

Fontainebleau. Le chef japonais en démonstration à La Table du Parc



Fontainebleau, jeudi soir. Un maître des tempuras japonais, Kouichirou Shimura, et la jeune chef du restaurant La Table du Parc, Carmen Thelen, ont concocté un menu à quatre mains au restaurant la Table du Parc. **LP/Sylvain Deleuze**

La salle de 55 couverts a été remplie en deux jours. Et pour cause, un maître des tempuras, Kouichirou Shimura, est venu concocter un dîner à quatre mains avec la jeune chef Carmen Thelen. « Je suis impressionnée et j'ai de la chance qu'il vienne ici », raconte cette Allemande de 27 ans, à la tête restaurant La Table du Parc. Elle a obtenu une Assiette dans le dernier guide Michelin, soit l'étape avant l'étoile, en moins de deux ans passés derrière les fourneaux !

Venu avec deux jeunes apprentis, le chef japonais, en voyage pour faire découvrir la France à des inconditionnels de la cuisine de son restaurant, a tenu à venir travailler à deux pas du château, symbole d'excellence à la française. Mais aussi parce qu'un ami Français est originaire de Fontainebleau. « On pense que nos cuisines sont différentes mais elles ont beaucoup de points communs, comme l'amour des produits, une façon de les associer », explique le chef, devenu maître tempura (*NDLR : sortes de beignets*) au terme de 10 ans d'apprentissage. Il accompagne régulièrement le gouvernement de son pays dans les voyages officiels et a travaillé un peu partout dans le monde.





Fontainebleau, ce jeudi soir. LP/Sylvain Deleuze

« Ils respectent vraiment les produits », constate Carmen, épatée par la finesse de la découpe du poisson pour réaliser un carpaccio de daurade au shiso et gingembre sauvage. « Nous, on utilise la racine. Là, il travaille avec les feuilles, c'est beaucoup plus doux », explique-t-elle, désireuse de connaître les ingrédients utilisés pour faire frire les tempuras. « Il nous a demandé de vider la friteuse et compte s'en servir avec du filet de veau. Je n'y aurais jamais pensé », raconte-t-elle, le regard plein de gourmandise. Elle a d'ailleurs composé les amuse-bouches, les entres-plats et le dessert, spécialement pour ce menu hors du commun affiché à 85 €.

Le chef, habitué aux réceptions dans le monde, garde malgré tout la philosophie de son restaurant Ono de Tokyo à onze couverts, pas un de plus. « Je choisis ce qu'ils vont manger tous les soirs en les regardant. Je vois s'ils sont fatigués, stressés, ce qu'ils boivent et je compose », explique-t-il. Il cuisine devant eux. Il a d'ailleurs hâte de faire les courses au marché ce vendredi pour réaliser un petit menu avant de repartir. « Je vais préparer quelque chose de simple d'inspiration japonaise uniquement avec des ingrédients typiquement Français », se réjouit-il.

En attendant les clients, la jeune chef goûte et ne rate rien. Pour accompagner son plat principal, il a mélangé un classique bouillon de poule, bien de chez nous, avec un bouillon de bonite (*NDLR : un cousin du thon*), relevé par une feuille japonaise et des chips de bacon. « C'est d'une finesse », n'en revient pas Carmen. Simple et délicieux.

leparisien.fr

Sylvain Deleuze