



NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED

TAKEUCHI/BERTHE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED TAKEUCHI/BERTHE

 [Download NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED ...pdf](#)

 [Read Online NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED ...pdf](#)

NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED

TAKEUCHI/BERTHE

NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED TAKEUCHI/BERTHE

Reliure: Broché

Amazon.fr

Attention ! Il ne faudrait pas se méprendre. Il ne s'agit pas ici du panorama de la cuisine nipponne actuelle mais du tableau de la cuisine d'un chef japonais, Hisayuki Takeuchi, qui propose un renouvellement des sens. C'est là un travail très personnel de cuisinier, imprégné d'une étincelante culture qu'il nous fait partager. En commençant par raconter les caractéristiques de la haute gastronomie d'un pays à l'écoute des saisons et des bienfaits de la nature, sensible aux vertus curatives, gustatives et nutritives des produits, aux arts de la table et à l'épure. Ce qui domine surtout la pensée de Takeuchi est l'assurance de retrouver l'équilibre alimentaire et de conserver une bonne santé, pour tous. Voilà pourquoi sa cuisine est facilement accessible, tenant compte des moyens matériels et financiers d'une cuisinière familiale. Dans l'assiette, voilà par exemple ce que le chef suggère au printemps : sashimi de turbot et yakumi de shiitake (ces petits champignons noirs), crêpes de sarrasin à la crème de haricots rouges, crabe royal à l'ananas. En été, sa table s'égaie de poivrons et céleris à l'huile de pérille, d'un carpaccio de papaye ou d'une dorade royale au wasabi. L'automne est le temps du tofu au lait de soja, de la soupe au miso de blé, d'une salade d'endives au pamplemousse et aux noix, du sorbet au thé vert. Enfin, en hiver, tenant compte toujours de la saison, l'artiste propose des huîtres à l'estragon, un sorbet de yuzu (petit agrume originaire de Chine, chargé en vitamine C et antioxydant), une salade de betteraves au tofu, un sashimi de thon rouge avec une salade au roquefort, une bûche de chocolat vert glacé. Très pédagogue, Takeuchi n'a pas lésiné sur les explications, le détail des recettes à suivre, leur progression, comme s'il s'agissait chaque fois de réussir un festin. Certaines en noir et blanc, la plupart en couleurs, les photographies de Nicolas Bertherat, ici, participent au bonheur, au plaisir de l'œil, à l'éveil des sens. --*Céline Darner* Extrait

LA CUISINE OUVERTE DE «KAISEKI SUSHI»

Il y a quelque part dans le XV^e arrondissement de Paris, un homme qui travaille la cuisine comme un des beaux-arts. Il est connu pour réinventer, en France, la cuisine de son pays, la cuisine japonaise. Hisayuki Takeuchi officie dans une boutique-traiteur au 7bis, rue André Lefebvre, rue piétonne qui donne sur l'entrée du parc André Citroën. On peut s'étonner de la très grande discrétion du lieu, sans néon ni autre indication que quelques noren, ces toiles imprimées qui font office d'enseignes, habituellement suspendues à l'entrée des restaurants japonais. La vitrine ne laisse rien présager. Seuls deux idéogrammes violets pourpre, signifiant «kaiseki», peuvent être déchiffrés.

Une fois à l'intérieur, on est accueilli par un cuisinier travaillant à couper un énorme thon, derrière un comptoir ; mais quelqu'un est déjà là, un client peut-être, qui observe les gestes précis, rapides et sûrs du maître artisan. D'un seul regard, on peut tout découvrir, les couteaux, les réfrigérateurs, les bacs, la petite cuisinière, tout semble à portée de main. Sur le comptoir, entre monsieur Takeuchi et sa clientèle, de grandes assiettes rondes, bleues et blanches, donnent à voir une danse aquatique de carpes moustachues. Ceux qui ont été au Japon ont tout de suite l'impression d'être revenus à Tôkyô. On apprend vite qu'il faut appeler ce cuisinier «Hissa».

Depuis février 2008, on peut aussi découvrir sa cuisine dans le show-room Toyota au 79, avenue des Champs-Élysées (Paris, VIII^e).

Formé à la gastronomie française à Tôkyô par Takio Mizoguchi, Hissa est arrivé en France, à Paris, il y a déjà vingt ans, dans le but de perfectionner sa cuisine. C'est en 1999 qu'il imagine, avec sa femme Elisabeth et l'architecte Stéphane d'Erceville, une cuisine ouverte qui permette à la fois un contact direct avec la clientèle et une transparence totale des techniques de préparation. Cet espace, qui occupe la moitié de la surface de la boutique, remplit aussi bien les fonctions de laboratoire que de lieu de travail et de recherche

culinaire. Hissa peut aussi réaliser des festins pour plusieurs centaines de personnes. Le concept fait florès.

Ce qui plaît, plus encore que la joie de regarder, c'est de pouvoir rencontrer un chef cuisinier et d'obtenir de lui la réalisation de son déjeuner, de son cocktail, ou encore de son banquet de mariage. Au Japon, les cuisiniers sont appelés ita-mae, littéralement «face à la planche», et sont de même exposés pendant leur travail au regard des clients. Mais bien souvent, les chefs sushi ne sont spécialisés que dans leur partie. Pour devenir un chef cuisinier japonais, il faut parfaitement maîtriser toutes les autres techniques culinaires de la gastronomie nipponne. Présentation de l'éditeur

Comme les oeuvres de grands artistes qui les inspirent, les recettes de Nouvelle Cuisine japonaise épousent le rythme de la Nature et de ses saisons. C'est, j'en suis convaincu, l'assurance de trouver un équilibre alimentaire et de conserver une bonne santé. Puissent-elles vous aider à perpétuer l'esprit du kaiseiki, festin des Éternels, banquet de longévité.

Hisayuki Takeuchi

Hisayuki Takeuchi est père de famille, chef de cuisine française et japonaise (restaurant Kaiseiki au 7 bis, rue André Lefebvre 75015 Paris), designer, concepteur de bar à sushi, innovateur dans l'art du bentô (restaurant Kaiseiki-Bentô, 79, avenue des Champs-Élysées 75008 Paris), performer de «cuisine-live», maître instructeur à l'École du Sushi, prescripteur des nouveaux goûts (yuzu, maccha) avec la Nouvelle Cuisine japonaise.

Download and Read Online NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED TAKEUCHI/BERTHE
#ERJKX86LFT7

Lire NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE pour ebook en ligne NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE à lire en ligne. Online NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE ebook Téléchargement PDF NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE Doc NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE Mobipocket NOUVELLE CUISINE JAPONAISE NED par TAKEUCHI/BERTHE EPub
ERJKX86LFT7ERJKX86LFT7ERJKX86LFT7