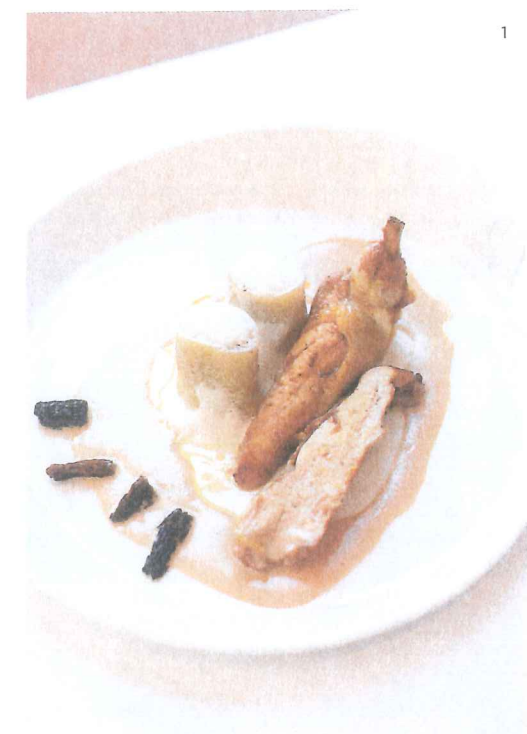


Les châteaux de l'Eclair, dans le Rhône, et Escoffier, dans l'Ain, accueillent chaque année des étudiants japonais (3, Higaru Nagashima, élève en pâtisserie ; 5, Takumi Aoshima, en formation de service ce jour-là). Elèves à l'école fondée par Shizuo Tsuji (4), ils viennent apprendre la gastronomie française (1, volaille de Bresse au beurre de noix, curry et morilles). Les cours sont dispensés par des intervenants extérieurs de haute volée, comme le chef pâtissier Xavier Brignon (2, avec sa classe).



Des japonais à la conquête des étoiles.

En France, près d'une vingtaine de chefs nippons possèdent au moins un macaron au Michelin. De quoi susciter des vocations dans leur pays d'origine. Implantée dans le Beaujolais, l'école Tsuji forme chaque année des élèves japonais à la gastronomie française. Un mariage de goûts.

PAR PIERRE SORGUE — PHOTOS FÉLIX LEDRU

AU JAPON, SON PÈRE FABRIQUE LE MATCHA, la poudre de thé vert nécessaire à la cérémonie du *sadô* (la « voie du thé »). Sa mère en enseigne le rituel fait de gestes épurés dans un silence propice à la méditation. Mais Reiko Nagai a décidé que sa vie serait plus trépidante. A 19 ans, elle rêve de rejoindre une brigade de cuisine. Et, puisque les chefs nippons sont si tendance derrière les fourneaux français, puisque le Guide Michelin n'en finit pas d'étoiler ceux qui ravivent les recettes bleu-blanc-rouge (seize en 2015, trois nouveaux en 2016), Reiko espère décrocher un jour la timbale au pays de Bocuse. Mais elle est trop jeune pour tirer des plans sur la comète et trop japonaise pour se hausser du col. Elle se contente de dire, jeune fille bien élevée qui cache sa bouche quand elle rit, qu'elle souhaite « *devenir une cuisinière respectable* ». Ce matin-là, à des milliers de kilomètres du paysage de théiers parfaitement taillés de son enfance, Reiko court à petits pas dans la vaste cuisine du château de l'Eclair, son nouvel internat entouré de vignes du Beaujolais. Elle

