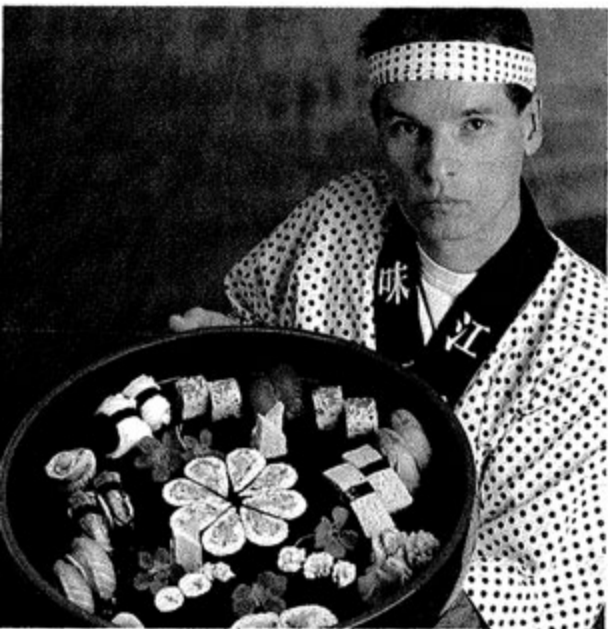


Maître Chef-Sushi

(514) 279-3279

Ding, dong! Voici le chef sushi, Madame. Il se pointe chez vous une heure avant l'apéro, muni de tout le nécessaire, depuis la pieuvre



jusqu'aux napperons. Tandis que vous bavardez au salon avec vos amis, lui déballe dans la cuisine ses denrées fraîches du jour et ses coûteaux affûtés. Il découpe, prépare et décore avec cette concentration que l'art du sushi exige des grands maîtres. Quand les invités passent à table – table qu'il a lui-même joliment dressée, à la japonaise – c'est encore lui qui voit au service. Bouillon au miso, entrées chaudes, dumplings, salade de concombre, spectaculaires plats de sushi, aussi beaux à regarder que bons à déguster, et nombreux plats d'accompagnement. Une fois que tout le monde est rassasié, le chef plie bagages et disparaît sans laisser de traces. Car, s'il possède l'habileté du maître ès sushi, il sait aussi, telle la geisha, se faire diligent et discret.

Surprise! Le traiteur maison qui officie de la sorte se nomme Michaël Jan Rathgeber et n'est pas japonais du tout. On sait qu'ici comme au Japon, l'art du

sushi ne se transmet du maître à l'élève qu'au prix de longues et pénibles épreuves. Pire, cet apprentissage proche de l'initiation reste «inaccessible aux Occidentaux», raconte Monsieur Rathgeber. Mais sa passion a été plus forte que toutes les barrières culturelles. «J'ai appris en observant divers cuisiniers nippo-montréalais dont ceux d'Altitude 737, et à force de tâtonner». L'autodidacte agit désormais en initié véritable, ainsi que vous pourrez le constater dans le confort de votre foyer.

Sushi calling! The chef arrives an hour before cocktail time, toting all the necessary accoutrements, from octopus to placemats. While you're busy chatting with guests in the living room, he'll start unwrapping the catch of the day and begin wielding his sharp knives. He pares, prepares and decorates with the sort of concentration required of the great masters of the art of sushi. Once the guests sit down at a table beautifully set in Japanese fashion by the chef, dinner is served. By none other than . . . the chef himself. Miso soup, hot appetizers, dumplings, cucumber salad and spectacular sushi dishes, as beautiful to behold as they are delectable plus a variety of side dishes. Once all have eaten to their hearts' content, the chef packs up and slips out without a trace, as he has not only the skills of a sushi master, but also the grace and discretion of a geisha.

Now here's the kicker: the caterer who officiates on such occasions is named Michaël Jan Rathgeber. Nothing Japanese about him! Here, as in Japan, the art of sushi is passed on from master to student only through long and painstaking trials. But that's not all: the apprenticeship involved, which verges on an

initiation rite, is inaccessible to Westerners, recounts Rathgeber. Yet his passion was greater than any cultural barriers. "I learned from watching various Japanese Montrealers cook, as well as the chef at Altitude 737, and I learned hands-on." Though self-taught, he performs like a true initiate, as you can see for yourself in the comfort of your own home.