



Cette photo résume bien le charme du Japon tel que nous l'avons vécu. Madame Tukuoka, la femme du chef du restaurant trois étoiles Arashiyama Kitcho nous traite comme des hôtes de marque, avec ce sourire énigmatique qui n'a rien à envier à la Joconde. Au premier plan, le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1996** confirme la volonté d'excellence qui a régné pendant notre voyage.

### Bulletin n° 405

A Kyoto, dîner de Wagyu au restaurant deux étoiles Isshin et dîner traditionnel japonais au restaurant trois étoiles Arashiyama Kitcho.

A 18 heures, à notre hôtel à Kyoto, le bateau nous attend, puis un taxi, pour nous conduire à un restaurant spécialisé dans le bœuf Wagyu. Nous traversons la ville au nombre de piétons assez invraisemblable. Toutes les rues sont abondamment illuminées et tout à coup, nous entrons dans une rue sombre aux éclairages chiches. Le taxi s'arrête. Imaginer qu'ici il y ait un restaurant est quasi impossible, surtout quand on ne sait pas lire le japonais. Le **restaurant Isshin** est tout petit, tout au plus 25 places, mais il est couronné de deux étoiles Michelin. Au fond de la salle, que nous ne pouvons pas voir, il y a deux tables où l'on se rend après avoir enlevé ses chaussures. L'espace à l'entrée ne compte que huit places assises, alignées le long d'un comptoir, en prise directe avec la cuisine que le chef réalise devant nous. Alors qu'au restaurant de sushis un contact s'était immédiatement créé avec le cuisinier, le chef, caché derrière ses lunettes américaines de grand prix, est d'un mutisme total, ne portant pas un œil vers ce qui se passe au-delà de son espace de travail.

Nous commençons par du bœuf mariné avec des pommes de terre et de minuscules lentilles. La chair du bœuf Wagyu est d'une tendreté admirable. Je suis fou de cette viande. Le plat suivant est en trois parties. Dans une coupelle, un champignon et des tripes de bœuf. Dans une deuxième, la chair du bœuf cuite sous vide, et dans la troisième la chair cuite à basse température et poivrée. La cuisson sous vide donne une chair fondante délicieuse que je préfère alors qu'Akiko opte pour le bœuf au poivre. Nous recevons ensuite un potage de queue de bœuf avec des morceaux de queue dans un tofu. Dans la soupe trempe un champignon délicieux dont Tomo me dit qu'il est aussi rare que la truffe. Le carpaccio de bœuf Wagyu au

poivre rose est une merveille. Une saveur comme celle-là est unique au monde. Dans la carte des vins bien chic, après une bière Yebisu pure malt très légère, nous avons choisi un **Cloudy Bay Pinot Noir Nouvelle Zélande 2008**, vin simple sans prétention qui suit bien la saveur du bœuf.

Le plat suivant est une langue de bœuf crue traitée en tartare que chacun prépare lui-même. Le chef, qui s'est soudain déridé dès que Tomo a dit que nous étions hier chez Joël Robuchon, nous dit que Joël Robuchon est venu dîner chez lui et considère que le plat de langue de bœuf ne marcherait jamais en France. Or nous l'aimons. Ce n'est pas inoubliable, mais c'est une expérience qu'il faut avoir tentée. Ce plat est suivi par une queue de bœuf en sauce avec une pomme de terre. La chair grasse est délicieuse. Le plat suivant est composé de trois préparations : à nouveau du bœuf mariné mais d'une autre façon, un sushi de chair de Wagyu et un autre sushi de la même viande préparée autrement. C'est bon, mais cela fait plus sushi que Wagyu. Vient ensuite une composition originale de chair très marinée avec des pommes de terre, des oignons, et un jus de bonite séchée. Mais le bonheur suprême, c'est quand un steak de Wagyu est juste grillé sur une plaque et proposé tel quel. Il y a des à-côtés bien sûr, mais c'est cette chair là que je souhaitais. Elle est là. Quel bonheur. Le chef, de plus en plus sociable, rit de mon enthousiasme. Aussi, sur ma demande, un steak entier de cette viande rare m'est proposé. Je m'en délecte avec gourmandise.

