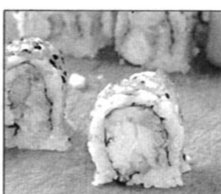
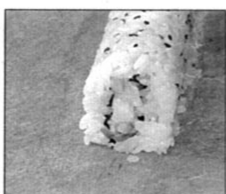
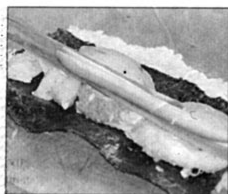


## SAVEURS

EN DÉPIT DE LA PROLIFÉRATION DES BOÎTES À SUSHIS COMMERCIALES À MONTRÉAL, PLUSIEURS ARTISANS PERSISTENT À PARFAIRE LEUR ART DANS LE RESPECT LE PLUS TOTAL DES TRADITIONS NIPPONES. CONQUIS PAR CE PRODUIT D'EXCEPTION DONT LE SAVOIR RÉSIDE AVANT TOUT DANS LE DOIGTÉ DU MAÎTRE ET L'EXTRÊME FRAÎCHEUR DES INGRÉDIENTS, NOTRE CHRONIQUEUR GOURMET PHILIPPE MOLLÉ A RENCONTRÉ L'UN DE CES IRRÉDUCTIBLES, LE MAÎTRE CHEF SUSHIS MICHAËL JAN RATHGEBER.



Le sushi, étape par étape, un art pointu et méthodique, dans la plus pure tradition nippone.

## Le samouraï du sushi



Philippe Mollé

Sans être Japonais, Michaël Jan Rathgeber s'inspire largement de la philosophie bouddhiste, des mœurs et du principe de vie de l'empire asiatique. Il y est attaché au point où il s'insurge lorsque des imitateurs de maîtres chefs sushis ne respectent en rien l'esprit et le travail des spécialistes nippons.

### L'école du pouce et de l'index

Selon Michaël Jan Rathgeber, personne ne peut, en seulement quelques heures, devenir maître chef sushis sans avoir au préalable appris la base, soit la connaissance et la maîtrise de la cuisson du riz. Cette compétence ne se monnaie pas lorsqu'il s'agit de travailler avec les produits de la mer.

La popularité grandissante mais dangereuse des sushis est avant tout propre à Montréal. En quelques années, les restaurants, terrasses, bars et magasins se sont mis en grand nombre à offrir du poisson cru, d'une façon parfois très éloignée des bistros de Kobe, de Nagasaki ou de toute autre ville japonaise.

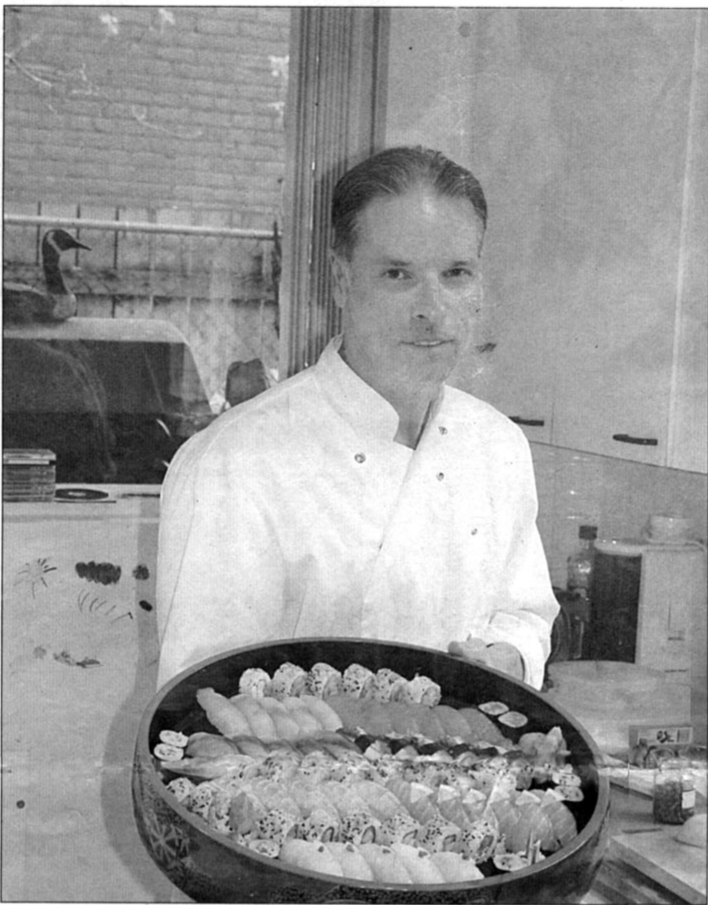
Michaël a longtemps ramé, selon ses dires, pour arriver à un niveau de compétence qu'il ne cesse toutefois d'améliorer. Pendant plusieurs années, il a dû se battre pour apprendre en cachette les rudiments de son savoir. Il trouve qu'il existe de nos jours, dans le domaine des sushis, une foule d'*amateurs* qui suivent la tendance en laissant au public le soin d'établir ses propres règles. Le résultat, poursuit Rathgeber, c'est que les vrais chefs et les puristes sont pris pour des voleurs. Le poisson frais de première qualité et les produits importés du Japon coûtent cher et, comme pour un bon chocolat, ils ne peuvent se détailler à bon marché.

