Zoom... Nishikidôri, Ancenis

Sauce soja blanche shiro shoyu

Sauce vinaigrette aux huiles japonaises

Nishikidôri.
On ne nous dit pas tout! Car sait-on qu'à Ancenis se trouve la première et la plus importante société française importatrice de produits artisanaux japonais, en provenance des 47 préfectures du pays? 280 fournisseurs, plus de 800 produits sur 1500 références, 12 années d'expérience, les chiffres parlent d'eux-même, et ne sont que la partie visible du travail d'Olivier Derenne, le fondateur de Nishikidôri, qui passe 100 jours par an au Japon dans une quête incessante du bon produit. «Je suis un chasseur de goûts depuis trente ans et douze pour le Japon, je suis un pigeon voyageur, je passe 200 jours par an à l'étranger», constate-t-il, «On est sur des produits artisanaux et le produit doit tenir ses promesses, il doit avoir le goût de ce qu'il est», poursuit-il, *«et 90% des produits sont sans additifs ni conservateurs».*

Produits, produits...
L'énumération des produits donne le tournis, c'est le Japon et ses 47 préfectures. Des sauces soja de 2 à 38 ans d'âge, des vinaigres de riz artisanaux dont le meilleur du monde, une vingtaine de pâtes de miso de 1 à 10 ans d'âge, une vingtaine de jus d'agrumes, toutes les pâtes japonaises (soba, udon, somen, ramen...), plus de 40 algues, de 30 vinaigres, une douzaine d'huiles, au thé, au yuzu, à la crevette, une gamme de riz japonais semés, récoltés et décortiqués au Japon, furikake (condiment), des gammes de sakés et de whiskies, des sauces, de la viande de bœuf waygu, beaucoup de thés, fruits frais confits ou au sirop, une collection complète de pâtes de sésame, des sels de terroir, des dashis (bouillons japonais), de la bonite séchée, des mélanges d'épices sans oublier les fantastiques et superbes couteaux japonais dont la marque Takayuki, fabriqués à Sakai, la Mecque du couteau nippon.

Nishikidôri, c'est quoi?
Kyoto, ancienne ville impériale et haut lieu de la gastronomie japonaise, possède une rue couverte de 750 mètres de long et de 5 mètres de large où se trouve une multitude d'échoppes de produits artisanaux. C'est Nishikidôri, la rue de Nishiki, à côté c'est le marche de Nishiki, Nishiki Ichiba.

Le magasin d'Ancenis.
Tout nouveau, le magasin d'Ancenis présente tous les produits de la société. Dédié au grand public, il y a des produits pour tous les budgets, déclinés sous tous les formats.» Au magasin, on peut sentir et goûter. Venir voir et découvrir une culture culinaire différente, pour s'approprier les produits et sortir des a-priori, et tout ça sans décalage horaire», s'enthousiasme Olivier Derenne. *« Nous avons aussi, depuis 3 ans, un magasin à Paris, dans le quartier de l'Opéra, fréquenté par beaucoup d'étrangers».*
On peut aussi aller sur le site www.nishikidori.com

Magasin Nishikidôri.
Z.A.C de l'Aéropole. 140 rue Georges Guynemer.
44150 Ancenis.