun son goût, mais moi je veux rester dans le classique." Parfois cependant, s'il a le temps, il propose autre chose à la clientèle habituée qui connaît la carte par cœur: il s'inspire alors un peu de la cuisine "fusion" à la mode actuellement. Mais ce qu'il n'approuve pas, ce sont les restos fast-food façon "supermarché", avec les sushis préfabriqués, sous emballage de cellophane. "Ça existe aussi au Japon, on indique même une date de fraîcheur. Alors, si le sushi est fait à six heures du matin, il pourra être vendu jusqu'à dix-sept heures." Et souvent, dit-il, on les place en dessous des lumières pour faire joli. Ça lui fait peur, car la fraîcheur en souffre. Ce qu'il a adapté au goût de la clientèle luxembourgeoise, ce sont les quantités. "Si c'est bon, souvent le Luxembourgeois s'en fout du prix, mais il veut avoir une certaine quantité."

Le plat préféré de Monsieur Shinichi, ce ne sont pourtant pas les sushis: "Yakini-Ku, la viande grillée à la coréenne, très populaire au Japon. C'est très épicé, et c'est bon, vous devriez y goûter une fois," sourit-il.

Chaque jour donc, il prépare les sushis, répète les mêmes gestes des milliers de fois. N'est-ce pas ennuyeux à la longue? "Je ne pense pas comme ça. C'est toujours différent. Si je faisais la même chose dans une cuisine toute en inox, ce serait autre chose. Mais ici, j'ai la vue sur les tables, j'ai le contact avec les clients, et l'air est toujours différent." Et, au moment de dire au revoir, il ajoute: "On me pose souvent cette question. Il y a eu des temps où j'en avais un petit peu marre." Mais il a commencé à penser à autre chose en préparant ses sushis. "Parfois, ça ressemble à une méditation," je lui dis. Et il répond: "Pas seulement parfois, souvent."

Renée Wagener

Prolifération d'algues

(rw) - Avec quelques années de retard, la gastronomie japonaise a également conquis le Luxembourg. Mais la qualité des sushis est très variée, et n'est pas Sho Ku-Nin qui le prétend. Voici quelques bonnes adresses:

Le plus élégant

Installé au Stadtgrund, le restaurant Kamakura, du nom d'une ville historique japonaise, a été le premier à proposer une cuisine japonaise au Luxembourg. Le restaurant à l'ambiance feutrée, cité par Michelin et Gault-Millau reste un rendez-vous chic, fréquenté par le monde des affaires et autres familles huppées. Cela ne doit pas vous retenir de vous accorder la gâterie subtile qu'est la cuisine de M. Yasuoka, si ce n'est pas la fin de mois dans votre porte-monnaie. Service affable.

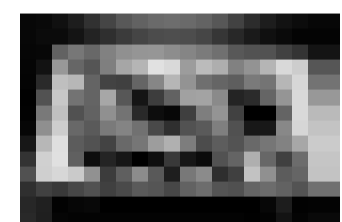
Restaurant Kamakura, 4, rue Münster,

Luxembourg, tél. 47 06 04, fermé samedis et jours fériés midi et le dimanche toute la journée. www.kamakura.lu

Le plus charmant

Voué à une cuisine "fusion" de qualité, le restaurant Upstairs excelle aussi dans l'art des sushis. Ici, le jeune Alain Danelutti invente avec beaucoup de créativité des sushis qui plaisent autant à l'œil qu'au palais. Signalons que ces derniers temps, la carte des vins a été rafraîchie, la ventilation semble réparée et en plus, on propose d'excellentes suggestions variant de semaine en semaine.

Restaurant Upstairs, 21, rue Aldringen, Luxembourg, tél. 26 27 02 12. Fermé lundi midi et soir et samedi midi.



Le plus branché

L'Opium à Hesperange se présente dans un décor lourdement exotique, mais cela n'amoin-

drit pas la qualité de la cuisine. A part les propositions d'une carte tendance "fusion", on peut également déguster les produits du sushi-bar.

Club Restaurant Opium, 427-429, rte de Thionville, Hesperange, tél. 26 36 01 60.

Le plus étrange

Après plusieurs stations, dont le Lunatic et la rue du Nord, le fameux Ringo s'est retiré dans le décor un peu tristounet d'un restaurant du Centre Brasseur, au centre-ville. Si vous n'avez pas d'exigences quant au cadre, les sushis variés (il y a même des sushis végétariens) vont toujours vous convaincre.

Neo's Grill & Sushi Bar, passage Grand-Rue -

rue Beaumont, Luxembourg-Ville, tél. 22 50 49. Fermé les dimanches.

Le plus sans façon

Correct, sans plus. Au Humphrey's Bar, on vient pour manger - des sushis vite faits bien faits ou bien des plats européens, et un service sympa mais matter of fact. Souvent des promos côté prix.

Humphrey's Bar & Restaurant, 36, bd. d'Avranches, Luxembourg, tél. 49 69 40. Ouvert du lundi au vendredi de 12 à 14 heures et du mardi au samedi à partir de 19 heures.

*Restaurant Yamayu Santatsu:
26, rue Notre-Dame,
Luxembourg,
tél. 46 12 49.*

*Salle non-fumeur pour familles
et petits groupes au 1er étage.
Fermé dimanche midi et lundi.*

*Chaussée d'Ixelles 141,
Bruxelles.*

Ossenmarkte 19, Antwerpen.