

LE DEVOIR

# PLAISIRS

Art culinaire japonais

## Sachez chamarrer ce sushi

*Michaël Jan Rathgeber ne peut rien contre la neige, mais côté sushis à domicile, il réalise de petits miracles*

Les sushis, on aime ou on n'aime pas. Pas de demi-mesure, pas de zone grise. La plupart des gourmands savourent ces œuvres d'art à petites bouchées avec tout le respect qu'on doit aux véritables mystères ancestraux. À force de curiosité et de détermination, Michaël Jan Rathgeber a percé les secrets de l'art culinaire japonais. Un espion au pays du Soleil levant.

MARIE-HÉLÈNE ALARIE  
LE DEVOIR

Si la perfection existait en ce bas monde, on n'éprouverait pas d'angoisse à la vue de ces quelques flocons de neige qui tombent sur Montréal au mois d'avril puisqu'on serait tous sur une plage des Caraïbes à boire des boissons exotiques. La perfection consisterait aussi à pouvoir déguster un festin de sushis entre amis, dans l'intimité de sa salle à manger, sans même avoir à exposer l'ombre du petit orteil à la tourmente. Michaël Jan Rathgeber ne peut rien contre la neige, mais côté sushis à domicile, il réalise de petits miracles.

Son idée est toute simple et son entreprise florissante. Normal qu'on en redemande puisqu'il a déniché la formule idéale. Ce samouraï occidental (on dit des maîtres sushis qu'ils sont les descendants de ces valeureux guerriers) débarque chez vous avec tout son attirail: poisson frais, napperons, miso, plateau laqué et, bien sûr, du riz. Pour vous, il dresse la table à la japonaise et s'éclipse en cuisine pour la préparation élaborée d'un repas de huit services, y compris, évidemment, l'immense plateau de sushis.

Si l'histoire des sushis remonte au XV<sup>e</sup> siècle, toutes proportions gardées, celle de Michaël Jan Rathgeber ne date pas d'hier non plus. En 1970, il quitte sa ville natale, Winnipeg, et sa prairie canadienne pour s'installer à Montréal. Dès les premiers phonèmes français qu'il entend, il sent vibrer sa fibre francophile. Il aime cette langue et adore Montréal. Plus tard, il entreprendra des études de langues. Ça lui permet aujourd'hui de prononcer le mot «sushi» sans aucun accent, tant en français, en allemand

et en espagnol qu'en japonais.

De l'étude des langues aux sushis, comment fait-on le saut? On se lasse des études et on veut passer à autre chose, on veut bouger, on veut de l'action; alors, on se trouve une place comme aide-cuisinier dans un resto français. Puis, on change pour un resto japonais. Et vlan! C'est l'illumination: pour la première fois de sa vie, Michaël voit un maître sushi à l'œuvre. Il connaît maintenant son destin: devenir chef sushi.

Pour y parvenir, il doit se transformer en véritable espion. Tenter de s'approcher du chef sushi et scruter ses moindres gestes. Après deux ans de plonge, sa mission n'est toujours pas accomplie. Qu'à cela tienne: si on ne veut pas lui apprendre, il le fera par lui-même.

Pendant des mois, il se ruine dans les restaurants à sushis et les «sushi-bars». Il rapporte à la maison des morceaux qu'il décortique. Il retourne à la bibliothèque pour y potasser des livres de cuisine japonaise. Quelques mois plus tard, c'est parti; le bon vieux bouche à oreille faisant encore son œuvre, les affaires marchent bien. Son service de traiteur japonais fait fureur. Mais ce grand perfectionniste n'est pas encore satisfait. Dans les milieux culinaires, son nom circule déjà, et de rencontre en rencontre, il tombe



G. BEAUPRÉ

Michaël Jan Rathgeber

sur le chef sushi du restaurant Altitude 737. Pendant plus d'un an, ils travailleront ensemble. Cette fois, Michaël Rathgeber juge sa formation complète. C'est maintenant à son tour de dispenser son savoir. D'abord dans de petites écoles de cuisine, ensuite à l'ITHQ; encore aujourd'hui, on assiste à ses cours à l'Académie de cuisine.