porte les légumes au milieu des éclats de voix et du claquement des plats, elle émince les champignons, découpe les oignons... Autour d'elle, d'autres apprentis, tous japonais, s'activent sous les ordres d'Aimé Nallet, le professeur. Coiffé de la toque blanche dans sa blouse au liseré tricolore de Meilleur ouvrier de France, le *sensei* (l'ainé, le maître) bien de chez nous montre, encourage, rabroue garçons et filles qui répondent par des « *Ouïsssef!* » déterminés. Pas facile de s'entendre avec la barrière de la langue. Le chef demande de remuer les pâtes, une demoiselle sort une passoire : « *Mais pourquoi tu prends un chinois ?* », demande-t-il à la Japonaise éberluée. Il y a plus de soixante plats à préparer, il ne faut pas lambiner. Filets de rougets demi-deuil, croquants d'escargots aux champignons, suprêmes de volaille de Bresse, la qualité des produits est primordiale. Pendant ce temps, dans l'atelier de pâtisserie, des étudiants tout aussi japonais préparent la pâte et les fruits du sablé breton framboise et pistache ou du bananier au parfum de rhum. Arnaud Vincent, le jeune professeur, les corrige avec douceur : « *Ils se stressent tout seuls, ce n'est pas la peine d'en rajouter.* » Pourtant, à l'heure du déjeuner, aucun

client extérieur ne profite de ces délices. Ce sont les apprentis cuisiniers qui deviennent convives et jugent les plats. D'autres se font serveurs, sous le regard de Bernard Dreux qui leur enseigne élégance et discrétion. Ils sont quarante-six, de 18 à 24 ans, qui ont fait le voyage jusqu'à Lièrgues, dans le Rhône. Une soixantaine d'autres suivent le même cursus au château Escoffier à Reyrieux, dans l'Ain : six mois de cours, six de stage dans un restaurant ou une pâtisserie de renom. Un an durant, ils cuisineront, mangeront, boiront et parleront presque exclusivement français. Sur leur veste blanche est brodé le nom de l'institution qui les envoie : Ecole hôtelière Tsuji. Avec près de 3 000 élèves par an, deux établissements à Osaka et à Tokyo qui enseignent les cuisines japonaise, française, italienne et chinoise, elle est la plus importante du Japon. Sur les 500 étudiants qui choisissent d'explorer nos traditions culinaires ou pâtisseries, 210 – ceux qui en ont les moyens financiers et la motivation – viennent apprendre dans l'un des deux châteaux, seules succursales ouvertes par l'école à l'étranger. Car, bien avant que la chronique médiatique ne célèbre les nos des maîtres queux japonais et de nos recettes du

terroir, la France fut la grande passion de Shizuo Tsuji (1933-1993), le fondateur. Diplômé en littérature française, il fut d'abord journaliste avant d'épouser la belle Katsuko, dont le père dirigeait une petite école de cuisine pour femmes au foyer, à Osaka. Lorsqu'ils décidèrent, en 1960, d'en faire un centre de formation professionnelle, le beau-père offrit 20 000 dollars au couple pour qu'il parcoure le monde, mange aux meilleures tables et apprenne tout de la gastronomie. Shizuo Tsuji rencontra Fernand et Mado Point à La Pyramide, à Vienne, puis le jeune Paul Bocuse à Collonges qui deviendront ses amis. Plus tard, il invita au Japon une cohorte de chefs français et leur « nouvelle cuisine ». Il édita des dizaines de livres (dont douze volumes des « Trésors de la cuisine française contemporaine »), en rédigea une trentaine. Il avait une jolie plume, assure Ryoko Sekigushi, écrivaine, traductrice et gastronome : « *Ses récits étaient aussi des livres d'amour. Quand j'étais adolescente, son style clair mais travaillé me donnait des envies d'écriture et de voyage. Shizuo Tsuji a formé les chefs mais aussi éduqué le public du pays.* » C'est grâce à Paul Bocuse qu'il acheta les deux domaines, en 1979 et en 1987. ...

