



Le Temps / Sortir
1002 Lausanne
021 331 78 00
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 36'802
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 571.023
N° d'abonnement: 571023
Page: 24
Surface: 23'309 mm²

Un jour, une idée

SEBASTIEN LADERMANN

La gastronomie japonaise, au-delà des clichés

En matière de gastronomie, le cliché fonctionne comme une lentille déformante. Il réduit la réalité à sa portion congrue, souvent bien éloignée. La cuisine japonaise en fait les frais, comme d'autres d'ailleurs. Non, elle ne se résume évidemment pas aux sushis et autres sashimis. Elle déploie habilement, depuis des siècles, d'autres territoires gustatifs, au rang desquels des plats réalisés directement sur une plaque en fer, le *teppanyaki*. Comme toute tradition, la cuisine nipponne s'avère parfois détournée au point d'en faire une véritable attraction pour curieux en mal d'authenticité. Rien de cela au Miyako, espace confortablement installé au rez inférieur du Beau-Rivage Palace, à un jet de baguette des rives d'Ouchy. Deux habiles cuisiniers s'y activent autour d'imposantes plaques chauffantes, face aux convives.

Tout est élaboré ici dans une chorégraphie millimétrée, sans inutile mise en scène. Les ingrédients viennent d'ici – foie gras, coquille Saint-Jacques, homard – et d'ailleurs, comme le bœuf de Kobe, le tofu, ou le *yuzu*, qui prennent tour à tour place sur le métal brûlant. Les gestes sont précis, tout comme les saveurs, les cuissons aussi intenses que brèves. Emprunter ensuite le couloir qui mène au bar de l'établissement permet de prolonger le voyage en douceur. Des photos dédiées, récemment tirées du livre d'or, retracent le passage des grand(e)s de ce monde entre ces murs. Dont l'empereur du Japon lui-même. ■

Miyako Lausanne, Beau-Rivage Palace, 17-19, pl. du Port, Lausanne, lu-sa 12-14h et 19h-22h, menus de 42 à 68 fr., tél. 021 613 33 91, www.brp.ch



(DR)