

RIZ JAPONAIS

Comment reconnaître un « **grand cru** » ?

Depuis 10 ans, Olivier Derenne, fondateur de l'épicerie Nishikidori, parcourt le Japon à la recherche des meilleurs riz de l'archipel. Il nous en livre ici toutes les subtilités.

Par Olivier
Derenne

J'ai découvert le riz japonais il y a près de 25 ans. J'étais alors habitué aux riz thaïlandais et vietnamiens que je trouvais tout à la fois goûteux et parfumés. Mais je consommais le plus souvent ces riz agrémentés de sauces plus ou moins épicées car nature, ils étaient assez secs en bouche.

Lors de mon premier voyage au Japon, j'ai été stupéfait par la qualité du riz servi au... petit-déjeuner ! Je fus d'abord surpris par la brillance, la forme des grains et leur homogénéité puis par les délicieux parfums exhalés, presque laiteux et sucrés, et enfin par une texture indescriptible. Les grains se défaisaient en bouche et dévoilaient une mâche que je n'avais jamais rencontrée jusqu'alors. Sur le plan gustatif, ce riz était d'une incroyable richesse avec de surprenantes notes de noisette fraîche.

J'ai commencé à rechercher des riz japonais d'exception vers 2010, près de deux ans après mes premières importations de produits du Japon.

Je me suis déplacé dans de très nombreuses préfectures, en zone montagneuse, en zone littorale, en zones intérieures vallonnées ou non. Toutes ces nuances géographiques sont très

importantes et jouent sur la qualité du riz. Je me suis ainsi rendu compte de l'importance du terroir de culture puis de la particularité des grains : la fermeté, la sucrosité, la brillance, l'arrière-goût, sont des données indispensables dans le choix d'un riz. A variété égale, les terroirs offrent des rendus gustatifs totalement différents.

Tous ces éléments sont aussi importants que le lavage et le repos puis le trempage avant cuisson ou encore le mode de consommation.

J'ai constaté, au cours de mes rencontres avec les cultivateurs, les chefs de cuisine, ou même avec de simples maitresses de maison, que les riz cultivés le long des zones côtières se mariaient mieux avec les poissons et les fruits de mer tandis que les riz cultivés en zones montagneuses s'accordaient parfaitement aux légumes, aux plantes sylvestres et même au gibier...

Personnellement, je suis très amateur de riz Koshihikari et Sasanishiki. Le Koshihikari, le plus connu et le plus aimé au Japon, est plus collant, plus savoureux, plus riche. Il convient parfaitement pour les repas principaux, les bentos, la cuisine occidentale.

*Le riz, élément central
du petit-déjeuner
japonais.*



Le Sasanishiki, plus gouleyant, convient plus pour le petit-déjeuner ou encore les sushi. Pour les riz d'exception, je suis adepte des riz cultivés en terrasse comme le Uonuma ou le Joetsu (deux localités situées dans la préfec-

ture de Niigata). Ces riz sont cultivés et récoltés manuellement, sans pesticide ou en agriculture raisonnée ce qui contribue à la préservation de la faune (crabes, insectes, oiseaux, gibiers à plumes). Côté saveur, c'est un régal : notes de noix ou de noisette fraîches, bel équilibre côté sucrosité, texture gourmande...

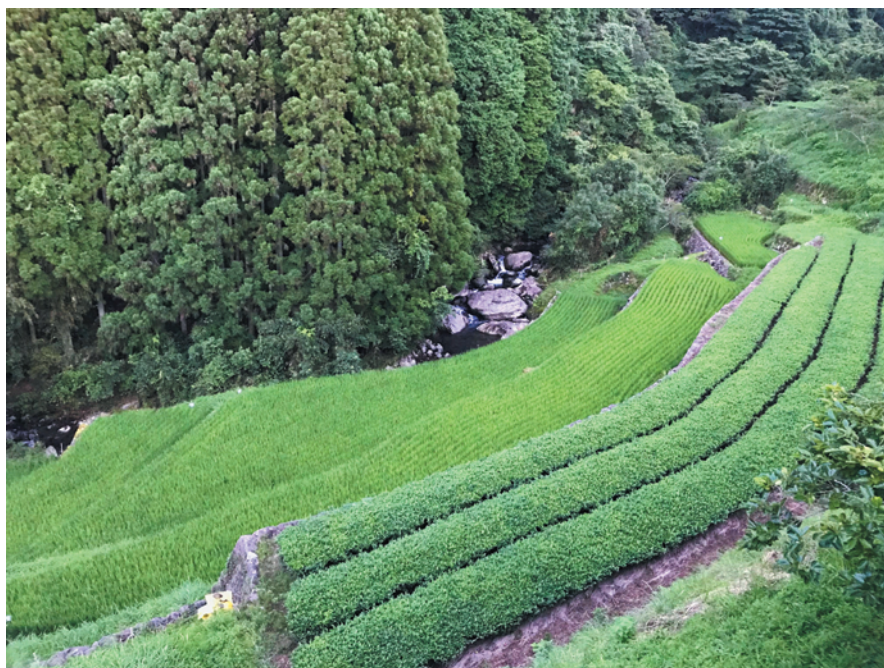
J'ai souvent rencontré cette qualité pour des riz cultivés en terrasses au sein de la préfecture de Kôchi.

Vous l'avez compris, un riz ne se choisit pas à l'aveugle. Nous proposons à ce jour une quinzaine de riz « grands crus » dont nous revérifions la qualité à chaque nouvelle récolte afin de toujours satisfaire nos clients les plus avertis. Nous vous en présentons ci-dessous une sélection.

Le Koshihikari convient parfaitement aux bentos.



