

le nuage



dix façons de le préparer



*Ryoko Sekiguchi
Sugio Yamaguchi
Valentin Devos*

Les Éditions de l'Épure

Préface

雲 = nuage

La cuisine japonaise historique a ceci de particulier qu'elle a longtemps utilisé le nuage comme un ingrédient majeur. L'impression aérienne que l'on garde souvent après un repas japonais vient du fait que le nuage est apprécié comme le summum des produits nobles.

Nous pouvons supposer son large usage ancestral grâce aux intitulés de plats figurant dans plusieurs documents. 雲片 “les flocons de nuages”, est l'un des plats représentatifs de la cuisine des moines. 雲平 le “nuage plat” est l'une des bases de la pâtisserie japonaise traditionnelle. 雲子 l’“enfant-nuage” était une spécialité hivernale, 雲丹 le “nuage rouge” semble être un bon accompagnement pour le saké.

Nous avons traditionnellement beaucoup appris de la grande civilisation de notre pays voisin, la Chine. Ainsi, 雲吞 “boire le nuage” est un plat venu de Chine, tout comme 雲白肉, “la chair blanche de nuage”, spécialité de la région du Sichuan.

Dans les œufs à la neige, le dessert français, on sait bien que ce n'est pas la neige elle-même que l'on déguste. En revanche, au Japon, il s'agissait bien de plats de nuages. Hélas, cette tradition s'est perdue, et les Japonais, ayant eux-mêmes oublié qu'ils cuisinaient les nuages, se contentent désormais de substituts. Manger des légumes taillés en brunoise à la place des flocons, de la pâte d'igname sucrée au lieu des nuages plats, de la laitance de poissons à défaut d'enfants-nuages, des oursins salés en guise de nuages rouges, et même utili-

ser des travers de porc pour la chair blanche de nuage, n'est-ce pas blasphématoire pour le sublime nuage ?

Heureusement, cette offense appartient désormais au passé. Les avancées de la technologie ont permis de retrouver le moyen d'attraper les nuages. Les points de vente ne sont pas encore très nombreux, mais l'on trouve tout de même de nos jours des nuages cueillis à la main, de façon artisanale.

Nous sommes heureux de pouvoir vous livrer ici, dans ce livre de recettes, sans doute le premier consacré aux nuages, les secrets de cet aliment magique.

Produit digeste, non allergène et non gras, qui ne contient ni gluten ni sucre, et qui ne pose pas de problème de bilan carbone, le nuage est bien l'ingrédient du XXI^e siècle.

Il est en outre très maniable, et son goût délicat se marie avec toutes les sauces. Vous constaterez qu'il peut tout aussi bien servir d'ingrédient principal que d'accompagnement.

Nous pouvons aussi apprécier le nuage comme produit du terroir, car les formes et les goûts diffèrent selon les régions –, de quoi augmenter les plaisirs gustatifs en voyage.

Une seule mise en garde : consommez-le avec modération dans les pays qui manquent de pluie.

Ryoko Sekiguchi

10

façons



Les recettes 1, 2, 6 et 9 sont pour 4 personnes.

Soufflé par vents et par riz pour commencer

Si nuages m'étaient comté

Attraper les nuages

*Nuages d'automne,
nuages d'hiver*

*Nuages de printemps,
nuages d'été*

Mues orographiques

Ciel "griz"

Friandises de paysages

Jus de coco-nimbus

De quoi se nourrissent les nuages ?

Comment choisir un bon nuage ?

Produit sauvage par excellence, le nuage est le meilleur reflet de la nature. Il va sans dire qu'il vaut mieux le choisir le moins pollué possible. Certains nuages de campagne sont réputés pour leurs saveurs rustiques. Par ailleurs, chaque saison a son nuage, certains nuages disparaissant du marché au bout d'à peine deux semaines. Le nuage de l'étage supérieur, aux cristaux de glace, est prisé pour sa rareté et sa texture croquante. Les nuages de 2 à 7 km d'altitude sont plus abordables, mais aussi plus humides et élastiques. Ce sont eux que l'on trouve le plus souvent sur les marchés.

Maniez avec précaution les nuages contenant des éclairs : ils peuvent laisser une légère sensation de picotement sur la langue, ou éclater lors de la friture.

L'association de deux ingrédients similaires, comme nuage et brouillard, ou nuage et neige, donne toujours un résultat délicat, en goût comme en bouche.

Et ce n'est pas parce qu'ils sont colorés – rose, argenté, vert-bleuté – que leur goût est différent : c'est juste un trompe-l'œil. En revanche, ils apportent une touche en plus dans la confection de pâtisseries. Les nuages marins étant souvent salés, songez à choisir des nuages doux pour les desserts.

Les nuages d'élevage ne sont pas à rejeter : ils ont l'avantage de subir des contrôles stricts concernant l'hygiène et la qualité homogène. Seul bémol : leur goût est un peu fade.

Attention à la date de péremption, qui diffère selon les types de nuages : quelles que soient les variétés, ils peuvent dès que leur date limite est dépassée se changer en pluie et se répandre sur vos assiettes.

Ryoko Sekiguchi

Sugio Yamaguchi

Comme un nuage le riz est malléable, adopte mille textures, abrite mille nuances de gris et de blanc. Il se sale ou se sucre, commence et termine les repas.

Rincez 100 g de riz rond et faites blanchir les grains pendant 5 mn dans de l'eau bouillante. Egouttez.

Portez à ébullition 40 cl de lait et 50 g de sucre. Lorsque les bulles éclatent à la surface du liquide, versez le riz blanchi et 5 gousses de vanille fendues en 2. Baissez le feu et laissez cuire doucement environ 45 mn, en remuant souvent pour que la nacre du riz colore le lait dans son sillage.

Goûtez et vérifiez que la cuisson des grains convient. Coupez le feu, couvrez votre casserole. Laissez refroidir à température, alors que la chaleur rémanente finit de cuire le riz à cœur.

Récupérez les gousses de vanille et déposez-les dans une autre casserole avec 10 cl de crème. Laissez infuser, passez au chinois et faites refroidir la crème parfumée avant de la monter à l'aide d'un fouet. Incorporez la crème dans le riz refroidi pour obtenir une préparation onctueuse et voluptueuse. Plongez une grande louche dans ce lait grisé par le riz, coloré comme un jour maussade où le réconfort viendrait d'un secret de grand-mère.

Chuuut !

Ryoko Sekiguchi : *auteur d'une dizaine de livres en français et en japonais, traductrice littéraire, elle organise également des événements qui relient littérature et cuisine. Parmi ses ouvrages : Nagori (P.O.L), Le Club des Gourmets (P.O.L).*

Sugio Yamaguchi : *né dans la fébrile Tokyo, c'est en découvrant la sérénité des paysages hexagonaux que Sugio Yamaguchi décida de faire de la nature la clé de voûte de sa cuisine. Les vapeurs du ciel et la moiteur des forêts habitent les assiettes de "Botanique Restaurant" à Paris depuis l'automne 2015.*

Valentin Devos : *étudiant-designer à l'ENSCI à Paris. Il a créé "Alchimie", un procédé culinaire et un objet permettant à chacun de manger l'immatériel : des odeurs, des souvenirs et même les nuages.*