

LE JAPON TENDANCE : CULTURE, RENCONTRES, VOYAGES, DECORATION, CUISINE, ADRESSES...

JIPANGO

Hiver 2011

NO
24

PLUS

和を楽しむマガジン

www.jipango.com



YAMATO

LES TAMBOURS DU JAPON

15 au 27 Mars 2011

Casino de Paris

BONNE ANNEE !

Shinnen akemashite omedetogozaimasu !
新年あけましておめでとうございます !

Tous nos meilleurs vœux de bonheur, de santé, de rencontres et d'échanges enrichissants. Pour commencer l'année sur une touche gourmande, ce numéro d'hiver vous présente l'album photos des ateliers de cuisine Shojin qui se sont déroulés en novembre ainsi qu'une sélection de recettes proposées lors de cet événement (p. 8 -14).

Nous remercions encore tous les participants ainsi que les visiteurs de l'Expo-Ateliers Idées Japon. La galerie, située au cœur du Passage Choiseul, et l'ambiance de l'événement ont été fort appréciées et nous souhaitons continuer à y organiser des manifestations culturelles cette année également.

Pour célébrer la Saint Valentin et la Fête des Grands-Mères, une sélection d'Idées cadeaux festives vous attend en pages 6 et 7.

Un grand merci pour vos nombreuses réponses à l'enquête Idées Cadeaux lancée en décembre dernier : nous avons obtenu plus de 200 réponses ainsi que des suggestions intéressantes et des adresses variées. Certaines de ces recommandations seront listées en pages 4 et 5. Le résultat de l'enquête sera communiqué sur le nouveau site portail Idées Japon : www.ideesjapon.com

Au printemps 2011, nous envisageons de modifier le journal en l'enrichissant d'informations relatives à l'actualité au Japon et d'entretiens de personnalités actives dans le domaine franco-japonais.

Nous vous remercions de votre fidélité et de votre participation pour cette année également !

Ce journal est une publication de l'association Jipango.
Rédactrice en chef : Naoko Tsunoi. Rédaction : Claire de Bréban, Bernard Jeannel, Nicolas Pouzet.
Conception graphique et Maquette : Ayako Koizumi.
Site Internet : Eiji Yagai, Hélène Legrand.
jjidees@gmail.com
www.jipango.com

ACTIVITES

Chaque printemps et chaque automne, des activités sont proposées : en avril, des rencontres avec des spécialistes et en novembre, une expo-ateliers. Un dîner spécial « Nabe et Saké » est prévu le samedi 9 avril en présence d'Akiko Ito qui réside à Akita, région du nord du Japon connue pour sa variété de sakés. Elle répondra aux questions sur ce vin de riz. A découvrir également, l'une des spécialités du restaurant Jipangu (à côté des Champs-Élysées) : le *nabe*, marmite de légumes, poissons et viande, dont la soupe est originale et savoureuse. Le détail sera annoncé par Mail Service prochainement.

SOMMAIRE



Couverture :
YAMATO—Les tambours du Japon—
plus de détails sur
http://www.yamato.jp/about/e_index.html
<http://www.casinodeparis.fr/yamato-283.html>

03 Enquête Idées Cadeaux

06 Idées Cadeaux Saint Valentin et Fête des Grands-Mères

08 Expo-Atelier Idées Japon

16 Cinq siècles de Toraya

PROCHAIN NUMERO Décoration intérieure

JIPANGO EN LIGNE www.jipango.com

Pour retrouver tous les numéros précédents (n°1 à 24) et accéder à des informations culturelles et pratiques.

Enquête Idées Cadeaux

Nous vous remercions encore de votre participation à l'enquête sur les idées cadeaux. Nous avons reçu 241 réponses. De nombreuses adresses ainsi que des idées recommandées par les participants sont également présentées afin de les partager avec vous.
Le thème du sondage du printemps 2011 sera la décoration intérieure. Les détails seront annoncés sur le site www.ideesjapon.com

Parmi les 58 idées cadeaux présentées dans le numéro d'automne, voici le Top 30 sélectionné dans les 241 réponses reçues (3 idées cadeaux par personne = 723 propositions).

* Numéros du listing des pages idées cadeaux dans le journal d'automne.