Le chef nous explique que si son restaurant est aussi petit, c'est parce que l'offre d'une viande de qualité absolue représente une quantité tellement faible qu'il a calibré le restaurant sur ses possibilités d'approvisionnement. Nous sommes ici à un sommet haut comme un Fuji Yama de la viande de bœuf. Mes amis prennent ensuite un bouillon traditionnel que je ne goûte pas tant je veux garder en bouche la mémoire de cette viande divine. Nous finissons sur une crème brûlée et un sorbet au kaki exceptionnel.

Je suis photographié avec le chef et son épouse dans son restaurant et devant son enseigne à l'extérieur. Nous échangeons nos cartes. Ce repas est un des plus émouvants et dépaysants de ma vie.

Un taxi nous attend et nous conduit à l'embarcadère d'où nous avons cet après-midi rejoint l'hôtel en bateau. Comme la nuit est noire le bateau est exclu aussi une jeune et jolie conductrice nous emmène sur une voiture plus étroite que notre précédent taxi au dessus du petit pont qui paraissait infranchissable. Nous frôlons les rives et à tout moment un pneu pourrait quitter l'étroit chemin. On nous dit que l'on croise parfois des daims et des singes sur cette route confidentielle. Nous arrivons à notre hôtel avec l'envie que notre nuit soit bercée du souvenir d'un repas féérique, l'un des plus étonnants que nous ayons vécus.

À 8 heures, une jeune femme portant un lourd sac noir s'installe dans le salon qui jouxte notre chambre pour préparer le petit déjeuner. Ma femme a commandé un petit déjeuner continental et j'ai choisi un petit déjeuner japonais. La serveuse est rejointe par un jeune homme qui l'aide à tout disposer. Après quelques minutes le jeune homme s'efface et la jeune fille nous appelle pour nous indiquer le mode d'emploi. Je peux goûter un saumon cuit accompagné de riz et de petits légumes, et dans une grande coupelle une soupe mijote, avec de nombreux légumes régionaux. Je pourrai si j'en ai l'envie y casser un œuf et ajouter du riz. C'est un petit déjeuner délicieux et léger, pris au niveau d'une table très basse. Le dépaysement, si nous n'en avons pas encore conscience, s'épaissit pour notre plaisir. Pendant le petit déjeuner nous nous complaisons à regarder les feuilles des arbres et le cours d'eau aux couleurs de pastels japonais. Il est inutile de dire que nous sommes heureux.

À dix heures, nous prenons le petit bateau qui nous emmène en dix minutes à l'embarcadère où un chauffeur de taxi en gants blancs nous attend, avec une grande limousine impeccable. Chose absolument incroyable, il a dessiné lui-même et daté de ce jour deux plans. Un plan de Kyoto dans sa région, allant jusqu'à la baie d'Osaka, et un plan détaillé du centre de Kyoto indiquant tous les sites présentant de l'intérêt. Contrairement à tous les chauffeurs jusqu'à maintenant, celui-ci fait plus guide que chauffeur. Il est d'une rare érudition et en fait parfois un peu trop.

Nous visitons le Ryoanji Temple qui contient le fameux jardin des quinze rochers. Au niveau du jardin, l'homme ne peut jamais contempler les quinze pierres. Il peut en voir au maximum treize, ce qui montre bien que l'homme ne peut pas avoir la connaissance complète des choses. La vision globale n'est possible que du ciel, siège des dieux. Les jardins japonais sont des bijoux de construction et les couleurs d'automne transcendent leur charme. Nous allons ensuite au Kinkakuji Temple dont le jardin est encore plus beau.

Comme par enchantement, devant le temple doré de deux cent mille feuilles d'or, sur un petit rocher au milieu de l'étang, un héron regarde les milliers de visiteurs qui le photographient en premier plan du palais doré. Et, tel l'acteur qui cabotine, le héron pêche un poisson pour remercier la foule qui l'admire.

La promenade dans ce jardin est propice à la méditation. Notre chauffeur guide nous explique que les pierres d'un petit ruisseau ont été placées de telle façon que le ru chante une musique, la mélodie de l'eau. Tout est raffiné. Chaque plante a sa place, chaque taille de feuille, voire même chaque couleur d'automne ont leur place et leur justification. L'élégance japonaise s'exprime de la plus belle des façons. Comme il se doit nous avons frappé un gong puis fait une prière, nous avons jeté des pièces de monnaie là où cela porte bonheur.

