HÉLÈNE SUAUDEAU
redaction@neorestauration.com

Ces saveurs asiatiques qui flattent la cuisine fusion

Nourrie de mille saveurs et enrichie d'influences venues de tous les pays, la cuisine asiatique est à la mode. Elle permet d'apporter une touche d'originalité à une carte, ou simplement une note nouvelle à une recette.

« *Vendre de la cuisine asiatique à des Asiatiques n'est pas notre vocation* », précise d'emblée Jacques Dutertre, président de Freshpack. Cet « *explorateur de saveurs* », comme il se définit lui-même, a développé depuis 1992 une large gamme de recettes asiatiques inspirées de la cuisine de Thaïlande, de Chine, du Vietnam, du Japon ou encore d'Inde. « *Nous avons commencé par les raviolis chinois, à la demande de certains de nos clients.* »

© DAVIGEL

> « Notre rôle est de vulgariser des recettes que les restaurateurs n'iraient pas chercher eux-mêmes à l'autre bout du monde. »
> **Jacques Dutertre,** président de Freshpack

Ha kao aux crevettes, funko aux crevettes et à la coriandre, jing jao en forme d'étoile garni d'un mélange de légumes au gingembre, xiu mai aux crevettes, hsia long pao au porc… Sa gamme de bouchées vapeur reflète la diversité des formes, des saveurs et des textures de la cuisine chinoise. Et de ses ingrédients typiques : herbes, épices et aromates, sauces condimentaires, légumes spécifiques, des bases de préparation… S'y côtoient coriandre, graines de sésame, champignons, châtaignes d'eau, haricots mungo, pousses de bambou, choux chinois, nouilles de riz, tofu…

LE RESPECT DES CULTURES

En Thaïlande, ciboule, basilic thaï, citronnelle, curry rouge ou vert, galangal, lait de coco agrémentent brochettes, bouchées, nems, soupes et salades salées ou sucrées. Soupe kao soi (au lait de coco, curry, nouilles de riz et poulet), brochettes de crevettes thaï, bouchées de poulet au saté, mais aussi khanom tam (cake à la pulpe de palmier et au lait de coco), coussin ananas, salade de papaye verte, riz collant à la mangue s'y mêlent. « *Le riz varie beaucoup selon les pays,* note Jacques Dutertre. *Nous respectons ces cultures.* » Riz basmati, sauvage, japonais, coloré… L'entreprise propose une multitude de timbales de riz cuisinés.

Et l'on ne peut manquer d'évoquer, côté Japon, les yakitoris, ces brochettes de poulet mariné grillé au barbecue et enrobé d'une sauce : de la traditionnelle yakitori teriyaki (avec sauce soja caramélisée et épicée) à la yakitori thom ka (au lait de coco et à la citronnelle) ou satay (à la cacahuète et au gingembre). Autant de spécialités dont Freshpack adapte les goûts, les portions et le mode de réchauffage aux contraintes de ses clients (chaînes d'hôtels, de restauration…). « *Ils s'approprient nos produits. Et nous vendons même à des restaurants très généralistes,* commente Jacques Dutertre. *Notre rôle est de vulgariser des recettes qu'ils n'iraient pas chercher eux-mêmes à l'autre bout du monde.* »

ENTRÉE DANS LES MŒURS

De fait, la cuisine asiatique entre dans les mœurs. Davigel a inscrit à son catalogue des nems préfrits sans porc avec sauce nuoc-mâm, des queues de crevettes panées, une poêlée de légumes wok, une salade impériale (à base de nouilles chinoises, haricots mungo, fèves de soja et crevettes, assaisonnée à l'huile de sésame), et même un gratin de crabe en carapace naturelle.

Brake propose non seulement plusieurs types de nems, mais aussi un assortiment thaï (nems aux légumes sauce hoisin, samossas aux crevettes, bouchées de poulet au saté et brochette de crevette au curry rouge) pour des cocktails, des tapas, des décorations d'assiettes, et des yakitori de poulet cuits à la sauce soja. Dans son nouveau catalogue épicerie dédié à des produits haut de gamme qui apportent de la saveur, le distributeur consacre un chapitre spécifique à l'Asie. Wasabi, curry moulu, badiane entière (anis étoilé), gingembre moulu, graine de sésame blanc, sauce nuoc-mâm, sauce soja, pousses de bambou, champignons noirs séchés, noix de coco râpée, huile de sésame à la marque la Maison des Gourmets, caution de qualité inscrite dans la tradition : l'offre est large. « *Nous nous inscrivons dans la tendance* », insiste Nathalie Nauts, responsable de la communication. Les pages s'agrémentent d'intitulés de recettes vues sur les cartes des restaurants : crevettes marinées, pommes de terre aromatisées au café et huile de sésame, ou encore homard à l'arôme de chocolat, légumes et avocat, fumé à l'anis étoilé, et fenouil confit. « *Salé ou sucré, le gingembre envahit les cartes* », constate le distributeur, qui propose aussi des idées de recettes.