50 Kokeshi bento



56 Tabouret pour le bain



46 Boîtes bento lapin



49 Théières en fonte



11 Cartable complet de calligraphie

6. Kokeshi, poupée en bois 1
7. Haori d'homme 22
8. Nappes origami 29
9. Découverte des thés japonais, démonstration et dégustation 32
10. Kabuto, casque de samouraï 53
11. Tasse/mug motif washi 24
12. Yuzu Matcha 31
13. Cours de sushi 57
14. Ikitabi, chaussure à ortels 52
15. Netsuke, amulette 5
16. Natsume, boîte à thé pour la cérémonie du thé 15
17. Artisanat de Kanazawa 17
18. Sushi oke, récipient en bois 25
19. Daruma à bascule 54
20. La table ukiyo 19
21. Sac à main motifs de kimono 42
22. Manekineko, chat porte-bonheur 6
23. Bonsai 3
24. Kaidan dansu, commode escalier 58
25. Kami Fusen, ballon de papier 10
26. Vase / cruchon à saké 48
27. Vases d'Ikebana 4
28. Château de Himeji en papier 51
29. T-shirts avec motifs de fleurs 27
30. Variété de papiers japonais 8

Adresses et idées recommandées par les lecteurs

Une présentation des recommandations classées par catégories : sites, boutiques, idées et livres.

SITES

Les créations de Shinzi Katoh pour enfants et pour mamans. www.shinzikatoh.com

Mini Gamaguchi Isami chez «Mikatani» www.mikatani.com

Kutusita nyanko Pantoufles sur le site «tout mignon» www.toutmignon.com

Les *koinobori* et les *noren* de Madame Mo : www.madamemo.com

Les *tenugui* et les *chaussettes* de www.bonjapon.com

Les *bento* et accessoires pour *bento* de www.monbento.com

La boutique «Les fleurs» qui propose régulièrement des boîtes *bento*. <http://lesfleurs.canalblog.com>

La petite boutique Sowashi qui propose de très jolis accessoires. <http://www.sowashi.com/>

Je vous recommande comme idées cadeaux des coussins avec imprimés japonais de la marque Teo Jasmin : www.teojasmin.com/fr/theme-8-japon.html.

Essuie-foulards *tenugui* : jolis, ils servent à tout et s'emportent aisément en voyage / Où les trouver : sur internet et particulièrement sur ce site pour des impressions très graphiques : www.shophirocoledge.com/tenugui/tenugui_index.html.

Bunchin, poids métalliques utilisés pour la calligraphie : souvent très graphiques, utiles comme presse-papiers, petite dimension / Où les trouver : www.goodsfromjapan.com/product/product-list.php?CID=172&cName=Paperweights&plD=0&pName=Product-list.

Ici, un **objet ahurissant**, www.casabento.com

Articles **très design** disponibles sur www.neest.fr

Je recommande le site www.tout-mignon.com/ qui propose tout plein d'**objets ultra «kawaii»** dont nos amies japonaises raffolent ! J'aime beaucoup la catégorie «papeterie» de ce site.

Pour tout ce qui est «**boîtes à bento**» (objets de plus en plus prisés, j'ai l'impression), j'ai trouvé un site bien sympathique du nom de www.mombento.com qui propose évidemment des boîtes à **bento** mais également des accessoires pour les compléter. Vraiment pas mal.

Le site www.japanfashion.fr/index.php/Uniformes-scolaires/View-all-products.html, qui propose plein de vêtements dans divers styles tout droit venus du Japon tels que le **Lolita**, le **Visual kei** ou encore le style **Gyaru-O**.

Des colliers/bracelets à base de **magatama**, disponibles ici : horei-magatama.blogspot.com

ADRESSES

Pour mes idées cadeaux, on trouve dorénavant de jolis packs cadeaux **tout « bio » et tout bio** (dans du papier recyclé) à la boutique **Biocoop Lemo Voltaire**, 33 boulevard Voltaire avec par exemple tout pour faire soi-même ses cosmétiques bio, des idées enfants avec des peintures au doigt, des feutres, des cahiers en papier recyclé, des livres, etc.

Théières en fonte verte chez **Nature & Découverte**.

L'Atelier-boutique, les **papiers japonais**, les photographies. **Adeline Klam**, 37 rue Galilée 75006 Paris. www.adelineklam-atelierboutique.com

L'assortiment d'**objets et de vêtements japonais** mérite une visite. **Boutique MARUGEN** : 33 rue des Petits Champs, Paris 1^{er}.



