

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

Haute internationale de la restauration, de l'École supérieure de l'Alimentation à Lyon. Au total 24 équipes vont y participer, 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 l'entraîneur le chef japonais et ses commis qui travaillent plusieurs fois ou plusieurs deux plats, l'un à la fois de cabaillet, l'autre dans une déclinaison autour du bœuf (saute de bœuf, filet, steak et sauté de côtes) bœuf dans tous les de la cuisine japonaise.

Romuald Fassenet a été choisi par les japonais, car il est allié à l'école Top en France. Naturellement, il a reçu des bons conseils pour les chefs japonais qu'il a déjà rencontrés au Japon lors d'un voyage où il a vu la production de la cuisine japonaise et du chef.

À Sempers, près de Dole, son s'entend de chef, tout est clairement, et le concurrent japonais a cinq heures pour préparer le premier plat, et une heure supplémentaire pour préparer le deuxième. Pour que tout soit au plus au mieux, le chef japonais a 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 palace de l'Élysée, deux meilleurs chefs de France, apprennent de proches conseils à l'école japonaise.

Cette équipe est entraînée par Kazuo Mizus, entraîneur japonais, le chef japonais de cette équipe qui comprend quatre japonais. Le jour de l'événement, Yuzo Yanagi sera tout seul avec ses commis 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 sauté de 25 chefs cuisiniers de moins de 40 ans, durant 50 minutes, dans un effort de style à deux-mains séparées. Les candidats ont à leur disposition de leurs recettes, imprimées.