

ANAORI kakugama

Après sa tournée mondiale, le kakugama, l'outil de cuisson sans précédent d'ANAORI, se prépare pour un nouveau chapitre.



Au cours des six derniers mois, 24 chefs de renommée internationale ont mis en œuvre leur expertise pour montrer tout le potentiel du ANAORI kakugama. Le "Naturality Tour" d'ANAORI a ainsi permis de présenter ce nouvel ustensile de cuisine et de proposer une expérience culinaire unique.

ANAORI

PRESS RELEASE

Les chefs à travers le monde ont rejoint spontanément le Naturality Tour by ANAORI, et furent séduits par ce qui fait du ANAORI kakugama un outil de cuisson unique.

Une nouvelle perspective en cuisine

ANAORI adopte une approche unique de la cuisine, la clé étant d'inciter le moins de stress possible à chaque ingrédient, afin de sublimer leur essence et de préserver les nutriments. Pour cela, il faut le matériau approprié et le design juste. S'inspirant de la sagesse de la cuisine japonaise et de sa propre expertise technologique, ANAORI a créé un ustensile de cuisine multifonctions sans précédent, qui met à jour le design et cache d'un pot de cuisine traditionnel dans un matériau performant : le graphite de carbone. C'est ainsi que ANAORI kakugama est né.

Les technologies innovantes et les outils de plus en plus précis ont introduit une nouvelle dimension dans la culture culinaire, centrée sur l'efficacité, la précision et la reproductibilité. Après le four à vapeur, la cuisson sous vide et la cuisine moléculaire, quoi d'autre ?

Avec une approche radicalement nouvelle de la cuisine, ANAORI incite à un retour à l'essentiel : la cuisine est à nouveau pleine de découvertes, dès lors qu'on chérit chaque ingrédient que l'on prépare.

L'artisanat japonais dans un design intemporel

Le kakugama d'ANAORI est un concentré d'artisanat japonais. Il faut un mois pour sculpter ce cube minimaliste d'un seul bloc de graphite de carbone, et le revêtir cinq fois. Rien n'est laissé au hasard. L'expertise technologique d'ANAORI garantit une précision de 0,1 mm dans le processus de fabrication, afin que la base et le couvercle s'emboîtent parfaitement. La forme cubique assure une conversion thermique idéale. Le socle légèrement plus petit de la base assure une meilleure manipulation. Les incisions diagonales sur le côté servent de poignées. Les arêtes en chanfreins évoquent l'architecture de la cérémonie du thé japonaise. La partie inférieure du couvercle extérieur est accentuée de sillons horizontaux, pour servir également de poêle. Une philosophie culinaire innovante ancrée dans un design unique, au moyen d'un artisanat exquis. ANAORI kakugama est la définition même du minimalisme intemporel : l'union de la fonctionnalité, de l'élégance et de la perfection.

Un design unique ravivé par la technologie de pointe

Pour développer le kakugama, ANAORI s'est associé au légendaire chef Hirohisa Koyama, propriétaire du renommé restaurant Aoyagi, connu pour son exploration de l'essence de la cuisine japonaise. Le résultat : une rencontre unique entre un design traditionnel et la technologie de pointe. La forme intérieure du ANAORI kakugama renouvelle la forme en *imo-gata* (à fond arrondi) caractéristique du pot japonais traditionnel *hagama*. Cette forme répandue jusqu'au milieu de la période Edo, il y a près de trois siècles, garantit une répartition égale de la chaleur grâce à une convection thermique continue. Concrètement, les ingrédients peuvent être cuisinés sans addition d'eau ; ils peuvent aussi être mijotés pour produire un bouillon unique. Ce design ne peut être obtenu par des méthodes de production de masse comme la fonte, l'aluminium ou le fer. L'unicité du ANAORI kakugama, c'est la rencontre entre l'efficacité du design en *imo-gata* et le potentiel du graphite de carbone.

Cuisiner au graphite de carbone

ANAORI kakugama est fait d'un seul bloc de graphite de carbone. Cuisiner au graphite de carbone présente tous les avantages de la cuisson au charbon. L'émission élevée en infrarouge lointain et la conservation thermique permises par le graphite de carbone réduisent la destruction cellulaire des ingrédients exposés à la chaleur. Le graphite de carbone a également une conductivité thermique exceptionnelle. Les ingrédients sont ainsi cuits rapidement et en douceur, en subissant un stress minimal, et gardent le meilleur de leur saveur, texture et éléments nutritifs. La résistance du graphite de carbone à l'usure, à l'acidité et aux chocs thermiques assure une utilisation durable de l'ustensile.

