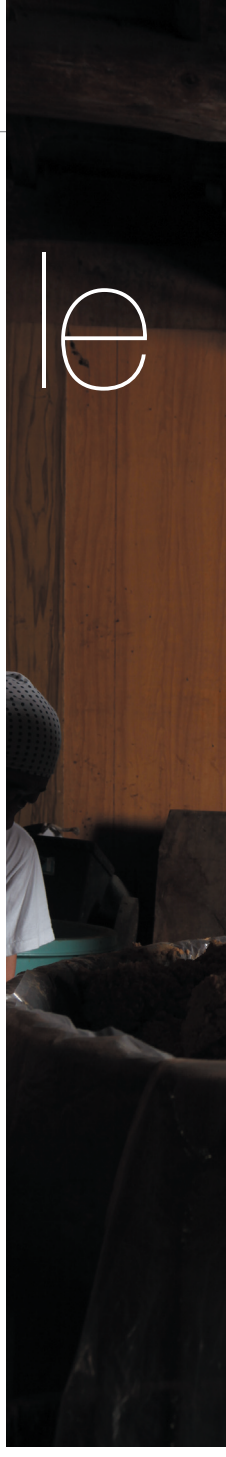
Misez sur le

Si les Français connaissent bien la « soupe miso », ils ignorent généralement la vraie nature de cet ingrédient aux multiples qualités gustatives et nutritionnelles. Olivier Derenne de Nishikidori Market importe en exclusivité les miso de la maison Kantoya à Kyoto. Il nous en explique l'origine et nous présente les différentes variétés de miso, y compris celles qu'il a spécialement fait réaliser pour les chefs français…



Par Olivier **DERENNE**

Le miso, tout comme la sauce soja, est un élément essentiel dans l'alimentation japonaise. On dit qu'il provient d'un condiment appelé «hishio» (醤) (ou «Jang» en chinois) qui avait été fabriqué en Chine bien avant l'Ère Commune. Depuis l'antiquité, «l'hishio» a de nombreuses variétés : «Shishi-bishio» (肉醤) et «uo-hishio» (魚醤) sont des sauces à base de viande ou de poisson fermentées avec du sel. «Kusa-bishio» (草醤) est un mélange de légumes fermentés avec du sel ; il est à l'origine des cornichons japonais actuels, «tsukemono». «Koku-bishio» (穀醤) est à base de céréales fermentées avec du sel ; c'est devenu la sauce miso et soja d'aujourd'hui. Au VIIIe siècle, on commence à voir apparaître des magasins de miso et de kôji à Kyoto où l'Empereur résidait. À cette époque, le miso était encore très cher et était même utilisé comme salaire pour les fonctionnaires. Ce n'est qu'à partir du XIIe siècle, avec le développement de l'agriculture et de l'industrie, que le miso se répand auprès du grand public trouvant peu à peu sa forme et son utilisation actuelles.

Kantoya : du miso élaboré en prenant le temps nécessaire

Fondée à Kyoto en 1847, la maison Kantoya produit l'un des meilleurs miso artisanal du pays. L'un de ses secrets réside dans l'utilisation exclusive d'eau souterraine provenant du système montagneux de Hiei, à 60 mètres de profondeur. Le kôji utilisé par Kantoya est également l'un des ingrédients clés : il apporte un goût sucré et augmente l'umami du miso en décomposant les protéines du soja. Ce kôji est soigneusement travaillé par des mains humaines car seul un travail manuel permet de sentir les effets des moisissures de kôji vivantes, qui évoluent chaque jour. C'est la raison pour laquelle le miso Kantoya est systématiquement choisi par les restaurants japonais et les confiseries les plus célèbres de Kyoto qui ont noué des relations personnelles avec l'entreprise.

Les différentes variétés de miso proposées par Kantoya

Le miso est classé selon ses ingrédients, sa saveur et sa couleur. Ainsi, il existe des misos à base de riz, d'orge ou de fèves qui peuvent être plus ou moins doux ou salés.

La couleur du miso dépend de la teneur en mélanoïdines générée par la réaction de Maillard entre le sucre et les protéines (acides aminés). La réaction de Maillard évolue avec le temps et la température élevée, de sorte que le miso avec une fermentation plus longue a une couleur plus foncée. La couleur du miso

miso !

Chez Kantoya, la plupart des opérations sont faites à la main.

peut également être contrôlée par la façon dont les fèves de soja sont préparées. Lorsque celles-ci sont cuites à la vapeur, leur protéine est entièrement conservée, ce qui provoque une réaction de Maillard plus forte et elles se transforment en miso rouge après maturation. En revanche, lorsque les fèves de soja sont cuites à l'eau bouillante que l'on change plusieurs fois, elles perdent des protéines, ce qui provoque une réaction de Maillard plus faible, les fèves se transformant alors en miso blanc (jaune). Lorsque les fèves de soja sont bouillies sans changer d'eau, il reste une certaine quantité de protéines et cela donne un miso de couleur pâle.

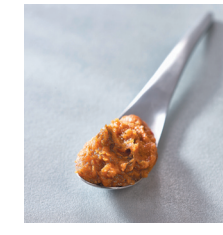
Le Miso blanc

Le Miso blanc traditionnel

Lorsque nous avons développé le miso blanc il y a 20 ans, il n'était disponible qu'en hiver. Nous avons élaboré une méthode de fermentation qui nous a permis de fournir le même miso blanc tout au long de l'année. Le goût d'origine est salé mais il est immédiatement suivi d'une saveur de kôji en germination et un goût sucré subtil mais distinct, ainsi que d'une riche saveur de soja.