Bonsaïs
élevés dans
les règles de
l'art.
Nursery,
soins.
Ikebana

L'ARBRE DE VIE
8, avenue du Maine
75015 PARIS
www.larbredevie.com

La **boutique UAH**, (62 rue de l'Arbre Sec, Paris 1^{er}), avec notamment un choix de **boîtes à thé et de beaux livres** sur le Japon.

Paris Store est le seul magasin de Toulouse qui, à ma connaissance, ait autant d'**articles asiatiques**, et notamment japonais. Les articles non-comestibles se trouvent dans un magasin en face de celui dédié aux comestibles.

Pour ma part, j'aime me faire plaisir, ou offrir de la **vaisselle japonaise** de **Yotsuya** (16 rue Champ Jacquet - 35000 Rennes. Tél. 02 99 79 04 50), mais il y a aussi toutes sortes d'idées cadeaux dans cette boutique !

Set de calligraphie : Bonsai-ka, BP39 45220 Château-Renard. www.bonsai-ka.com/

Cours de sushi et de cuisine japonaise : **Ecole d'Arts Sasasa**, 2 Av. Maeterlinck, 1030 Bruxelles. Tél. 0475/204.600. www.sasasa.be/

Pour des **yukatas**, de la vaisselle, des boîtes à **bento**, des bols,... **Univers du Japon**, 81 rue Tronchet, 69006 Lyon. <http://kashimura.free.fr>

La **culture japonaise et coréenne Litchee Store** : 19 rue Hippolyte Flandrin, Lyon 1^{er}. <http://www.litchee.fr>

Voici une adresse cadeaux que j'aime bien, moins pour les mangas que pour les produits dérivés **autour des studios Ghibli : Komikku** : 61 rue des Petits Champs à Paris 1^{er} (en face de Kioko).

Je recommande la boutique **«Komikku»** : 61 rue des Petits Champs, Paris 1^{er}, pour son grand choix de **bento** et accessoires associés.

IDEES CADEAUX

Une **râpe à gingembre**.

Des **barrettes fantaisie** pour les cheveux.

Des **T-shirts** avec des noms de villes japonaises.



ASIAN DOLLS
Le monde de la poupée asiatique

- Kokeshi (Plus de 300 modèles)
- Momiji
- Kimmidolls
- Autres poupées asiatiques
- Carterie japonaise
- Articles divers...

Horaires d'ouverture : Lundi au Samedi 11h-19h
48, rue Poncelet 75017 PARIS (Métro Ternes)
Tél : 01 43 80 09 12 www.asiandollsfrance.com

Un **kit d'origami** comprenant du papier japonais.

J'aime beaucoup les **furin**, petites cloches à accrocher sous les auvents pour signaler le passage d'un petit vent frais.

Offrir des **cours d'Ikebana**.

Offrir des **cours de cuisine** japonaise.

Noren, services à thé, à saké, **sachets de bain onsen...**

Kimonos pour enfants.

Baguettes peintes à la main.

Éventails japonais.

Couteaux japonais (pour **sashimi...**).

Furoshiki et les tissus à la coupe pour les adeptes de couture.

Ustensiles de cuisine (poêle pour omelette, **poêle takoyaki**).

CD de musique traditionnelle (**Sankyoku**).

Estampes japonaises.

Pourquoi pas un week-end gastronomique dans les meilleurs restaurants de la capitale.

Cours pour l'utilisation des **furoshiki** et autres **emballages japonais** / où les trouver : <http://aleajapon.free.fr/alea/>

Cadeau d'un repas au restaurant japonais Aida. 1 rue Pierre Leroux, 75007 Paris.

LIVRES

Un **recueil de contes japonais** (si possible avec des illustrations) serait une superbe idée.

Offrir un **beau livre de Tadao Ando** à vos amis qui aiment l'architecture !

La série de mangas **Une sacrée mamie** de **Yoshichi Shimada et Saburo Ishikawa**, volumes 1 à 8, pour enfants et tout amoureux du Japon traditionnel.

Livre sur l'**origami**.

Livre de **recettes japonaises**.

Livre **Fruits** de Street Fashion.

Un beau livre de cuisine : **La cuisine de Fumiko**, chez Albin Michel, 2009.

Les livres de l'illustrateur Florent Chavouet : **Tokyo Sanpo** et **Manabé Shima** : deux livres qui racontent, avec des dessins plein d'humour, ses péripéties au Japon, le premier se passe à Tokyo et le deuxième sur une petite île de pêcheurs. (<http://florentchavouet.blogspot.com/>).

