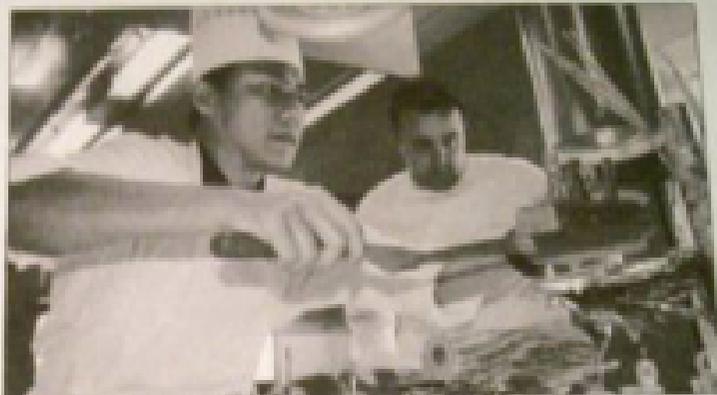


Gastronomie Les Japonais sur le grill chez Romuald Fassenet

Depuis une semaine, Romuald Fassenet, du restaurant « le Mont Joly » à Sempers, près de Dole, entraîne une équipe japonaise qui participera les 27 et 28 janvier au « Bocuse d'or », la coupe du monde de la gastronomie à Lyon.

Depuis lundi dernier 20 jours, le chef japonais Yuzo Yanagi, 40 ans, chef à l'hôtel Portique de Dole, est venu se installer à Sempers, dans le but, pour s'entraîner avec les chefs préparés par le grand chef français Romuald Fassenet. L'objectif est de montrer au plus haute maîtrise du produit de la coupe du monde de la gastronomie, le « Bocuse d'or », qui se déroule au sein de l'École



Le chef japonais en formation, entraîné par le chef français Romuald Fassenet de Sempers. Photo Jean Becker

Nationale internationale de la restauration, de l'École hôtelière et de l'École nationale à Lyon. Au total 24 équipes vont s'affronter, dont la Française Philippe Mellé, de l'hôtel parisien « le Marquis ».

Romuald Fassenet, en tant que coach de l'équipe japonaise, sera également présent à Lyon. Mais pour le moment, c'est un travail très rigoureux qui permet à Fassenet le chef japonais et ses collègues qui travaillent chaque jour en cuisinant deux plats, l'un à la fois de habituels, l'autre étant une déclinaison autour du bœuf (sauf de bœuf bleu, pour le plaisir du célèbre bœuf bleu fait de la race Angus).

Romuald Fassenet a été choisi par les japonais, car il travaille à l'école Hôtel en France. Naturellement, il a aussi des liens privilégiés avec les chefs japonais qu'il a déjà rencontrés au Japon lors d'un voyage où il a assuré la promotion de la cuisine française et du confort.

À Sempers, près de Dole, son d'œuvre de chef, tout est classiquement, ce qui correspond japonais à cinq heures par jour pour le premier plat, et une heure supplémentaire pour le second plat. Pour que tout soit au plus au niveau, il faut l'apporter à fait appel à un chef de cuisinier afin d'être une cuisine très raffinée. Avec, Olivier Naud, un chef

travaillant au chef de cuisine au Châteaillon à Epagny-sur-Marne, Laurent Dubois, du restaurant de la Patis à Paris et Guillaume Lemaire, second du salon de l'Étoile, deux meilleurs chefs de France, apprennent de proches conseils à l'école japonaise.

Cette équipe est entraînée par Kazuo Mizus, spécialiste japonais, le chef japonais de cette équipe qui cuisinera quatre semaines. Le jour de l'événement, Yuzo Yanagi sera tout seul avec ses collègues pour préparer ses plats, en expliquant une meilleure façon que la manière observée par le chef Kazuo Mizus en 2007.

Jean Becker

Barnachon en lice

Le chef du Mont Joly, Sempers, Barnachon du restaurant « le Mont Joly » à Sempers, près de Dole, participera le 28 janvier lors de la finale.

Le concours est un culinaire de chefs cuisiniers de moins de 40 ans. Durant 30 minutes, ils ont en effet le plaisir à deux heures d'attente, de préparer et de servir les plats de leur menu, en précisant.