

# Saveurs



**Un casting pour « L'Addition s'il vous plaît »**

L'émission diffusée sur TF1 recherche des candidats pour un tournage prévu le 5 mars sur le bassin d'Arcachon. Inscription : <http://casting-events.com/96-assister-a-l-addition-s-il-vous-plait> PHOTO: TF1

# L'enfant de Charente au pays du Soleil-Levant

**JAPON** Julien Verrat est le premier étranger employé dans un restaurant gastronomique japonais. Il travaille depuis un an au Kikunoi, à Kyoto

Dans une cuisine exiguë où s'affairent une vingtaine de personnes, il aligne soigneusement sardines, crevettes et branches de persil, avant de les enrouler autour de riz blanc. Julien Verrat œuvre au hassun, un assortiment de bouchées apéritives qui ouvre le défilé des 12 plats du kaiseki, le repas gastronomique nippon. Originaire de Cognac (16), le jeune homme de 21 ans travaille depuis un an à Kyoto au sein du prestigieux Kikunoi, un ryotei (auberge traditionnelle) trois étoiles niché dans une impasse du quartier de Higashiyama, la « montagne de l'Est », entre jardins zen et parc au cerisier centenaire.

**Compétition internationale**  
Son arrivée dans l'archipel, où l'on cultive le raffinement tout autant que la discrétion et l'entre-soi, a été saluée par le maire de la ville et le grand quotidien « Asahi Shimbun ». Julien Verrat est en effet le premier étranger employé dans un restaurant gastronomique japonais. Il est ainsi initié aux secrets du washoku, cette cuisine japonaise ancestrale et sophistiquée, célébrant le goût simple des aliments et la beauté de la nature, inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il assiste aux rencontres des grands chefs du pays, qui viennent chaque mois au Kikunoi s'exercer sur un thème. Et il a participé au mois de janvier à Kyoto aux trois jours de festivités et de compétition internationale marquant le premier anniversaire de classe-

ment du washoku par l'Unesco, dont le chef du Kikunoi, Yoshihiro Murata, est à l'origine.

Au départ, le Français n'avait pourtant aucun lien particulier avec le Japon, dont il ne manie pas la langue. Fils de Thierry Verrat, chef étoilé à la tête de La Ribaudière, à Bourg-Charente, il s'est formé chez Christopher Coutanceau à La Rochelle (deux étoiles) et dans l'établissement de son père, mais rêvait du pays du Soleil-Levant par désir d'« atypisme » et pour cultiver une « ouverture d'esprit ». Son CV glissé à un grand chef japonais de passage dans la région est arrivé à Kyoto au moment même où ses restaurants traditionnels ont reçu l'autorisation d'embaucher des étrangers, pour promouvoir une cuisine complexe et délicate, bien loin de se résumer aux populaires tranches de poisson cru. L'enfant du Sud-Ouest fut adoubé ambassadeur du washoku.

**Un rythme de travail soutenu**  
Au Kikunoi, dans cet antre de l'harmonie où l'on mange sur tatami dans des salons intimes avec vue sur jardin, les journées sont besogneuses. « Je travaille de 8 h 30 à 22 h 30, avec une pause d'une trentaine de minutes en journée », raconte Julien Verrat. J'ai quatre jours de repos par mois, cinq jours de vacances en hiver, cinq autres jours en été. Je dors sur place pour mieux rester concentré sur la cuisine. »

Ryohei Hayashi, son mentor et le bras droit du patron, le confirme : « Le rythme de travail n'est pas le



Au fil des menus de saison, Julien Verrat découvre quantité de produits comme le concombre de mer, la carotte rouge ou une variété de pomme de terre visqueuse. PHOTO: B.J./E.SO

**« L'impétrant découvre des plats pensés, esthétisés, déclinant une cinquième saveur, méconnue en Occident, l'umami »**

même en France et au Japon, et, au début, nous avions un peu peur pour Julien. Mais il s'est bien adapté, il est sociable, curieux, et a un bon savoir-faire. »

Au fil des menus de saison, l'impétrant découvre des plats ciselés,

pensés, esthétisés, déclinant une cinquième saveur, méconnue en Occident, l'umami. « Le mot signifie "goût savoureux", précise Julien Verrat. C'est une saveur difficile à saisir pour un palais occidental, qu'on retrouve dans le dashi, un bouillon d'algues kombu et de copeaux de bonite séchée. »

Il découvre aussi quantité de produits de la mer – « Les Japonais mangent quasiment tout, jusqu'au concombre de mer ! » – et les légumes de Kyoto, telle la carotte rouge, « très sèche mais très goûteuse ». Sans se départir de son esprit critique, il grimace en évoquant le poisson

toujours trop cuit ou une variété de pomme de terre visqueuse – « Les Japonais adorent, mais impossible de servir ça à des Français ! »

Au début de février, Julien Verrat quittera Kyoto pour une courte escale en France. Il est ensuite attendu au Caire, où il composera un menu japonais à la table du Conrad, puis à New York chez Thomas Keller. « Je veux faire une cuisine de produits, garder la patte de mon père mais ajouter une touche d'ailleurs », dit le voyageur, dont les plats cosmopolites transmettront assurément le goût pour le Japon. **Rafaële Brillaud, à Kyoto**

## L'ÉVÉNEMENT

**Goût de/Good Goût**  
Jeudi 19 mars, dans le cadre de Goût de France/Good France, plus de 1 300 dîners seront proposés, dans des restaurants du monde entier, afin de célébrer la gastronomie française. Cette 1<sup>re</sup> édition est organisée à l'initiative d'Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères et du Développement international. S'inspirant d'Auguste EscOFFIER, qui initiait en 1912 les Dîners d'ÉpICURE – le même menu, le même jour, dans plusieurs villes du monde –, Goût de France/Good France reprend cette idée avec la

volonté d'associer des restaurants aux quatre coins du monde. Les chefs proposeront dans leur établissement un menu « à la française » avec un apéritif de tradition française, une entrée froide, une entrée chaude, un poisson ou crustacé, une viande ou volaille, un fromage français (ou une sélection), un dessert au chocolat, des vins et un digestif français. Une cuisine accessible à tous, du bistrot aux tables d'exception, réalisée à partir de produits frais de saison et issus du terroir local. Le prix du menu est à la discrétion du restaurant, et chacun est encouragé à reverser 5 % des ventes à une ONG.

## SARLAT

EN PÉRIGORD

**Samedi 7 mars**

- Visites gratuites de fermes
- à 19h, soirée « Bodég'Oie » avec grillades d'oie et banda

**Dimanche 8 mars**

- Fête traditionnelle avec animations, jeux gratuits pour les enfants
- Démonstrations de découpe d'oie
- Casse-croûte périgourdin sur la place de la Liberté

Réservations et renseignements Office de tourisme : 05 53 31 45 45  
Toutes les infos sur [www.sarlat.fr](http://www.sarlat.fr)