Livre sur les **estampes japonaises et artistes** (Hiroshige/Hokusai...).



SAKURA GROUP
Des logements idéaux à Tokyo!!
Pour vos séjours de courte durée **3 hôtels économiques confortables & 1 auberge de jeunesse**
SAKURA HOTEL & HOSTEL
Un grand choix de chambres : **dortoirs et chambres privées**.
Emplacement commode à Tokyo, accès facile aux endroits clés!!
www.tokyo-hotel.jp
Sakura Hotel: Ikebukuro ☎ +81-3-3971-2237 Hatagaya ☎ +81-3-3469-5211
Jimbocho ☎ +81-3-3261-3939 / Sakura Hostel Asakusa ☎ +81-3-3847-8111

1860 chambres meublées à 210 endroits différents dans Tokyo Pour un séjour mensuel
SAKURA HOUSE
Toutes chambres équipées + connexion gratuite à Internet
Pas de caution pour la clef, ni de frais d'agences,
de garant ou de frais de reconduction / Charges comprises
www.sakura-house.com/french
Shinjuku office: ☎ +81-3-5330-5250 Présence de staff français

Consultez nos hôtels dans ces guides! **Routard Japon** **Le Guide Vert Michelin Japon** **Petit Futé Japon**

Idées Cadeaux

Saint-Valentin et Fête des Grands-Mères

Créée dans le précédent numéro d'automne, la nouvelle rubrique Idées Cadeaux présente des idées à thèmes quatre fois par an. Dans ce numéro d'hiver, nous proposons une sélection d'objets afin de célébrer la Saint-Valentin le 14 février ainsi que la Fête des Grands-Mères le 6 mars. Tous ces objets sont accessibles dans les boutiques en ligne.



Couple de deux poupées *kokeshi* en bois qui se nomme *Enman* (harmonieux) *Choju* (longévité). 70 €
www.asiandollsfrance.com/kokeshi/u7-33.html

Vase épuré et très design qui évoque la racine de la vie. 26 €
www.pa-design.com/pa_nekko_vase_PA146-ASSORTIMENT_146.html



T-shirts *I love Akiba* à l'effigie du quartier de l'électronique Akihabara connu pour son groupe AKB48. 25 €
www.cool-japan.eu/tee-shirts/202-i-love-akiba.html



Chips à base d'algues au goût de riz complet, riches en minéraux bons pour la santé. 9.25 €
www.kioko.fr/catalogue-fiche.php?produit_nom=algues%20chips%20KITTY%20NORI%20CHIPS%20GENMAI&produit_id=467

Bol en laque, pièce unique sur mesure avec le nom ou le dessin de son choix. 56 €
www.exposhop-japon.com/boutique/fiche_produit.cfm?ref=nachiya-bollaque&type=45&num=51&code_lg=lg_fr



Courtisanes et dames d'honneur à l'époque Heian au milieu des fleurs. *Papier peint*. 47.90 € (63 x 96 cm env.)
www.fujiya-online.com/GrosPlan.asp?Art=C0006&NC=840235540



Gobelet en keyaki (orme du Caucase) laqué. Existe en deux tailles. 45.47 € (H 8.4 cm) et 53.04 € (H 11 cm)
www.nishikidori-market.com/petit-gobelet-nachiya-84cmx84cm-diamxh-p-45.html



Sac pour bento fait main, avec des motifs de lapin, signe astrologique de cette année. 18.90 € (24,5cm x 16cm)
www.dujaponetdesfleurs.fr/marque/sac-bento-rouge-lapins-et-fleurs.html



Porte-encens composé de deux chats qui dorment paisiblement. 25 €
www.miyakodori.fr/vente_en_ligne/bienvenu_vente.htm



Set de deux bento à transporter dans son sac thermos. 36.50 €
www.satsuki.fr/ensemble-unit-blanc.htm

Carte de vœux dont le *kanji* 寿 *kotobuki* (félicitations) est utilisé depuis l'époque Heian lors des célébrations. 4.30 € (10.00 x 15.00)
www.junku.fr/fr/detail.php?id=17000



Service à saké composé d'une carafe et de quatre coupes. Idéal pour le *kanpai* ! 20.90 €
[www.oishii-shop.fr/shop/art_de_la_table/set_carafe_et_coupes_a_sake/set_a_sake_-feuilles_de_chenes_\[266-E214\]](http://www.oishii-shop.fr/shop/art_de_la_table/set_carafe_et_coupes_a_sake/set_a_sake_-feuilles_de_chenes_[266-E214])