Après un bref déjeuner sans histoire les femmes ont fait du shopping et les hommes ont rejoint l'hôtel. J'ai pris un bain dans une baignoire en bois avec des sels qui purifient mon corps. Il faut être frais et beau, car ce soir, ce sera notre premier "trois étoiles" traditionnel japonais.

A 18h30 le bateau nous emmène à l'embarcadère mais avec une nouveauté : on nous propose sur le bateau un apéritif qui est offert, non pas par l'hôtel mais par le restaurant où nous allons dîner. Il s'agit d'un cocktail maison où je peux imaginer qu'une grappa a fait avec un jus de citron et un sirop de fruits rouges. Un taxi nous attend pour nous conduire au **restaurant Arashiyama Kitcho**, dont le chef est **Kunio Tukuoka**, situé de l'autre côté de la rivière, à faible distance.

Le taxi se gare dans une minuscule cour entourée de bambous. Nous laissons nos chaussures au seuil et sur le chemin vers la salle, une femme assise sur ses talons se courbe jusqu'au sol en signe de bienvenue. Nous entrons dans une immense pièce, vide de toute décoration aux murs comme au sol à l'exception d'un panneau de tissu mural sur lequel est inscrit "l'automne", près duquel une composition florale Ikebana suggère l'automne.

Dans cette pièce quasiment vide, une table basse noire laquée est placée au centre avec quatre sièges bas. Nous dînerons seuls dans un espace immense. De jeunes serveuses nous invitent à nous asseoir. Avec Tomo, nous avons déjà choisi sur le site internet les vins de ce dîner. La carte des vins est très maigrelette pour un trois étoiles, et les prix interdisent de prendre ce que l'on aimerait. Nous nous étions orientés vers les champagnes au sein desquels le plus grand de tous est à un prix qui nous dissuade tous les deux. Nous avons pensé commencer par un champagne que nous connaissons or dans la carte des vins, un petit encart Dom Pérignon propose le 2002 avec les étiquettes Andy Warhol. N'ayant pas été invité aux cérémonies du lancement de ce nouveau millésime, ma "revanche" sera de découvrir ce nouvel enfant au Japon dans l'un des plus fameux restaurants du pays du Soleil Levant. L'autre champagne sera **Salon 1996**. On nous demande quelle couleur nous aimerions avoir de Warhol. Pour créer un lien avec le Salon dont l'étiquette est verte, nous choisissons le **Champagne Dom Pérignon étiquette verte 2002**. On nous propose des verres Baccarat spécialement dessinés pour ce restaurant qui sont d'une grande beauté. L'épouse du restaurateur, habillée dans un kimono élégant, aux cheveux impeccablement rangés selon une coiffure traditionnelle, à la peau du visage blanche et lisse et au regard impénétrable s'assied sur ses talons à côté de nous et fait ouvrir les bouteilles des deux champagnes que nous boirons simultanément.

Le menu va nous entraîner dans un voyage irréel où les présentations des plats sont des œuvres d'art, servis dans des pots de terre, des faïences et des porcelaines qui sont des antiquités. Tomo me prévient de ne casser aucun objet car certains valent des fortunes. Voici le menu dans son intitulé en anglais :

The Starter : Japanese persimmon salad with several vegetables dresses with vinegared jelly Botargo with Japanese turnip / The soup : crab's brown cream flavored soup with snow crab and slightly grilled bean curd / The first sashimi : Japanese blowfish with soy sauce and liver sauce / The second sashimi : Japanese lobster with soy sauce, sesame and ginger flatty flesh of tuna fish with soy sauce / The side dish : snow crab / The appetizer : abalone with vinegar sauce, pickled salmon roe and vegetables with soy sauce, vegetable caviar with chicken, shrimp, ox tongue, seabram roll, barracuda fish's sushi / The grilled food : grilled butterfish with soy sauce flavored Japanese lemon, chestnut and ginkgo nut and Shiitake mushroom / The seasonal food : fried and steamed To-fu products, potato, pumpkin and spinach / The rice : cooked rice with shimezi mushroom and grilled beef / The pickled : salt pickled Japanese turnip,

salt-pickled Japanese special turnip, salt-pickled Japanese spinach / The dessert : melon, pear, raspberry, grape and persimmon / The sweet : Japanese sweet confection made of chestnut.

