

3 ÉTOILES

L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

**AFRIQUE
DU SUD**
Cuisine
et vins
"arc-en-ciel"

SYLVESTRE
WHAHID

—
JEAN-PIERRE
VIGATO

—
ALEXANDRE
MAZZIA

Galaxie
ROBUCHON

INTERVIEW EXCLUSIVE
DU CHEF LE PLUS ÉTOILÉ AU MONDE

CHARLES AZNAVOUR OUVRE LES PORTES DE SON OLIVERAIE

VINS & NECTARS

TEXTE
FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN

SAKÉ : IL FAIT UNE ENTRÉE FRACASSANTE SUR LES TABLES FRANÇAISES

LE saké a longtemps intrigué les chefs. Pas vraiment un vin, même s'il possède de nombreux points communs avec celui-ci, pas non plus un alcool... Comment accorder ce breuvage exotique à une cuisine qui ne l'est pas forcément ? Sous l'impulsion de certains cuisiniers curieux qui cherchent à sortir des sentiers battus, le saké commence à révéler ses secrets et prouve qu'il peut être un compagnon de table idéal pour leurs créations culinaires. Ainsi, depuis de nombreuses années, Joël Robuchon a mis le saké de l'influente maison Dassai à sa carte dans l'ensemble de ses restaurants. « Mon éducation, ma culture étant basées sur le vin pour accompagner un repas, j'ai appris peu à peu, grâce à une formation approfondie au contact des spécialistes de la maison Dassai à apprécier ce fameux « vin de riz » au potentiel sans limite dans son association avec des mets autres que japonais et particulièrement ceux que je connais le mieux, les français », explique le chef aux 26 étoiles.

D'autres ont également cédé à l'appel du saké, comme Armand Arnal, chef étoilé de la Chassagnette à Arles, ou encore Pierre Bérat, le sommelier en chef du Taillevent et du 110 Taillevent. Youlin Ly, le propriétaire du restaurant Sola à Paris, vient même d'ouvrir La Maison du Saké, rue Tiquetonne dans le 2^e arrondissement. Le Saké est désormais en train de trouver sa place sur les tables des gastronomes. « Le saké étant un alcool à base de riz, il va de soi qu'il peut s'accorder avec certains plats occidentaux à base de céréales, mais également avec tous les légumes racines. Ce n'est pas par hasard si les Japonais le dégustent avec

les sushis et les sashimis. Trouvera-t-on meilleur allié à un tartare de thon, de saumon, un carpaccio de daurade, des noix de Saint-Jacques mi-cuites, une paella Valenciana aux légumes ou certains fromages du monde ? », s'enthousiasme Joël Robuchon.

Jean Dusaussay et Sébastien Ripari, les fondateurs du nouveau magazine en ligne « Septième Goût », avaient, quant à eux, l'intuition qu'il était possible d'aller chercher d'autres accords, a priori plus décalés. Avec la maison Dassai, le Château de

Courban en Côte-d'Or et son chef japonais Takashi Kinoshita, ils ont convié quelques amis journalistes à tester les sakés Dassai 50, 23 et « Au-delà » sur des déclinaisons de foie gras. Une expérience qui a fonctionné comme un révélateur. La justesse des sakés Dassai, la qualité des produits mis en scène et l'inventivité du chef ont fait naître de cette rencontre un accord parfait. Ou plutôt deux. Avec un Dassai 50 légèrement tiédi à 35°, Takashi Kinoshita sert un foie gras de canard poché au consommé de

bonite et canette, accompagné d'une île flottante de navet bouilli d'or, de mochi frit et de lemonquat. Juste parfait. Quant au saké « Au-delà », la cuvée très haut de gamme de Dassai, il offrait une sublime harmonie avec un lobe de foie gras d'ole mariné à la pâte de saké et betterave rouge, escalopé et juste grillé. A vous de surprendre vos convives en testant de nouveaux accords avec le saké. ★

MAISON DU SAKÉ
11 rue Tiquetonne
75002 PARIS

