

Leçon de sushis avec un champion de France

Emanuele Bombardier est le chef du restaurant parisien Matsuhisa. Il a accepté de donner une master class à trois de nos abonnés. Un régal.



Emanuele Bombardier, chef exécutif du restaurant Matsuhisa Paris au Royal Monceau donne une leçon de sushis à des lecteurs d' « Ouest-France ». | JÉRÔME FOUQUET/OUEST-France

Vu comme ça, ce n'est pas compliqué les sushis. « **Allez, à vous...** » Dans la cuisine ouverte du restaurant Matsuhisa, au cœur du Royal Monceau, le prestigieux hôtel parisien, Emanuele Bombardier, 41 ans, accueille des abonnés de notre journal.

s ont participé à une sélection sur notre site [La Place](#) et les voilà installés, tablier autour du cou. Bon, finalement, ce n'est pas si simple. Le riz est très collant, la boulette se défait... Faire des sushis, c'est un métier !

Disciple de Nobu

Originaire d'un petit village près de Venise, Emanuele Bombardier a consacré sa carrière à la cuisine asiatique sous la houlette du célèbre chef Nobuyuki Matsuhisa

dit Nobu, 74 ans. « **J'ai travaillé pour lui dans de nombreux restaurants, Afrique du Sud, Londres, Grèce... et Maintenant je suis le chef exécutif de son restaurant parisien Matsuhisa.** »

Après dix ans passés entre le Pérou, l'Argentine et l'Alaska, Nobu a posé ses valises à Los Angeles en 1987 et ouvert son propre restaurant, le Matsuhisa, dans le quartier de Beverly Hills. Sa cuisine, mélange de traditions et d'inspirations de ses voyages, est rapidement remarquée. Son restaurant devient alors le repaire des stars hollywoodiennes, notamment Robert de Niro. Ce dernier va l'aider à se développer et acquérir une renommée mondiale. Nobu possède aujourd'hui soixante-trois restaurants.



Le creux de la main, les doigts, les gestes sont précis pour faire un bon sushi. | JÉRÔME FOUQUET/OUEST-FRANCE...

« **Avec lui, j'ai beaucoup appris ! Ses recettes racontent le Japon mais aussi ses voyages.** » Un festival de goût et d'émotions. Mais alors chef, c'est quoi le secret d'un bon sushi ? « **La qualité du poisson, la cuisson du riz et un bon wasabi.** » Et il s'y connaît Emanuele ! En 2019, il a été élu meilleur chef sushi de France et a participé à la Coupe du monde au Japon où il est arrivé en finale.

Des gestes ancestraux

Devant les yeux ébahis de nos trois lecteurs, Natyan Roussel, 18 ans, Nathalie Gobert, 26 ans, et Ekaterina Toshkova, 35 ans, le chef prépare le riz. « **Dans notre restaurant, tout est fait à la main. On ne prépare pas de sushis à l'avance.** » Dans un grand récipient en bois, il incorpore le vinaigre au riz en mélangeant l'ensemble à l'aide d'une grande cuillère en bois. Des gestes venus de la nuit des temps, là-bas au Japon. Comme celui qui consiste à râper le wasabi sur une petite planche en bois recouverte d'une peau grenelée de requin.



Dans un grand récipient en bois, le chef incorpore le vinaigre au riz en mélangeant l'ensemble à l'aide d'une grande cuillère en bois. | JÉRÔME FOUQUET/OUEST-FRANCE...

« **Le positionnement du riz dans la main, la dépose du poisson rien n'est dû au hasard. Chaque geste compte. Il faut être précis...** » Et rapide, car dans le restaurant, les clients attendent.

Comment expliquer ce succès des sushis en France ? « **C'est original, c'est beau, c'est bon et c'est simple à manger** ».

Nobu a compris cet engouement pour la cuisine de son pays mais a su l'adapter. « **Un jour, dans son restaurant de Los Angeles, un client très VIP est venu pour une dégustation. Nobu lui a servi un plat de poisson cru. Le client a refusé. Nobu est rentré dans sa cuisine assez contrarié. Il y avait une casserole avec de l'huile et de la sauce de soja. Il a eu l'idée de snacker les poissons juste en versant ce mélange chaud.** » Le résultat est un pur délice. Nos trois abonnés ont eu la chance de goûter à cette recette réalisée par Emanuele Bombadier. Leurs papilles en frétilent encore.