Il est difficile de décrire tous ces plats qui sont un festival de beauté et de saveurs. C'est un voyage dans la beauté, dans la subtilité de la création japonaise. Les serveuses si on peut appeler ainsi ces femmes qui sont plutôt des accompagnatrices de notre périple, ont dû rire sous cape en m'entendant glousser de plaisir tant chaque nouveau plat révèle une imagination culinaire de très haut niveau. Il y a ainsi quelques chefs qui entraînent dans des voyages uniques : Ferran Adria, Marc Veyrat et Kunio Tokuoka.

Avec Tomo, nous nous sommes amusés à deviner lequel des deux champagnes convenait le mieux à une saveur donnée. Notre intuition a bien fonctionné, trouvant presque chaque fois la bonne réponse. Ce qui est étrange, c'est que lorsque l'un des champagnes colle parfaitement à un plat, l'autre ne cherche pas à rivaliser. Nous avons ainsi profité des deux, sans qu'ils n'entrent en compétition. Le Champagne Dom Pérignon 2002 va s'étoffer dans les années à venir, mais il est déjà brillant, jouant sur son charme délicat qui convient à merveille aux saveurs japonaises. Le Champagne Salon 1996 impressionne par la finesse de sa trame, par sa définition et sa longueur. Comme il est conquérant, ce sont les saveurs plus douces qui lui conviennent le mieux. La flexibilité dans l'adaptation est plutôt du côté du Dom Pérignon, et la précision est du côté du Salon 1996. Les plats sont tellement bons, notre joie est telle que nous asséchons les deux champagnes qui n'ont plus rien à offrir vers la moitié du repas. L'heure est à la liesse aussi les limites financières que nous nous étions imposées tombent et nous commandons le **Champagne Krug Clos du Mesnil 1996**. C'est la splendide madame Tokuoka qui nous sert le champagne et nous lui offrons un verre. Elle s'assied sur ses talons d'un mouvement d'une folle distinction et partage avec nous ce champagne splendide. Quel champagne ! Il transcende les deux précédents, car il a tout. Sa fraîcheur est citronnée, son parfum est d'une richesse extrême, sa bulle est un feu d'artifices, et sa longueur est infinie, perpétuant des complexités uniques. C'est un monument que ce champagne que l'on boit plus pour lui-même qu'en accompagnement, car ce seigneur ne partage pas la vedette.

L'accompagnatrice principale qui s'asseyait auprès de chacun de nous pour préparer nos assiettes est tellement gentille que je lui demande de se servir du Clos du Mesnil et de manger avec lui une petite châtaigne. L'accord est tellement saisissant qu'elle a presque des larmes aux yeux. Notre hôtesse reste à nos côtés pendant le dernier quart de la soirée et nous discutons avec elle de la cuisine de son mari. Elle nous offrira au moment du départ un gros livre dont il est l'auteur.

Nous ne savons pas si nous reviendrons un jour dans ce restaurant à l'originalité bouleversante. Aussi était-il important que nous associions à une cuisine parfaite trois champagnes que nous adorons : Dom Pérignon, Salon et Krug Clos du Mesnil. Etre installés dans une immense salle où nous sommes seuls, accompagnés par des hôtesse dont tous les gestes correspondent à une chorégraphie raffinée, avoir la chance que la prêtresse des lieux nous considère comme des hôtes importants et converse avec grâce avec nous, profiter de mets inconnus, aux saveurs dépaysantes et raffinées, tout cela crée un moment unique dont nous garderons un souvenir éternel.

Je dois dire cependant qu'entre ce restaurant à la perfection feutrée et le petit "bistrot" (si l'on peut dire pour un deux étoiles Michelin) de Wagyu, mon cœur penche vers le restaurant de viande. Mais la somme des deux sur deux jours est une expérience unique, inoubliable.

Lorsque nous rentrons à l'hôtel par le petit pont étroit, il nous faut faire demi-tour car une voiture vient en face. Il faudra plusieurs essais pour passer ce pont en marche arrière. Sur la route enfin libre, des biches se promènent calmement. Les aplombs au dessus de la rivière font peur. Une nuit réparatrice sera la bienvenue. Elle sera peuplée de beaux rêves.

Amicales salutations de François Audouze