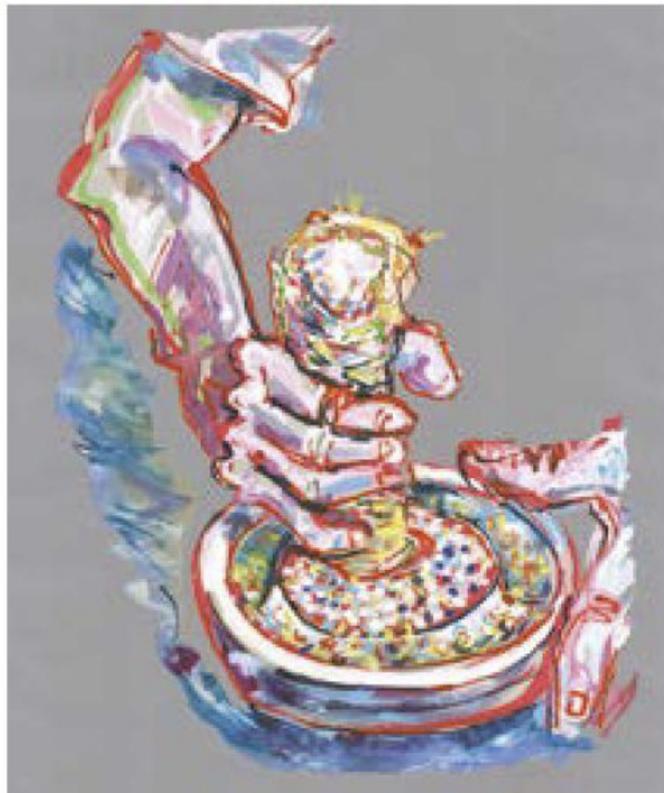


À PORTÉE DE MAIN

L'assiette à râper JAPONAISE.

Texte Léo BOURDIN – Illustration Patrick PLEUTIN



SON HISTOIRE

Il n'y a rien de plus simple et universel que la préparation d'un condiment. Partout dans le monde, ce sont des millions de poignets qui tournent autour de la poivrière, des mains qui tombent sur le mortier pour piler les aromates ou encore des doigts qui plongent dans le bol pour goûter la vinaigrette. Condimenter un aliment, c'est aussi l'art de transformer une matière végétale solide en une purée savoureuse et pleine de texture. Au Japon, les condiments végétaux sont depuis des siècles au centre de la tradition gastronomique. Chaque région possède ses propres techniques et recettes, indispensables à la préparation de spécialités locales. Parmi les plus populaires : la pâte de wasabi, une sorte de raifort japonais, que l'on utilise pour relever les nigirizushi (ces boules de riz vinaigré recouvertes d'une garniture – le type de sushi le plus répandu en Occident) ou le yuzu-koshô, une pâte faite à partir de piment, d'écorce de yuzu et de sel mise à fermenter. C'est probablement en ayant ces deux condiments en tête que les designers de chez Mujun, collectif d'artisans japonais issus du monde rural, ont mis au point cette assiette multifonction qui permet de râper les légumes crus (radis, daikons, carottes, navets), les fromages à pâte dure, certains fruits (pommes, tomates, agrumes) ou les rhizomes, comme le gingembre – tout

en récupérant leurs jus ou excédents. Entièrement constitué d'argile cuite, cet indispensable des plans de travail est façonné par Motoshige, un potier de la région d'Iwami engagé dans le maintien et la transmission des savoir-faire.

SON USAGE

Au sommet de l'assiette, une base plane et surélevée sert de support à un réseau de pièces en céramique tranchantes. C'est ici que la main vient tourner et frictionner de façon circulaire la surface des aliments à râper. Tout autour, un réservoir permet de stocker la matière première obtenue. Il peut faire office de plat de service. *« Je l'adore, s'enthousiasme Martin Maumet, chef du Kitchen Galerie Bis, rue des Grands-Augustins, à Paris. Elle me permet de râper une grande quantité d'ingrédients sans trop me faire mal au bras. »* Toujours à portée de main, l'assiette à râper lui permet de créer des condiments à base de légumes-racines, une fois la saison venue : *« Je râpe un demi-navet et une demi-pomme et j'obtiens une pâte que j'assaisonne avec un peu de fleur de sel et que j'étale sur des lamelles de daurade de ligne crue. Je récupère le jus, que j'incorpore à une vinaigrette avec laquelle j'arrose le tout. C'est rapide, délicieux et hyperfacile. »* **(M)**

L'ASSIETTE À RÂPER SURI MOTOSHIGE,
15 CM x 3 CM, 24,50 €, CHEZ NISHIKIDORI.COM