

L'Empire des sauces

Avec Nishikidôri, découvrez comment les sauces japonaises peuvent sublimer tous les types de cuisines.

Lorsqu'on entre dans la boutique parisienne de Nishikidôri*, on est frappé par la prédominance des sauces qui occupent plus de la moitié des rayonnages. De quoi étonner une majorité de Français pour qui sauce japonaise rime exclusivement avec sauce soja.

Pas pour Olivier Derenne qui sillonne chaque année le Japon afin d'y découvrir de nouveaux saveurs. Son catalogue compte aujourd'hui plus de 60 variétés de sauces et condiments incluant les sauces soja bien sûr mais aussi les ponzu, les tsuyu, les sauces tonkatsu, les dashi, les dressings ou encore les sauces et condiments à base de vinaigre...

« Les sauces représentent entre 40 et 50% de notre activité » affirme celui qui, en une petite dizaine d'années, est devenu LA référence des chefs les plus exigeants. « Pas seulement les chefs japonais, précise-t-il. Au contraire, près de 50% de nos clients professionnels sont des chefs français. »


« Ma vision de la cuisine moderne est celle d'une cuisine « fusion » qui prend le meilleur de chaque pays... A mon sens, n'importe quel chef en cuisine française peut s'approprier

une sauce importée du Japon et l'intégrer dans un plat sans qu'on l'accuse pour autant de « japoniser » sa cuisine comme le font encore certains guides... »

Olivier et son équipe n'hésitent donc pas à rendre visite aux chefs les plus créatifs de l'Hexagone pour leur faire essayer les différentes sauces du catalogue de Nishikidôri. Les uns craquent pour un vinaigre au shiso tandis que d'autres adoptent un dressing au sésame ou même un concentré de dashi qui est la base de la cuisine japonaise !

« Au Japon, explique Olivier, le *katsubushi dashi* est un bouillon réalisé à partir de bonito séchée et d'algues kombu mais on en trouve des équivalents chez nous : en Galice, par exemple, les algues ont toujours fait partie de la culture culinaire et même en France on en connaît la valeur : je me souviens que ma grand-mère allait ramasser du varech pour en mettre dans le pot au feu ce qui revient à faire une sorte de dashi... »

Nous vous présentons ci-dessous les sauces et condiments les plus originaux du catalogue. A vous d'en faire le meilleur usage !



Les deux sauces traditionnellement utilisées pour le shabu shabu.



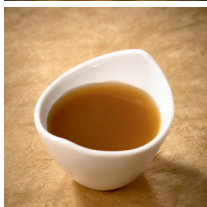
LES DASHI

■ Le dashi blanc concentré

Dilué, ce dashi blanc, fera merveille dans vos soupes miso, vos ramen ou vos udon. Non dilué il relèvera vos poêlées de légumes, assaisonnera vos poissons et vos tartares de poissons ou de Saint-Jacques...L'entreprise qui le fabrique, Nishimura shoten a vu le jour en 1684 !

■ Le dashi de Saint-Jacques

Ce dashi très concentré est élaboré à partir des noix et barbes de Saint-Jacques. Ici ni colorant, ni conservateur ni exhausteur de goût. Le goût naturel de la Saint-Jacques est



préservé avec des notes iodées puissantes. Il rehaussera les risottos, les woks, les bouillons, les terrines marines...

■ Le dashi professionnel yuzu-shiitake

L'ingrédient majeur de ce dashi, le kombu, provient exclusivement de l'île de Rishiri, au nord de Hokkaido, l'une des meilleures origines au monde. Le dashi proposé ici est unique, frais, riche en saveurs. Accord parfait avec le crabe, les couteaux, le poulpe, la seiche, les poissons de roche, les volailles, le veau ou la pâtisserie.



■ ■ ■ LES SAUCES SOJA

■ Sauce soja au yuzu

Appréciez la douceur de la sauce soja Kamebishi relevée d'une petite pointe de yuzu. Agréablement acidulé, cet agrume aromatique nous vient de la province de Tokushima. Cultivé avec soin, le yuzu sélectionné dans le respect de la tradition tiendra toutes ses promesses gustatives.

■ Sauce soja Rosanjin

Parole de connaisseur japonais, cette sauce soja élève la sauce soja au niveau de l'art et de la tradition dans toute leur noblesse. Une sauce unique, élaborée à partir des meilleurs sojas, blés et riz de Hokkaido. Cette sauce est peu salée en comparaison des sauces soja traditionnelles (11% de sel environ). Un bouquet exceptionnel pour un shoyu distribué en quantités limitées.

■ LES PONZU

■ Le ponzu au sansho « Shabu shabu ni muchu »

Ce ponzu est relevé du très rare et réputé Asakusa sansho. « Shabu shabu ni muchu » signifie littéralement je suis « accro » au shabu shabu, la fameuse fondue japonaise où chacun cuit sa viande tranchée en fines lamelles dans un délicieux bouillon.

Ce ponzu, riche en saveurs, très frais, est confectionné à partir d'ingrédients très qualitatifs comme le vinaigre de riz Iio Jyozo.

■ LES SAUCES AUX FRUITS DE MER

■ La sauce aux huîtres japonaises

La sauce aux huîtres japonaises Ishiwata Shoten est élaborée à partir des huîtres charnues, goûteuses, sucrées et réputées de Miyagi. Elle relèvera woks, risottos, pâtes, bouillons de cuissons...