L'arôme de la campagne japonaise

ANAORI kakugama possède deux couvercles. Le couvercle extérieur en graphite de carbone contient et cache l'humidité et la chaleur, tandis que le couvercle intérieur stabilise parfaitement l'humidité pendant la cuisson. Le couvercle intérieur est en cyprès du Japon (*hinoki*), un matériau noble avec un arôme caractéristique. Ce symbole du terroir japonais est employé dans les arts et l'artisanat traditionnels japonais, ainsi que pour les ustensiles de cuisine. Le couvercle intérieur du ANAORI kakugama imprègne chaque repas d'un arôme exquis.

ANAORI

PRESS RELEASE

Le Naturality Tour d'ANAORI a débuté en avril 2021 au Japon avec les chefs Eiji Taniguchi du restaurant L'évo à Toyama, Toru Okuda du restaurant Ginza Kojyu à Tokyo et Riku Yakushijin, chef du restaurant Unis à Tokyo. Le Naturality Tour a été suivi par l'Australie, les côtes est et ouest des États-Unis, l'Amérique du Sud, puis la Chine et d'autres régions d'Asie avant d'arriver en Europe.



Voici la liste complète de tous les chefs qui ont participé au ANAORI Naturality Tour

Australie

Paul Carmicheal - Momofuko Seiōbo (Sydney)
Victor Liong - Lee Ho Fook (Melbourne)
Philippe Mouchel - Philippe (Melbourne)

Amérique du Nord

Niki Nakayama - N/Naka (Los Angeles)
Frederik Berselius - Aska (New York)

Amérique du Sud

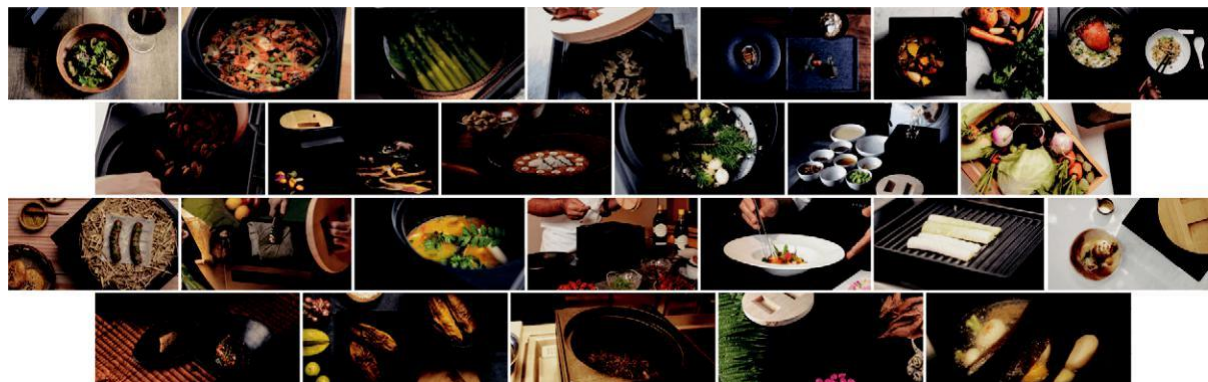
Enrique Olvera - Ticuchi (Mexico)
Virgilio Martinez - Central (Lima)
Alberto Landgraf - Oteque (Rio de Janeiro)
Leonor Espinosa - LEO (Bogota)

Asie

Da Dong – Da Dong (Beijing)
DeAille Tam- Obscura (Shanghai)
Franckelie Laloum – LOUISE (Hong Kong)
André Chiang – Raw (Taiwan)
Bo Songvisava & Dylan Jones - Bo.Lan (Bangkok)
Prateek Sadhu - Masque restaurant (Mumbai)
Massimo Pasquarelli - Ritz Carlton Singapore (Singapour)
Eiji Taniguchi - L'évo (Toyama)
Toru Okuda - Ginza Kojyu (Tokyo)
Riku Yakushijin - unis (Tokyo)

Europe

Paul Ivic - Tian (Vienne)
Rafael Cagali - Da Terra (Londres)
Enrico Crippa - Piazza Duomo (Alba)
Laurent Petit - Clos des Sens (Annecy)
Victor Mercier - Fief Restaurant (Paris)



ANLORI

PRESS RELEASE

Chef Enrico Crippa, Restaurant [Piazza Duomo](#), Alba, Italie



"La participation à ce projet et au Naturality Tour nous a permis de présenter ce magni que outil à notre clientèle. Je pense qu'il n'y a pas de meilleur moyen que de proposer ces plats pendant la semaine que nous voulions leur consacrer."

Plat: Ramen de pois chiches, salade de Vignaiolo et soupe de légumes

Chef Virgilio Martinez, Restaurant [Central](#), Lima, Pérou



"Je suis extrêmement enthousiaste par le potentiel culinaire du kakugama en raison de sa grande fonctionnalité et de sa rétention de chaleur supérieure."