Pourtant, il faut bien l'avouer, on retrouve souvent des produits de qualité médiocre qui annoncent parfois une durée de vie de quatre jours, et ce, tant dans les supermarchés qu'aux comptoirs express.

Et on n'a encore rien vu: en effet, il se vend désormais des sushis surgelés qui s'affichent en japonais comme le goût du soleil levant. Avec cela, on ajoute une certaine démocratisation du saké ou de la bière Sapporo ou Asahi, et voilà qui complète l'esprit de la table japonaise.

S'il est vrai que les Japonais consomment de façon abondante du poisson, les ramens (nouilles japonaises) sont de loin plus populaires que les sushis, jugés horriblement chers ou réservés pour les grandes occasions.

Aussi important, sinon plus, que la qualité du poisson pour la préparation complète, le savoir du maître chef sushis réside dans le doigté de son pouce, de son index et de sa paume pour rouler le riz vinaigré.



PHOTOS PHILIPPE MOLLÉ

Le maître chef sushis Michaël Jan Rathgeber et ses petits bijoux.

### Profession: *sushiman*

Rathgeber fait partie de ceux qui s'acharnent à défendre cette profession fortement encombrée. La raison en est simple, dit-il: au Québec, il faut faire ce qui a par exemple été fait avec le porto, soit en expliquant l'origine et la préserver. Servir des produits préparés la veille ou surgelés est une pratique bien loin de sa pensée et de la philosophie nippone. Pour se défendre et gagner sa vie, Michaël enseigne et donne des cours sur l'art des sushis. Chez lui ou chez vous, il organise de vraies soirées japonaises où les convives assistent à un dépaysement riche en histoire et, surtout, en goût. Chaque fois, précise-t-il, *j'ai peur d'annoncer la couleur [le prix] par crainte qu'ils n'annulent l'événement.*

Certains font d'ailleurs le saut, mais en ajoutant du thon, du homard ou des poissons rares, Michaël gagne son pari, augmentant de façon substantielle l'intérêt des convives pour les sushis ainsi préparés.

En quelques années, c'est une révolution qui s'est opérée dans le domaine. Allez comprendre, poursuit Rathgeber, comment on arrive à faire manger du maquereau ou de l'anguille à des consommateurs qui boudent pourtant ces poissons!

La prolifération des boîtes à

sushis a réussi à banaliser un produit d'exception que des spécialistes comme Michaël Jan Rathgeber essaient de protéger. Après l'électronique et les voitures, le Japon s'exporte fort

bien et, cette fois-ci, c'est le sushi qui est roi.

■ Maître chef sushis Michaël Jan Rathgeber.  
[www.maitrechefsushi.com](http://www.maitrechefsushi.com)



Le savoir du maître chef sushis réside dans la dextérité de son pouce, de son index et de sa paume pour rouler le riz vinaigré.