■ La sauce ormeau

La sauce ormeau des artisans Asanuma Shoyuten fait partie des produits rares et plébiscités par les meilleurs restaurant de la Préfecture d'Iwate. Il s'agit d'un assaisonnement umami luxueux ayant confiné délicatement l'odeur de la mer. Vous y dénoterez quelques accents légèrement réglissés.

Nous vous la recommandons pour la dégustation des sashimis, de délicates poêlées de légumes, de carpaccio de Saint-Jacques et autres coquillages ou crustacés, de carpaccio de viandes et de certains fromages à pâte dure.

■ LES SAUCES AUX LÉGUMES

■ La sauce Noko

Très douce au palais, cette sauce fait la part belle aux légumes, tous cultivés traditionnellement grâce à un compost 100% naturel. Les enfants adorent sa saveur légèrement acidulée, qu'elle doit au sucre noir et au vinaigre de riz naturel.

La sauce Noko se marie à la perfection avec les fritures de porc, volailles, poissons et légumes, les croquettes, les frites, le riz, les pommes de terre, les pâtes. Elle relèvera également vos assiettes de viandes blanches froides ou chaudes et vos crudités à croquer.

■ La sauce oignons à la japonaise

Longuement revenue avec des carottes, des tomates et de l'ail frais, cette sauce au goût sucré naturel est une véritable gourmandise sans additif, colorant, édulcorant ni conservateur. Les oignons sélectionnés sont cultivés traditionnellement grâce à un compost naturel à base de fumier et de son de riz. Les Japonais l'utilisent pour accompagner steaks hachés et croquettes de pomme de terre ; vous l'apprécieriez également pour relever une assiette de frites, de riz, de pâtes, de viandes froides et de fritures en tout genre (poissons, viandes, légumes). Unique !



LES VINAIGRES

■ Vinaigre rouge de patate douce Benimo

Ce vinaigre dégage des saveurs gourmandes de patate douce grillées. La couleur rouge vif est très intéressante pour la confection de vinaigrettes et autres dressings.

La maison Iiojyozo brasse du Beniimo-shu, saké de patate douce pourpre, à partir de patates douces Beniimo cultivées sans pesticide. Ces patates douces utilisées à la fabrication de ce saké sont utilisées pour la confection du vinaigre rouge, au moyen d'une longue période de fermentation et de maturation. Ce vinaigre contient beaucoup d'anthocyanine, un type de polyphénol (antioxydant) bénéfique pour la santé et dit-on, anti-âge.

■ Vinaigre de prune

Voici un vinaigre de riz tout juste élaboré par les maîtres artisans de Tobaya Suten. La prune lui donne sa délicieuse couleur d'ambre jaune. Sa saveur très fuyante allie l'acidité du vinaigre de riz à la finesse de la prune et à la douceur du sucre candi. En vinaigrette comme en déglacage, il réveillera aussi vos salades de fruits ou vos boissons gazeuses !

■ Vinaigre rouge de lie de saké Akasu

L'artisan Hinode Tsuyo produit des vinaigres d'exception depuis une dizaine d'années seulement. Respectueux des traditions, ses procédés de fabrication sont totalement artisanaux. La qualité des matières premières, la maîtrise des savoir-faire ancestraux, le temps, sont les points forts de cette entreprise.

Pour la fabrication du vinaigre rouge Akasu, les meilleures lies de saké sont sélectionnées puis laissées en fermentation naturelle pendant trois années au moins. A la suite de cette longue période de maturation, les lies sont pressées naturellement et laissées en décantation pendant trois mois supplémentaires. Le

résultat est magnifique : le vinaigre rouge de riz Akasu révèle une acidité agréable, des notes aromatiques très riches et beaucoup de rondeur.

LES DRESSINGS

■ Vinaigrette japonaise

Découvrez les arômes, la saveur et les fragrances uniques d'une vinaigrette typique élaborée dans le pur respect de la tradition par les maîtres artisans de la maison Tobaya Suten. Quelques gouttes sur une salade verte, des crudités, des légumes bouillis... et le plaisir est absolu. Essayez aussi la vinaigrette Tobaya Suten en accompagnement d'une fondue ou d'une potée shabu shabu – de viande de porc comme le veut la tradition, mais pourquoi pas aussi de viande de boeuf, de canard ou de poitrine de veau. Avec le chou blanc ou rouge, l'avocat, les coquillages, les blancs de poireau, les asperges... Un délice !

■ Sauce salades et grillades au miso blanc et yuzu

Cette sauce est naturelle, délicieuse, onctueuse, représentative du goût japonais. Le miso apporte de la douceur et du velouté, le yuzu les notes fruitées et acidulées, le piment des petites notes relevées très agréables.

Vous utiliserez cette sauce salade au yuzu pour relever toutes vos salades composées, salades de coquillages, carpaccios de Saint-Jacques, avocats, blancs de poulets grillées, tartares de crabe, de langoustine, de crevette, de saumon, de thon, de légumes, voire de viandes rouges ou de veau. ■

* Nishikidori,
6 rue Villedo, 75001 Paris.
01 42 86 19 59.
www.nishikidori.com