Nori Punch Nico Nico, pour décorer les repas avec des visages souriants. 18.95 €
www.komikku.com/product.php?id_product=185



Nigori Umeshu, liqueur de prune non filtrée. Pour la découverte d'un goût rare. 34 €
www.midorinoshima.com/shop/NIGORI-UMESHU-50cl_p23.html



Encens naturel parfum Thé vert, avec un petit porte-encens. 7.20 €
<http://tamayura.fr/s/fr/objets-de-the-detail.php?ref=AEN20>

Plateau en forme de demi-lune en plastique laqué comportant deux faces, noire et rouge. 25.50 €
www.echoarts-japon.com/plateau-reversible.htm



Eventail décoratif, considéré comme de bon augure par sa forme ouverte. 23 €
www.masamune-store.com/vue-du-mont-fuji-1,fr,4,OB_EV_FUJ_I01.cfm



Paire de gobelets en porcelaine, peints avec motif *Kaga-yuzen*. 53.82 €
www.style-du-japon.fr

Expo-Atelier Idées Japon 2010

Nous vous remercions encore de votre visite et de votre participation !
L'événement de novembre dernier s'est bien déroulé, comme les années précédentes.
L'espace situé dans le Passage Choiseul près de l'Opéra est très agréable et nous essayons de continuer à y organiser des manifestations culturelles au printemps et en automne.



Algue, *kaiso* 海藻

Laure Kié, auteur de trois ouvrages* sur la cuisine japonaise, était l'une des spécialistes invitées pendant la série de démonstrations de l'atelier cuisine bien-être Shojin de Mari et de Komaki Fujii en novembre 2010. Elle nous a transmis ses idées recettes et exposé la situation des algues culinaires en France, sujet de son dernier livre.



Votre troisième ouvrage a pour thème les algues. Comment vous est venue cette idée et que souhaitez-vous transmettre ?

Depuis mon enfance, je déguste avec plaisir les algues qui étaient alors très liées à la cuisine japonaise. Mais, comme pour le reste de ma cuisine, je les ai aussi utilisées dans des recettes plutôt françaises et j'ai découvert que ce petit goût salé et iodé faisait des merveilles dans les assaisonnements, les cakes, les pains ou les soupes. De plus, il y a quelques années, j'ai rencontré un producteur d'algues de Bretagne et cela a fini par me convaincre qu'un livre de recettes sur les algues pouvait toucher un public plus large que les simples amateurs de maki sushi.

sont produits en Bretagne comme le *wakame*, le *kombu* ou le *nori*. De plus, la production française comprend d'autres espèces qui sont très intéressantes en cuisine comme la laitue de mer, la dulse ou les spaghettis de mer. Toutes ces algues de Bretagne sont vendues, fraîches ou séchées, dans les magasins biologiques.

Pendant plusieurs années, les algues, grâce à leurs richesses nutritives, intéressaient surtout un public soucieux de sa santé via la diététique. Aujourd'hui, de nombreux chefs français en ont fait un ingrédient gastronomique et il touche maintenant un public plus large.

*3 livres de Laure Kié : *Ma petite cuisine japonaise*, *Mes petits bento*, *Mes petites recettes aux algues* (Edition Marabout)
www.laurekie.com



9 idées de sauces à base d'algues variées tirées de son livre



Laure avec Mari et Komaki

Au Japon, il y a plusieurs sortes d'algues comme le wakame, le kombu, le nori... Quels types d'algues pouvons-nous trouver facilement et quelle est la situation de l'algue aujourd'hui en France ?

En France, plusieurs types d'algues japonaises

3 recettes faciles de Laure

Salade de *wakame* (pour 2 pers.)

Mélanger un petit concombre coupé en fines lamelles et dégorgé pendant 10 mn. avec du sel, 40g de *wakame* frais (ou réhydraté), 1 c. à s. de vinaigre de riz, 1 c. à s. d'huile de sésame et ½ c. à s. de soja.

Spaghettis au *nori* (pour 2 pers.)

Mélanger 200g de spaghettis juste bouillis avec 3 c. à s. d'huile d'olive, 3 c. à s. de jus de cuisson des pâtes, 5 c. à s. de paillettes de *nori*, 3 c. à s. de *gomashio* (sel au sésame) et un filet de jus de citron.