... Pour Reiko, qui a passé sa première année de formation à Osaka, le séjour sur les hauteurs d'un bourg en pierre dorée, à deux pas du cimetière et des vignobles, est très exotique. Elle se dit subjuguée par « l'air, la lumière, la nature » de ce coin de campagne française, par l'histoire que suggère le château avec ses pigeonniers, ses fenêtres mansardées derrière les arbres centenaires. A la fin du XIX^e siècle, il appartenait à Victor Vermorel, inventeur d'une « sulfateuse » pour les viticulteurs, constructeur d'automobiles, ami et financeur des frères Lumière, ses contemporains inventeurs du Cinématographe. Ceux qui, dès 1896, envoyaient leurs « opérateurs » filmer les rues de Tokyo, témoins de cette ère Meiji au cours de laquelle le Japon s'ouvrait grand à l'Occident et intégrait la « cuisine de l'Ouest » (*yoshoku*), la cour impériale découvrant la gastronomie française. Cent vingt ans plus tard, celle que Reiko et ses camarades étudient après le déjeuner est enracinée dans le Jura: Romuald Fassenet, le chef étoilé du château du Mont Joly, près de Dole, est venu partager son savoir-faire: « poêlée d'escargots Bonvalot sous un croquant de gaudes, huile de persil et émulsion de fenouil à l'absinthe », puis « omble chevalier,

beurré de navets et jeunes pousses, vinaigrette de pain d'épice ». Il coupe, assaisonne, cuit face aux élèves attentifs, ses gestes sont réfléchis par le grand miroir qui surplombe les pianos. A ses côtés, Shigeru Myamoto, un professeur de l'école d'Osaka dépêché en France, traduit ses explications et ses encouragements. A l'étage inférieur, Xavier Brignon, artisan de Besançon, apprend l'art de la ganache aux pâtisseries qui sont surtout des pâtisseries et filment avec leur téléphone ces desserts *kawai* (mignons). Tout au long du séjour, une kyrielle d'intervenants, cuisiniers, pâtisseries, spécialistes du fromage, des vins ou de la volaille se succéderont au château.

DEPUIS LES COURS DE FRANÇAIS DU MATIN JUSQU'AU DINER, lui aussi collectif, les journées sont chargées. Le soir, garçons et filles révisent encore et se retrouvent dans le salon pour échanger, se répartir les rôles du lendemain, se rassurer. Pendant leur formation, ils auront appris de 300 à 400 recettes, pour maîtriser des produits, des saveurs, des techniques aux antipodes des leurs: « *Au Japon, la*

cuisine se fait par "soustraction", en France, on additionne pour obtenir une palette de parfums infinie », résume le jeune Takumi Aoshima qui a retenu les leçons. Reiko, elle, voit surtout en quoi les savoir-faire peuvent être complémentaires: « *La cuisine japonaise exige minutie et rigueur, tout est dans le détail. Cela peut aider pour réaliser des plats français élaborés et esthétiques.* » Mais la cuisine est plus que les recettes, complète Pierre Beal, le directeur des écoles françaises: « *Nous insistons pour que nos étudiants partagent du temps avec des familles d'accueil, qu'ils visitent la région et se familiarisent avec l'esprit français, la culture.* » Durant leurs trois semaines de vacances, beaucoup sillonneront l'Europe. Ceux qui le peuvent enchaîneront les tables étoilées. Au retour, chacun entamera son stage en restaurant ou en pâtisserie. Les élèves de Tsuji sont toujours les bienvenus: « *Ils sont respectueux, motivés, consciencieux, veulent tout savoir, cela nous oblige à réfléchir à nos pratiques*, assure Romuald Fassenet. *Et leur présence nous ouvre sur le monde.* » Puis, comme le titre de séjour n'est que d'un an, Reiko retournera au Japon. Elle ne devrait pas manquer de travail: avec 111 adresses approuvées par le ...

“Au Japon, la cuisine se fait par ‘soustraction’, en France, on additionne pour obtenir une palette de parfums infinie.”

Takumi Aoshima, étudiant



Shigeru Myamoto (ci-dessus), professeur à l'école d'Osaka, a été envoyé en France pour superviser les travaux des élèves mais aussi faire office de traducteur. À gauche, œuf de poule coulant aux flocons de pomme de terre, riz façon risotto truffé, jus de poulet.

“Une recette est comme une partition de musique classique: elle est parfaite, mais il faut la jouer avec son propre talent et son âme.”