TENDANCE WOK

SDV les Marchés du Monde mise lui aussi sur le haut de gamme, au travers, notamment, de la distribution des produits Blue Elephant, lancés par la chaîne de restauration thaïlandaise du même nom. « *La cuisine thaïlandaise se démarque par la qualité de ses ingrédients* », explique Célimène Bisseuil-Lamy, responsable marketing CHR. Dans les ingrédients de base du distributeur figurent par exemple des pâtes pour soupe (tom yam, tom kha) signées Blue Elephant, mais aussi du gingembre émincé, des feuilles d'algues pour sushis… Ses nombreux produits finis sont fabriqués en ›

LA FEUILLE DE BANANIER, LA TOUCHE D'EXOTISME EN PLUS

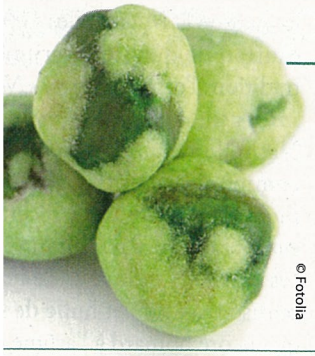
© Isabelle DORPE/TRANSGOURMET

Peu banale, la feuille de bananier est idéale pour se démarquer. TransGourmet l'a bien compris et a choisi des plats cuisinés asiatiques surgelés en papillote de feuilles de bananier. Dans ses recettes, poulet curry vert, crevettes masamam et poulet korma sont accompagnés de riz au jasmin.

LES INGRÉDIENTS INDISPENSABLES

© SSDV 2010

- **Coriandre** Également appelée persil chinois, c'est l'herbe la plus employée dans la cuisine thaï. Elle a une saveur marquée, légèrement citronnée.
- **Châtaignes d'eau** Les bulbes de cette plante aquatique ressemblent à nos châtaignes. Leur chair est très croquante.
- **Pâte de curry** La rouge, composée de piments rouges séchés, d'herbes et autres épices, est très épicée et parfumée ; la verte, à base de piments verts frais, est plus forte.
- **Galangal** Ce rhizome, comparable au gingembre, a un arôme plus subtil et moins prononcé.
- **Miso** Pâte de soja fermentée.
- **Sauce de soja** Elle est obtenue à partir de haricots de soja additionnés de farine et d'eau que l'on fait fermenter et vieillir.
- **Wasabi** Aussi appelé « raifort japonais », il s'agit d'un tubercule plus parfumé et moins piquant que le raifort.


© Fotolia

« Certains chefs de renom associent le wasabi sous sa forme classique à des marinades pour produits de la mer, à des tartares de poisson, et même à du chocolat. »
Jean-Michel Thirion, dirigeant de Sens Gourmet

France : xui mai, ha kao et autres ravioli chinois, nems, beignets de crevettes, tempura de moules, rouleaux de printemps au poulet, minibrochettes de crevettes marinées, cônes de crevettes thaï… SDV rappelle l'incroyable diversité des cuisines asiatiques. Chaque pays, et même chaque région, a ses propres plats. On retrouve toutefois, à travers l'Asie, une grande similitude dans les ingrédients et les modes de cuisson : à la vapeur, friture, wok notamment. « *La technique du wok est la même partout, mais les sauces diffèrent* », précise Célimène Bisseuil-Lamy. En soulignant sa montée en puissance en France.

Sens Gourmet, plus spécialisé dans les produits japonais, dispose également d'ingrédients utilisés dans toute la cuisine asiatique : le konbu, par exemple, des algues séchées qui servent de base à la soupe dashi, la sauce soja, le vinaigre de gingembre confit ou encore les sauces condimentaires au sésame. Son huile d'olive infusée au wasabi peut quant à elle s'utiliser avec parcimonie dans la cuisine occidentale. « *Quant au wasabi sous sa forme classique, certains chefs de renom l'associent à des marinades pour produits de la mer, à des tartares de poisson, et même à du chocolat* », précise Jean-Michel Thirion, dirigeant de l'entreprise. Le distributeur vend aussi beaucoup de tempura sous forme de poudre à reconstituer. « *La tempura s'utilise désormais dans tous les types de cuisine pour les fritures, pour sa plus grande légèreté par rapport aux pâtes à frire occidentales.* »

PLATS À CUISINER À TOUTES LES SAUCES

© SDV 2010

SDV propose de nombreuses sauces wok, marinades et curry typiques de la Chine, du Japon, de la Thaïlande ou de l'Inde. Les sauces prunes, haricots noirs, Szechan tomate, aigres-douces, sont dédiées au wok. Les sauces teriyaki (japonaise), satay (indonésienne), la pâte de curry tandoori (indienne) conviennent aux marinades. Les sauces curry paneng, la pâte de curry massamam, les pâtes de curry rouge, vert, jaune agrémentent les recettes thaïlandaises, et les pâtes de curry korma, madras ou tikka massala les plats indiens. Lorsque la sauce est pimentée, la force du goût est précisée, de même que les associations plus ou moins conseillées (viandes rouges, volailles, porc, poissons et crustacés).

LE SUCCÈS DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER

Importateur et distributeur de produits japonais, Foodex travaille avec la restauration japonaise et avec des établissements français traditionnels : hôtels, brasseries de luxe « branchées », restaurants « cuisine du monde »… Ces derniers privilégient le wasabi et le gingembre en dosettes, les sauces soja, la sauce yakitori… Thomas Le Breton, son directeur commercial, note aussi un engouement pour les nouilles japonaises et les salades d'algues, et pour les produits prêts à consommer : ravioli, nuggets, brochettes, ailes de poulet, connus des Français et relativement consensuels. Quant à Marco Polo Foods, spécialiste des sushis, il ajoute à son offre des produits d'accompagnement (sauce soja, wasabi, gingembre mariné, feuilles d'algues nori), une salade d'algues wakame, des brochettes de saumon et une soupe Miso. Signe que les saveurs japonaises montent en puissance. Même en dehors des restaurants qui leur sont dédiés.