Tapenade d'algues (pour 120g)

Mettre dans le bol d'un mixeur 12 c. à s. de paillettes d'algues (*nori*, laitue de mer ou dulse), 2 c. à s. de câpres, le jus d'un citron, 50cl d'huile d'olive, 50cl d'eau, une pointe de sel, du poivre et mixer. Laisser reposer ½ h avant de déguster pour que les algues aient le temps de se réhydrater.

Recette de la cuisine *Shojin* de Mari Fujii

Pommes de terre sautées aux algues *nori* (*kyagaimo no isobeyaki*)



Ingrédients

Pommes de terre (2 moyennes par personne), algues *nori* (2 à 3 grandes feuilles), *shoyo* (2 c.a.s.), *mirin* (2 c.a.s.)

Préparation

- 1 Eplucher les pommes de terre, les râper puis les filtrer dans une passoire à trous. Essorer l'excès d'eau.
- 2 Etaler la pomme de terre râpée sur les petites feuilles d'algues *nori* coupées en morceaux d'environ 5 cm de côté.
- 3 Griller dans une poêle avec un peu d'huile les feuilles garnies en commençant par le côté pommes de terre. Mélanger le *shoyo* et le *mirin* pour former la sauce.

Quelques produits à base d'algues déjà préparés et dégustés pendant l'atelier (disponibles à l'épicerie japonaise Kioko)



Nori no tsukudani
nori mijoté à la sauce de soja mélangée avec du *mirin*



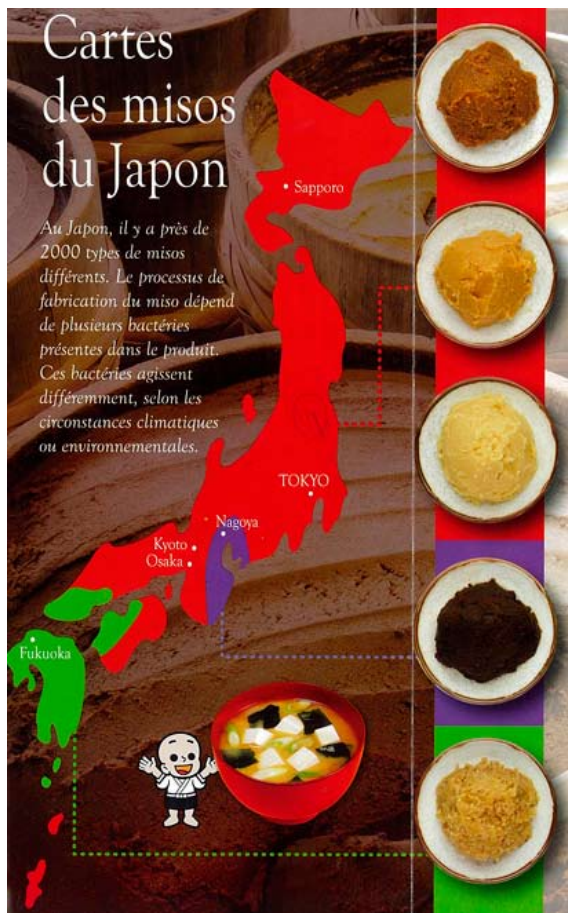
Konbu no tsukudani aux goûts variés : sésame, champignons *shiitake*, *shiso* (feuille aromatique de la famille de la menthe)



Wakame Salade
7 sortes de wakame séchés

Miso, pâte de soja fermentée, 味噌

Au cours de l'atelier du 26 novembre, Miyuki Nagano et Michiko Watanabe de la société Marukome, l'un des plus grands fabricants japonais de *miso*, (entreprise fondée en 1854), ont fait découvrir les nombreux goûts du *miso*. Grâce à une projection et à la diffusion de documents écrits, elles ont présenté les étapes de la fabrication et les diverses variétés de *miso*.



La carte © Marukome

Combien existe-t-il de types de *miso* ?

Il y a près de 2 000 types de *miso* différents au Japon. On en produit dans toutes les provinces. Selon les régions, le *miso* présente des caractéristiques différentes. Dans la carte (à droite), on a indiqué les trois principaux types de *miso* : le *miso* à base de soja et de riz [*kome-miso*], le *miso* d'orge et de riz [*muji-miso*] et le *miso* fabriqué uniquement avec du soja [*mame-miso*].

Comment est fabriqué le *miso* ?