Les passions et les rêves de perfection peuvent parfois mener bien loin. Pour notre plus grand bonheur, ils ont mené Michaël Jan Rathgeber jusque dans l'intimité de notre salle à manger. Le moins qu'on puisse faire, c'est le remercier pour sa grande détermination.

### Miso blanc

2 tasses de dashi  
1 c. à table de flocons de bonite  
4 graines de fueru wakamé  
1 morceau de champignon shiitaké, trempé et tranché  
1 c. à table de pâte à miso (blanc)  
1 c. à thé de saké  
1 c. à table de jus de gingembre frais  
1 oignon vert coupé finement  
(pour deux personnes)

Pour confectionner le dashi, dans un petit bol, faites tremper le wakamé et le shiitaké afin de les ramollir. Réservez.

Dans une marmite épaisse, portez deux tasses d'eau froide à ébullition. Fermez le feu et incorporez les flocons de bonite à l'eau chaude (on ne fait jamais bouillir les flocons de bonite). Après l'absorption des flocons, passez dans une passoire doublée d'une serviette en coton. Le dashi doit être exempt de toute trace de flocons de bonite.

À l'aide d'un fouet, introduisez la pâte à miso au dashi. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Au bouillon, ajoutez le saké et le jus de gingembre râpé. Dans les bols en laque, répartissez le wakamé et le shiitaké. Versez le bouillon chaud dessus.

Garnissez d'oignon vert. Il est primordial que cette soupe soit servie très chaude.

### Vinaigrette wafu

200 ml d'huile végétale  
1 jaune d'œuf et 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon  
3 c. à table de vinaigre de riz  
1 gousse d'ail émincée  
1/2 c. à thé de sucre  
1/2 oignon râpé  
3 c. à table de sauce soya  
1 c. à thé d'huile de sésame grillé  
(donne six portions)

Dans un cul-de-poule, incorporez l'huile végétale en filet au jaune d'œuf pour confectionner une mayonnaise.

À cette mayonnaise, ajoutez tous les autres ingrédients.

On sert cette vinaigrette sur de l'escarole ou encore sur une salade mixte.

### Riz de sushi

Une tasse et demie de riz  
Une tasse et demie d'eau froide  
1 c. à thé de saké  
Un morceau (un pouce carré) de dashi kombu

Assaisonnement:  
1 litre de vinaigre de riz  
565 grammes de sucre  
125 grammes de sel

Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement et réservez.

Le riz doit être lavé à plusieurs reprises avant la cuisson. Mettez le riz dans un bol creux et ajoutez-y juste assez d'eau pour le couvrir. En utilisant la paume de la main, on lave les grains tout comme pour pétrir le pain. Le riz est propre lorsque l'eau de lavage est claire. Rincez bien et tamisez.

Transférez le riz lavé à l'autocuiseur. Ajoutez-y l'eau froide puis le saké. Une fois cuit, laissez reposer le riz sans découvrir pendant 45 minutes. Ceci permet aux grains de riz de ramollir davantage et de devenir

très tendres, voire spongieux.

Démoulez le riz chaud dans un récipient rectangulaire aux bords assez élevés. À l'aide de la spatule de plastique, répartissez l'assaisonnement (de une demi-tasse à deux tiers de tasse d'assaisonnement pour chaque tasse de riz cuit) sur le riz chaud et brassez dans un mouvement circulaire afin que tous les grains en soient imprégnés. Laissez tiédir et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Couvrez avec un linge humide pour que le riz demeure tendre et malléable.

On a l'habitude d'accompagner la cuisine japonaise de saké. Les sushis se dégustent aussi bien avec des bulles. Bulles de champagne ou encore de bière japonaise.

Itadakimasu!

■ On peut se procurer tous les produits de cuisine japonaise chez Miyamoto: 382, rue Victoria, Westmount; 481-1952.

■ On peut joindre le maître chef sushi Michaël Jan Rathgeber lui-même au [www.maitrechefsushi.com](http://www.maitrechefsushi.com)