Riz et thé cultivés
en terrasse.



KOSHIHIKARI DE YAEHARA, NAGANO, UN RIZ RICHE EN SILICE

Le riz Yaehara est cultivé dans la ville de Toumi, Préfecture de Nagano, située à la frontière de la Préfecture de Niigata. En 1653, pour faire face à la pénurie d'eau locale, le domaine de Kurozawa créa un canal d'irrigation depuis la montagne Tateshina afin de développer de nouvelles rizières.

Le sol de la région de Yaehara est connu pour la qualité de son argile.

Comme les sols argileux ont un grand pouvoir fertilisant, le riz paddy (riz sur pied) peut être cultivé avec moins d'engrais comparé aux rizières de sable. L'engrais organique utilisé est plus efficace et peut être maintenu plus longtemps.

L'eau des rizières de Yaehara provient de la montagne Tateshina et permet de produire un riz délicieux car son contenu en "silicium" nécessaire pour le riz paddy est presque trois fois plus abondant que celui de l'eau ordinaire. L'eau douce contenant beaucoup de minéraux peut empêcher l'apparition de parasites.

Le climat de Yaehara contribue également à la production d'un riz de très grande qualité. Le temps d'ensoleillement y est élevé tout au long de chaque saison. L'amidon absorbé pendant la

journée à haute température entre dans le riz la nuit à basse température et augmente l'humidité et la viscosité du riz.

Yaehara connaît également moins de précipitations que les arrondissements limitrophes. Il ne neige pas beaucoup en hiver. Par conséquent, la matière organique est retenue dans le sol.

Le riz Koshihikari de Yaehara, Préfecture de Nagano est un riz de qualité pour une consommation quotidienne. Même froid, il garde toutes ses propriétés gustatives.

SASANISHIKI DE MIYAGI, LE RIZ DES MAÎTRES SUSHI

Le riz Sasanishiki est un riz hybride des variétés Hatsunishiki et Sasashigure. Il est apprécié depuis sa création au sein de la Préfecture de Miyagi en 1963.

Il a une texture dite de dureté modérée et brillante. Il est caractérisé par un collant faible, une bonne sensation au palais et une douceur agréable à la déglutition.

Il a une texture rafraîchissante et une saveur qui fait ressortir le goût d'un accompagnement, ce qui est particulièrement bon avec la nourriture japonaise.

Peu le savent, mais il s'agit de la variété par excellence recommandée par les maîtres sushi.



Le Sasanishiki, une variété recommandée pour les sushi.

HITOMEBORE DE MIYAGI, LE RIZ « COUP DE Foudre »

La variété de riz Hitomebore est représentative de la Préfecture de Miyagi. Sa commercialisation est contemporaine car elle a débuté en 1991.

"Hitomebore" signifie "tomber amoureux de quelqu'un à première vue" correspondant à l'expression française « coup de foudre ».

Ce nom a été choisi par les agriculteurs convaincus que les consommateurs aimeront ce riz dès la première bouchée.

Une fois cuit, le riz devient soyeux et présente un bon équilibre entre collant et douceur.

Froid, il demeure délicieux, ce qui lui vaut d'être très apprécié pour les bentos.

C'est un excellent riz à consommer au quotidien.

KOSHIHIKARI CULTIVÉ EN TERRASSES

à Joetsu City, Niigata, est un riz rond en bouche.

L'excellence, en matière de riz, dit-on au Japon, se trouve ou se découvre dans la région de Niigata. Il existe deux types de culture, celle en plaine et celle en terrasses. Les puristes préfèrent le riz cultivé en terrasses.

Le Uonuma, un riz d'exception cultivé en terrasse.



Ce koshihikari un très grand cru, issu d'une agriculture raisonnée. Il répond aux exigences des meilleurs maîtres sushis pour la pureté de son grain, sa rondeur, sa brillance, sa texture et sa rondeur en bouche. Très goûteux et parfumé, il n'est comparable qu'au riz de Uonuma, également produit à Niigata.

ICHIHOMARE DE FUKUI, LE RIZ PARFAIT

Ce riz est le fruit d'une sélection opérée sur 200 000 variétés de riz.

Créé à Fukui, lieu de naissance du célèbre Koshihikari, le riz Ichihomare a finalement dépassé son modèle. Les producteurs ont en effet recherché un nouveau type de saveur en se concentrant sur l'apparence, la texture et la douceur du goût. Leur but était clairement de créer le meilleur riz du Japon et de nombreux amateurs pensent qu'ils y sont parvenus !



Le riz Ichihomare, sans doute le meilleur riz du Japon.

Le logo d'Ichihomare représente le soleil doré car le soleil est toujours à la source d'un riz de qualité. L'objectif est d'apporter de la joie à chaque table.

La technologie développée ici a permis de quantifier en valeurs numériques des concepts comme la couleur ou la brillance du riz en valeurs numériques et ainsi d'évaluer scientifiquement le riz.

Seul le riz qui satisfait aux conditions suivantes peut être vendu comme riz Ichihomare :

- Plus de 70% de grains parfaits
- Chaque grain à une épaisseur garantie d'au moins 1,9 mm
- Débarrassé de sa balle l'Ichihomare a une teneur en protéines inférieure à 6,4%
- L'Ichihomare ne peut être produit que dans une exploitation agréée
- Enfin, il est cultivé sans pesticides ni engrais chimiques

L'Ichihomare est probablement le meilleur exemple de l'équilibre parfait entre l'adhésivité, la sucrosité, la texture et l'onctuosité. Vous apprécierez autant l'élasticité et le collant du grain que son goût et son extrême douceur. ■