Yoshiki Tsuji, fils du fondateur de l'école Tsuji



À gauche, des étudiantes en pâtisserie lors de la préparation du déjeuner. Aimé Nallet (à droite), Meilleur ouvrier de France, est le « sensei », le maître en cuisine, des élèves en résidence au château de l'Eclair.

... Michelin (dont 50 étoilées), Tokyo est la ville derrière Paris où la gastronomie française a le plus de succès. Mais un jour, espère-t-elle, comme 10 % environ de ses camarades passés par la France, elle reviendra dans l'Hexagone pour suivre les traces des anciens de Tsuji qui ont décroché les étoiles ou séduisent les « bistrônes »: à Paris, Hiroki Yoshitake (Sola), Toyo Nakayama (Toyo), Yoshinori Morié (L'Auberge du 15), Yoshitaka Takayanagi, (L'Agapé); à Dijon, So Takahashi (So); à Lyon, Arai Tsuyoshi (Au 14 Février); à Nice, Keisuke Matsushima... Sans oublier les femmes comme Atsuko Koizumi, la seconde de Thierry Marx (Sur Mesure), ou Kyoko Fujiyama, chef pâtissière de L'Ourson qui boit, le meilleur rapport qualité prix de Lyon: « *Nous avons en France une dizaine de chefs salariés à la tête d'une brigade et une vingtaine de propriétaires ou associés de restaurants* », estime Pierre Béal, directeur des écoles Tsuji en France. Pour François Simon, chroniqueur gastronomique de *M* et fin connaisseur du Japon, les raisons sont évidentes: « *Ils sont humbles, contrairement à certains Français. Ce sont des travailleurs acharnés, ils cherchent à faire toujours*

mieux, jusqu'à être "à l'intérieur de la recette", même pour une blanquette. Plus généralement, entre Japonais et Français, il y a cette "fascination de l'étrangeté" dont parlait Henri Michaux. » Hiroyoshi Baba, un ancien de Tsuji aujourd'hui second de Philippe Mille, au Domaine Les Crayères (deux étoiles), à Reims, évoque les apports en matière de cuissons et de bouillons, une touche de légèreté dans les sauces, mais toujours « *dans le respect absolu de la cuisine française* ».

CAR C'EST L'OBSESSION DE YOSHIKI TSUJI QUI A PRIS LES COMMANDES de l'école à la mort de son père. Lui qui fut éduqué en Ecosse puis aux Etats-Unis, qui a investi dans un restaurant japonais à New York, est pourtant réfractaire à la cuisine « fusion ». Elle est trop souvent « *confusion* », dit-il depuis Tokyo, « *immature, infantile. Vous ne pouvez y prétendre avant de connaître parfaitement chacune des gastronomies et les synergies que vous pouvez en tirer. Certains y parviennent, mais c'est trop souvent un effet de mode. Je ne cesse de*

répéter aux étudiants de ne pas faire "international", de coller à la cuisine française. Mais nous les encourageons à être imaginatifs et créatifs. Je dis toujours qu'une recette est comme une partition de musique classique: elle est parfaite, mais il faut la jouer avec son propre talent et son âme. » C'est sans doute ce qu'a fait Hideyuki Kawamura, formé chez Tsuji et employé de Lameloise (trois étoiles), en Bourgogne, lorsque en 2014, il a remporté le championnat du monde de pâté-croûte... Au terme des six mois d'enseignement, Yoshiki Tsuji viendra rencontrer les élèves des châteaux. Pour l'occasion, ils inventeront un menu spécial réalisé sans l'aide des professeurs. Puis, la cérémonie de remise des prix récompensera les meilleurs. Le premier gagnera une réduction des frais de scolarité, ce qui, à 28000 euros l'année, a son importance. Reiko, qui s'est engagée à rembourser ses parents, aimerait bien sûr être primée. Si le stress est trop grand, elle ira se promener, le soir, dans le parc du château. C'est dans le silence des grands arbres, dit-elle, qu'elle retrouve la sérénité: le *shinrin-yoku* (« le bain de forêt ») remplacera la « voie du thé » qu'enseigne sa mère. ☺