

RENDEZ-VOUS À TOYAMA...

Nishikidôri et la préfecture de Toyama réunissaient le 25 novembre dernier, artisans et producteurs locaux au Royal Monceau à Paris. Au programme : découvertes, dégustations mais également rencontres, notamment avec Olivier Derenne, fondateur et gérant de Nishikidôri. Ce chasseur de saveurs nous détaille avec précision les qualités spécifiques des produits de cette localité de l'archipel.



Le Monde de l'Épicerie Fine - Quelles sont les spécialités culinaires de la préfecture de Toyama ?

Olivier Derenne - Toyama est une préfecture particulière, considérée à part au Japon, réputée pour sa baie grande ouverte sur la mer du Japon, aux eaux profondes et poissonneuses ainsi que pour sa chaîne de montagnes dont les sommets

enneigés toute l'année tutoient les 3 000 mètres. Riche en produits de la mer, c'est la région de prédilection de la crevette blanche - shiroebi en japonais - du calamar et du crabe des neiges. Préfecture à la fois rurale et marine, Toyama est surtout l'une des plus grandes villes comptoirs pour le négoce de l'algue kombu au Japon. Depuis la période Nara*, c'est là que le kombu est trié et affiné. C'est pourquoi Toyama est la région du Japon où l'on est historiquement et culturellement le plus exigeant sur la qualité des algues. Pêcheurs et transformateurs approvisionnent aujourd'hui encore les restaurants les plus réputés du pays. Sur place, on la consomme en qualité mais également en quantité. Les habitants de la préfecture en cuisinent ainsi toutes les parties : les feuilles, les racines mais également les voiles, c'est-à-dire les côtés les plus fins de la feuille.

LMEF - Comme vous l'évoquez à l'instant, la crevette blanche est, avec le kombu, l'un des produits de la mer les plus réputés de la préfecture. Quelles sont ses principales qualités ?

O.D - Outre sa belle robe blanche, elle se distingue par sa saveur très douce et très sucrée. Sa rondeur en bouche est vraiment exceptionnelle et se marie très bien avec les produits particulièrement iodés comme les coquillages ou l'algue nori. Les habitants de la préfecture savent en tirer le meilleur. La société Tonami

Shoyu réalise par exemple un dashi de crevettes blanches très qualitatif pour lequel elle utilise juste ce qu'il faut de crustacés, en apportant une légère touche d'iode via l'ajout parfaitement maîtrisé de calamar et de saint-jacques.



Dashi de crevettes blanches (Tonami Shoyu). D'une saveur douce mais dense, ce dashi s'utilise comme un dashi classique (bouillons, salades...) et se marie parfaitement avec tous les produits iodés.



Kombu râpé kizami kombu (Doshō Kombu). Ce kombu râpé aux notes iodées légères, offre un croquant très agréable. Il peut se consommer chaud ou froid.



Kombu en lamelles dan-oboro (Doshō Kombu). Doucement acidulées, ces lamelles de kombu offrent une touche ténue de sucre. Elles sont parfaites sur les salades, les tartares et les bouillons.

LMEF - À qui s'adressent ces produits et comment les utiliser ?

O.D - À l'image de notre offre actuelle, ils s'adressent aux professionnels mais également au grand public. Leurs qualités leur permettent d'être utilisés par tous pour apporter un complément de saveur sur un plat. Kombu et dashi peuvent ainsi servir de base de bouillon, sur un risotto ou un pot-au-feu. Ils pourront également apporter densité et profondeur à une vinaigrette.

Propos recueillis par Laurent Feneau

*L'époque de Nara est l'une des 14 subdivisions traditionnelles de l'histoire du Japon. Cette période se situe entre 710 et 794.