La pâte de *miso* est composée de grains de soja, de sel et d'eau, plus un ferment appelé *koji*. Selon les types de *miso*, on ajoute du riz ou de l'orge. La durée de fermentation, la qualité du ferment et la quantité des ingrédients donnent les différences de couleurs (rouge, brun, blanc...), de goût et de texture.

Quelques recettes présentées pendant l'atelier.

Crème de sésame au *miso* : *goma miso*

Crème de sésame en pot (2 c.a.s), *saikyo miso*/Premium White Miso (3 c.a.s), *mirin* (2 c.a.s), un peu de graines de sésame
Bien mélanger le tout dans un bol



Miso à la tomate

Miso brun (3 c.a.s), 2 tomates bien mûres
Enlever la peau des tomates et les couper en morceaux de 2 cm environ
Faire sauter à la poêle rapidement et ajouter le *miso*



Dengaku miso

Miso (brun ou/et blanc, 2 c.a.s.), miel (4 c.a.s.), graines de sésame blanc (2 c.a.s.), *dashi* ou eau (50 ml)
Chauffer doucement le mélange de *miso*, *mirin* et *dashi*
Ajouter du miel (ou du sucre) et du gingembre râpé selon votre goût

Tekka Miso

Ingrédients

Un demi-bol d'aubergines/carottes/champignons hachés, *miso* brun (2 c.a.s.), *mirin* (3 c.a.s.), miel (1 c.a.s.), un peu de saké ou d'eau.

Préparation

- 1 Faire sauter les aubergines, carottes, champignons hachés avec de l'huile de sésame
- 2 Ajouter le mélange de *miso*, *mirin*, miel et saké (ou un peu d'eau)
- 3 Servir en salade, d'endives, concombres, tofu...

Pommes de terre sautées au *miso* : *nyagaimono miso itame*

Ingrédients

2 pommes de terre moyennes, *miso* blanc (1 c.a.c.), saké (2 c.a.c.), *mirin*, huile de sésame, saké.

Préparation

Eplucher et couper les pommes de terre en fines lamelles
Ebouillanter et refroidir dans de l'eau
Sauter à la poêle avec de l'huile de sésame
Ajouter le mélange de *miso*, *mirin* et saké



Dashi-iri miso



Eki miso

Récemment deux nouveaux types de *miso* sont très appréciés au Japon : le bouillon au *miso* et le *miso* liquide. Le bouillon *dashi* (à base de bonite) déjà mélangé au *miso* s'appelle *dashi-iri miso*, et le *miso* liquide, est appelé *eki miso*. Il suffit simplement d'ajouter de l'eau chaude pour la préparation des soupes au *miso*.

Tofu, pâte de soja, 豆腐

L'atelier tofu du 28 novembre animé par M. Suzuki, créateur de la société Suzu Tofu*, a été très réussi. C'est à la retraite que M. Suzuki décide de devenir fabricant de tofu. Après avoir passé deux ans à en apprendre la fabrication et de nombreux essais, il débute la commercialisation de son Suzu Tofu en 2004. Son tofu est réputé pour sa grande qualité et son bon goût.

*Disponible chez Kioko, Kanae



Quelle est la caractéristique du Suzu Tofu ?

Je voulais fabriquer un produit qui me plaise vraiment et qui permette aux gens de découvrir le véritable goût du tofu. Pour cela, je me suis imposé l'utilisation des meilleurs ingrédients (soja importé du Japon, coagulant naturel et eau adoucie) ainsi que la technique de fabrication japonaise artisanale et traditionnelle. Le tofu est un aliment sain qui contient des protéines végétales, meilleures pour la santé que les protéines animales que l'on consomme trop.

De quelle façon recommandez-vous de consommer le tofu ?

Le plus simple est de le manger frais avec des accompagnements (poisson séché, gingembre râpé, etc...) et de la sauce de soja ou dans la soupe *miso*. Ceux qui n'ont pas l'habitude d'en manger peuvent également le faire cuire (steak de tofu).

Comment fabrique-t-on le tofu ?

Faire tremper les graines de soja pendant 16 à 18 heures. Ecraser les graines. Faire bouillir, d'abord à feu fort puis à feu doux, et attendre 50 minutes environ. Récupérer le lait de soja et attendre que la température descende à 70 °C. Ajouter le coagulant, attendre entre 60 et 90 minutes. Egoutter le produit et attendre qu'il durcisse et qu'il refroidisse. Puis le couper en plaques.