Plat: Des pommes de terre déshydratées et des légumes racines péruviens cuits dans du kombucha à l'hibiscus

Chef Rafael Cagali, Restaurant [Da Terra](#), Londres (Royaume-Uni)



"J'étais très excité quand on m'a parlé du kakugama et j'avais hâte de l'avoir entre les mains. Le design est fascinant et la résistance du carbone graphite est impressionnante. Un outil formidable pour expérimenter de nouvelles façons de cuisiner."

Plat: Moqueca (ragoût de poisson)

Chef Alexandre Couillon, Restaurant [La Marine](#), Noirmoutier-en-l'Île, France



"Le kakugama s'intègre parfaitement à notre cuisine de fruits de mer et de légumes et constitue une grande source d'inspiration. De plus, sa taille le rend facile à transporter vers les convives à table."

Plat: Asperges cuites dans un bouillon puis grillées sur la plaque kakugama, huile de pin et pâte de citron. Ragoût de homard mijoté dans le kakugama

Chef Laurent Petit, Restaurant [Le Clos des Sens](#), Annecy, France



"Avec le kakugama c'est la symbiose de la cuisine originale combinée à une pensée futuriste qui se réalise, un simple bulbe de fenouil devient évanescent et très puissant aromatiquement en le cuisant dans et sur le kakugama, Le matériau et la forme intérieure improbable du kakugama sont la genèse d'un merveilleux résultat de cuisson sur les plantes !"

Plat: Quintessence de fenouil

ANAORI

PRESS RELEASE

Chef Victor Mercier, Restaurant [FIEF](#), Paris, France



"Je suis heureux d'être l'un des ambassadeurs mondiaux parmi 24 chefs de renom pour présenter ANAORI, un outil valorisant la créativité qui va nous aider au quotidien en restaurant."

Plat: 1. Pois verts et palourdes grillées à la minute sur le grill kakugama, piment fumé, basilic et citron noir
2. Pommes de terre grillées sur le grill kakugama, avec caviar, kombucha et céleri

Chef Toru Okada, Restaurant [Ginza Kojyu](#), Tokyo, Japon



"Le kakugama permet de cuisiner naturellement des ingrédients naturels, c'est la meilleure façon de le décrire. Je pense que c'était une excellente occasion de réévaluer la façon dont nous cuisinons."

Plat: takikomi-gohan (riz mélangé japonais)

Chef André Chiang, Restaurant [RAW](#), Taipei, Taiwan



"J'ai trouvé que c'était vraiment pratique lorsqu'on utilise une température de cuisson minimale. Nous pouvons cuisiner en fonction de chaque ingrédient lui-même et de sa propre intensité."

Plat: Riz au bœuf Anaori

Chef Niki Nakayama, Restaurant [n/naka](#), Los Angeles, USA



"C'est génial de pouvoir faire de la cuisson à chaleur sèche, de la cuisson à chaleur humide, on peut faire de la vapeur, on peut faire frire - il y a beaucoup de fonctionnalités, et ce ne sont que les choses salées, mais je pense aussi qu'il y a probablement beaucoup de façons de l'utiliser avec la pâtisserie."

Plat: Bœuf aux ormeaux

Chef Massimo Pasquarelli, [The Ritz-Carlton Restaurant Millenia](#), Singapour



"Lorsque les aliments sont cuits dans la kakugama, les ingrédients ne se divisent pas et conservent leur forme. Vous pouvez littéralement faire bouillir les aliments sans utiliser d'eau, et ce faisant, les saveurs des ingrédients sont conservées et ne se perdent pas dans l'eau."

Plat: Ossobuco de veau au vinaigre noir, pain aux noix soufflé, fondant au chocolat chaud, mascarpone

ANAORI

PRESS RELEASE

Chef DeAille Tam, Restaurant [Obscura](#), Shanghai, Chine



"J'ai été très inspiré par le caractère unique du kakugama ANAORI et impressionnée par la combinaison du graphite de carbone et du couvercle en cyprès hinoki qui forme un joint idéal pour emprisonner l'essence et les nutriments, créant une distribution uniforme de la chaleur."

Plat: Bacon et poivre de Hunan

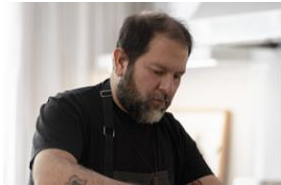
Chef Paul Ivic, Restaurant [TIAN](#), Vienne, Autriche



"Le kakugama se réchauffe très rapidement et de manière homogène. Le couvercle en cyprès dégage également un arôme agréable. Tout cela ouvre de nouvelles possibilités pour les plats."