Le Miso Blanc, spécialement fermenté avec du sel solaire

C'est le miso blanc le plus vendu chez Kantoya. Habituellement utilisé pour la soupe miso de type sucré et le zoni, et comme ingrédient pour le miso de dengaku ou de vinaigre. Il contient également moins de sel (environ 5 %) et peut donc être mélangé avec d'autres misos pour adoucir le goût de la soupe miso.



Miso blanc fermenté avec du sel d'Aguni

Après la recherche du meilleur sel possible pour produire notre miso, nous avons sélectionné ce sel riche en minéraux produit sur l'île d'Aguni à Okinawa. Ce miso a une saveur sucrée et intense ainsi qu'un goût corsé de soja et un parfum de fruits mûrs qui s'accentuent avec le temps.

Miso blanc granuleux à fermentation spéciale

L'une des caractéristiques du miso blanc de Kyoto est qu'il est moulu au point d'avoir l'apparence d'une crème. Ce produit appelé «ara-miso» (miso à texture granuleuse), n'est pas moulu mais juste filtré. Sa teneur en sel plus élevée est idéale pour les marinades de poisson et de viande. Le miso utilisé pour la marinade peut être réutilisé si la teneur en sel et la saveur sont ajustées. Il peut également être utilisé comme miso ordinaire.

Le miso blanc pour marinade

C'est un miso pour marinade spécialement développé pour le marché français. Il contient du mirin Mikawa de la brasserie Sumiya Bunjiro et a un goût très corsé.

Miso blanc pour marinade de fromage

En raison de sa faible teneur en sel, il faut plus de temps pour que les ingrédients absorbent la saveur du miso. Cependant, grâce à sa richesse en sucre et sa texture fine, non seulement les ingrédients pour marinade mais aussi le miso peuvent être servis ensemble cuits ou non cuits.

Le miso rouge

C'est un miso fermenté et maturé sans contrôle de température dans des fûts en bois. La période de fermentation varie selon le type de miso. Le miso rouge, au goût léger fermente jusqu'au milieu de l'été tandis que le miso au goût plus prononcé peut fermenter jusqu'au milieu de l'été de la deuxième année et même de la troisième année… Après fermentation, le miso brun, noirâtre et rouge foncé est recueilli au fond du tonneau en bois puis filtré. Sa maturation longue lui apporte un arôme très riche idéal pour les viandes.

Le miso rouge à double fermentation

Réalisé sur la base d'un miso de campagne à saveur douce mais avec d'autres kôjis faits à la main, il a un goût légèrement sucré et une saveur intense. Seule une quantité très limitée de ce produit est disponible.

Le Miso rouge à fermentation spéciale

C'est un mélange de Ginjo Aka-Miso et de miso Haccho. Le miso Haccho est un miso de soja produit uniquement avec du kôji de soja et du sel dans la ville d'Okazaki. Il a une amertume et une astringence uniques provenant du soja. En y ajoutant 20% de notre miso rouge Ginjo (miso de riz), le miso Haccho devient plus léger avec un niveau équilibré d'amertume et d'astringence. Il peut être utilisé tout comme le miso Haccho, avec de la viande ou du poisson.

Le Miso Fleurs de cerisier impérial

Depuis les temps anciens, les restaurants de Kyoto mélangent du miso de soja au goût prononcé et du miso blanc au goût sucré léger en modifiant les proportions selon la saison et les ingrédients. Le miso Gosho Zakura est un mélange de miso Haccho (miso de soja) et de miso blanc. On peut savourer ce miso en «dengaku» en y ajoutant du mirin, du sucre, du jaune d'oeuf, et en laissant mijoter un peu.

Misos aromatisés spécialement élaborés pour les chefs français

Les produits suivants sont spécialement conçus pour les chefs cuisiniers en France. Le miso utilisé pour ces produits est un miso a une teneur en sel d'environ 50% par rapport au miso normal afin d'harmoniser les autres ingrédients.

Miso au Yuzu

C'est un miso blanc aromatisé au yuzu avec un mélange de yuzu confit râpé en gros morceaux, de miso blanc, de sucre, de mirin et de saké. Il peut être utilisé comme ingrédient pour les sauces ou les vinaigrettes. Il peut également être utilisé pour du dengaku d'aubergines, des radis japonais mijotés ainsi que du tofu froid ou chaud.

Miso blanc à la vanille

C'est un mélange de vanille et de miso blanc. Avec du temps et de la patience, la saveur de la vanille est extraite et mijotée avec le miso blanc original. Le résultat final est un miso blanc doux avec une extraordinaire saveur de vanille.

Miso blanc au cacao

C'est un miso spécialement conçu pour la sauce des plats à base de gibier. Le cacao est soigneusement mélangé avec le miso blanc original à faible teneur en sel. Comme le cacao est sensible à la chaleur, il est réparti manuellement en petites particules et fondu sous température contrôlée, puis mélangé au miso blanc mijoté.

Miso Blanc Pipatsu au poivre long d'Ishigaki

Le pipatsu est un poivre long originaire d'Indonésie qui a une saveur de cannelle, d'anis et de poivre sansho japonais. Il pousse à l'état sauvage sur les îles Ishigaki, à l'extrémité sud du Japon, et s'est donc également implanté là-bas. Le poivre pipatsu séché et le poivre pipatsu frais sont mélangés au miso blanc qui a une saveur sucrée et épicée. Cet équilibre sucré et épicé fait qu'il se marie bien avec les viandes, les poissons et les légumes bouillis. Une autre caractéristique de ce produit est sa saveur variable. Juste après la production, son piquant de poivre et son goût sucré de miso sont tous deux indépendants. Cependant, avec le temps, ils fusionnent et créent une nouvelle saveur légère. C'est dû à la maturation du miso ; le changement de saveur peut être contrôlé en conservant le produit en-dessous de 0°C. ■