Shiitake tofu

Une des recettes *Shojin* présentées par Mari Fujii

Champignons farcis au tofu

Ingrédients

Tofu ferme (une plaque), 4 shiitake (ou champignons de Paris), fécule de pomme de terre (un peu), huile de sésame (1 c.a.s.), *mirin* (2 c.a.s.), *shoyu* (2 c.a.s.).

Préparation

- 1 Laver les shiitake ou les champignons de Paris
- 2 Egoutter le tofu ferme avec un torchon ou du papier, puis l'écraser légèrement
- 3 Mélanger avec du sel et du sésame en graines
- 4 Enduire l'envers des champignons de farine
- 5 Farcir l'envers des champignons avec le mélange au tofu
- 6 Griller à la poêle le chapeau puis le dessous des champignons
- 7 Préparer et verser dans la poêle la sauce *mirin* et le *shoyu* mélangés.



100% RIZ BIO

DANS LES RESTAURANTS MATSURI, LE RIZ EST ISSU À 100% DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, PAR RESPECT DE LA TERRE ET DE VOTRE SANTÉ | WWW.MATSURI.FR



matsuri



« Cinq siècles de Toraya »

Pour célébrer les 30 ans de sa boutique parisienne, la pâtisserie japonaise Toraya a organisé dans son salon de thé du 1^{er} arrondissement un évènement culturel rappelant son histoire.



Les 8, 9 et 11 octobre 2010, le Toraya WA Salon, le 6^e depuis 2006, a été intitulé pour l'occasion « Cinq siècles de Toraya ». Le Président Directeur Général en personne, Monsieur Mitsuhiro Kurokawa, représentant de la 17^e génération, est venu expressément du Japon pour présenter aux Parisiens une synthèse historique, culturelle et gastronomique de la maison.

Tout en dégustant un thé et une pâtisserie, les clients ont pu partager un moment privilégié grâce à Toraya qui a su préserver la tradition des *wagashi*, pendant près de cinq siècles.

Toraya a été fondé dans les années 1520

Le berceau de Toraya est à Kyoto. Depuis longtemps, Toraya assure les commandes de pâtisseries de la famille impériale et continue, encore aujourd'hui, à la fournir en *wagashi*.

Il existe environ 3 000 gâteaux référencés chez Toraya.

Les pâtisseries décrites dans le plus ancien recueil illustré, datant de 1695, sont, pour la plupart, encore fabriquées de nos jours.



Okayuibako (1603-1867)
Boîte nacrée servant à la livraison des *wagashi*



Okashi no ezu (1695)
Le plus ancien recueil illustré de pâtisseries, conservé par Toraya



Toraya (1925)

En 1869, l'Empereur et sa Cour se déplacent de Kyoto à Tokyo où un nouveau système politique se met en place. Le centre économique se déplace également à Tokyo. Toraya, qui souhaite rester à proximité de l'Empereur, décide d'ouvrir une succursale à Tokyo. Jusqu'ici, le commerce de Toraya est principalement basé sur les commandes mais la maison s'emploie désormais à l'élargissement du marché, à la recherche d'une nouvelle clientèle, en s'appuyant notamment sur la vente en boutique.

Après la seconde guerre mondiale, avec la croissance économique favorable des dernières décennies, Toraya pense avoir atteint les limites de la vente en boutique. En 1962, un point de vente ouvre pour la première fois dans un grand magasin, celui de la chaîne Tobu à Tokyo. Actuellement, on dénombre 76 boutiques Toraya dont 63 dans les grands magasins.



Boutique de Tokyo Midtown (2007)



Immeuble actuel de la maison mère (Akasaka, Tokyo)

Le 6 octobre 1980, la boutique de Paris ouvre ses portes.

En 1951, le représentant de la 16^e génération, Mitsutomo, visite la capitale française et remarque de nombreuses similitudes avec Kyoto, le berceau de Toraya. Puis, en 1979, Toraya est invité à exposer ses *wagashi* au salon international de pâtisserie qui a lieu à Paris. Les gâteaux japonais reçoivent un bon accueil du public.

En 1980, le rêve de Mitsutomo d'ouvrir une boutique à l'étranger prend forme concrètement. Depuis, 30 années ont passé, pendant lesquelles, surmontant les barrières culturelles, Toraya a su faire découvrir les *wagashi* en France. Petit à petit, Toraya se fait une place auprès des Français et poursuit le développement de sa boutique parisienne.



Toraya Paris (1980)



Toraya Paris (2010)

Benoît Lamaire
TORAYA FRANCE