Plat: Petites pommes de terre et poireaux d'été rôtis et con ts au ghi de bois de mélèze avec crème caramélisée dans le kakugama

Chef [Enrique Olvera](#), Restaurant [TiCuchi](#), Mexico City, Mexique



"C'est un outil efficace et de belle forme. Ce que nous aimons le plus du kakugama, c'est sa performance, la chaleur est stable et uniforme, nous avons donc plus de contrôle sur la façon dont les ingrédients sont cuits. C'est un bel objet architectural qui crée un dialogue entre l'esthétique et l'efficacité."

Plat: Mole almendrado (sauce aux amandes) avec aubergines japonaises

Chef Fredrik Berselius, Restaurant [ASKA](#), New York, États-Unis



"L'une des caractéristiques préférées est le chapeau de cyprès hinoki, qui non seulement stabilise l'humidité, mais est aussi une signature de la cuisine japonaise et du respect des ingrédients naturels."

Plat: pommes de terre nouvelles braisées dans le kakugama ANAORI, caviar Oscietra de Belgique et oignon, avec le bouillon umami

Chef Prateek Saddhu, Restaurant [Masque](#), Mumbai, Inde



"Je suis vraiment excité à l'idée de mélanger les saveurs indiennes tout en utilisant le kakugama d'ANAORI, ce magnifique outil de cuisine japonais."

Plat: Guchhi pulao avec des saucisses rogan josh

ANAORI

PRESS RELEASE

Chef Alberto Landgraf, Restaurant **Oteque**, Rio de Janeiro, Brésil



"Je voulais montrer qu'avec toute la modernité et la tradition que possède le kakugama, il est possible d'y cuisiner des plats locaux. Commencez lentement (température) et montez en puissance, sinon vous ne pourrez pas réduire ou réchauffer comme vous le faites avec un ustensile de cuisson classique."

Plat: Pirão (bouillon de poisson épaissi avec de la farine de manioc grillée)

Le Naturality Tour d'ANAORI se termine par un mois chargé en France.



En septembre, le Naturality Tour est arrivé en France pour terminer son voyage gastronomique avec un certain nombre d'événements passionnants. Le voyage parisien a commencé à l'exposition de Maison&Objet, un événement offrant d'innombrables opportunités d'échanges et d'interaction créative entre la communauté mondiale de la décoration, du design et de l'art de vivre.

Maison&Objet a été suivi par l'OMNIVORE Food Festival avec trois jours dédiés à la nourriture contemporaine et des dîners de haute qualité par les chefs renommés Daniel Morgan, Vivien Durand et Mory Sacko.

Le 14 septembre 2021, le chef japonais Kei Kobayashi a préparé un déjeuner exceptionnel dans son restaurant Kei, trois étoiles Michelin, pour un certain nombre de chefs renommés qui ont eu l'occasion de découvrir les possibilités du kakugama d'ANAORI.

Enfin, le célèbre chef Victor Mercier a combiné son talent gastronomique avec les attributs du kakugama, donnant lieu à une expérience culinaire unique lors du festival gastronomique Taste of Paris.

La dernière étape était à Lyon, au Sirha, le salon de la restauration et de l'hôtellerie au centre de convention EUREXPO, les 26 et 27 septembre 2021. L'équipe du Japon, dirigée par le chef japonais Tadataka Toeda, a pu utiliser le kakugama pour ses créations gastronomiques de haute qualité fusionnées avec la sagesse de la cuisine japonaise et les caractéristiques frappantes du kakugama.



Après cette année riche en collaborations et événements passionnants, ANAORI continuera à renforcer ses relations et à collaborer avec les chefs internationaux de renom du Naturality Tour qui partagent les mêmes valeurs et philosophie et enrichissent la scène culinaire mondiale.



ANAORI

PRESS RELEASE

A propos d'ANAORI

ANAORI a pour vocation d'améliorer notre style de vie grâce à des produits en graphite de carbone. Forte de plus d'un demi-siècle d'expertise dans la technologie du carbone graphite, la société exploite pleinement les propriétés de ce matériau, telles que la résistance à l'usure, l'élasticité thermique et la conductivité électrique. Les possibilités d'innovation du carbone sont innombrables. Son produit phare, l'ANAORI kakugama, est une fusion de la tradition et de la technologie. Il incarne la philosophie de l'entreprise, qui consiste à respecter la terre en utilisant la technologie pour améliorer le potentiel de la nature : fonctionnalité, élégance et perfection à la pointe de la naturalité.

Commandez sur: www.anaori.com  [anaori_o](https://www.instagram.com/anaori_o) [cial/](https://www.linkedin.com/company/anaori)  [anaori](https://www.facebook.com/anaori)

Pour télécharger, les photos [ICI](#)

Partners

MAISON
&OBJET
PARIS

CHATELAIN
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
EN 1812


KOKURYU

ANAORI Supports


MATER
INICIATIVA
