

# donburi

DOSSIER  
DE  
PRESSE

Julien Lemarié



# donburi

— Julien Lemarié

« Respectez le riz et mettez ce que vous voulez dessus, voilà le message. Pour caricaturer, le riz là-bas, c'est le pain chez nous. Et on met bien ce qu'on veut sur nos tartines, non ? »



Julien Lemarié, propriétaire de l'étoilé IMA\* et de l'izakaya IMAYOKO à Rennes, rend une nouvelle fois hommage au pays du soleil levant qui le fascine. À travers *Donburi*, le chef rennais décline les recettes iconiques et livre ses techniques pour percer à jour les secrets de ce plat populaire, dans une interprétation locale et engagée. Au fil des pages, il propose des recettes originales de donburi, de condiments, de soupes et de desserts inspirés par le Japon. *Donburi* invite aussi le lecteur à rencontrer les producteurs emblématiques du chef, tous situés à quelques kilomètres des restaurants, dans un souci écologique et responsable.

Si le chef étoilé a choisi de valoriser le donburi c'est parce qu'il est le canevas idéal pour laisser libre cours à sa créativité débordante. Sur une base de riz vinaigré sont disposés des légumes rôtis, des viandes cuites ou crues émincées finement, des tranches de poissons frais laqués, marinés ou juste saisis. Dans cet ouvrage, le chef dévoile ses astuces pratiques pour choisir au mieux ses ingrédients, comment bien préparer, laver et cuire le riz qui est primordial pour la réussite de chacune des 45 recettes de donburi.

Les recettes sont organisées en trois grandes familles : poissons, viandes et légumes. Outre les mets traditionnels tels que l'oyakodon (riz, œuf, poulet) ou le tonkatsu (porc pané au miso), le chef se permet aussi quelques audacieuses associations mettant en valeurs les poissons et viandes locales mulet noir / julienne / céleri ; chinchard / ciboule / gingembre ; oeu parfait / asperges, ailerons de coucou rennais / shichimi / chou pointu ; joue de bœuf confite / cidre / combawa. Les recettes végétariennes sont également à l'honneur : chou-fleur / piment / gomasio ; champignons / courge / tofu ; betterave / blettes / coriandre.

Pour condimenter le donburi, Julien Lemarié propose aussi 20 recettes dont la confiture d'algues, huiles parfumées, sauces, légumes fermentés et autres pickles. Viennent s'ajouter également 15 recettes de soupes et desserts : soupe aux étrilles ou bouillon de barbes de Saint-Jacques mais aussi le traditionnel mochi où s'allient la douceur du chocolat blanc et l'acidulé de l'hibiscus.

Julien Lemarié relève le pari de ne travailler quasiment qu'avec des produits japonais cultivés ou élevés en France. Son action fédère ainsi un maillage de producteurs, éleveurs, agriculteurs engagés qui travaillent à ses côtés pour lui fournir des produits japonais produits en hexagone. Petite exception, le riz déroge à la règle. Il est sourcé en Italie pour sa qualité se rapprochant des riz japonais. Une démarche éco-responsable qui permet de concilier dans la même assiette, cuisine d'ailleurs et produits d'ici.

Pour illustrer cet engagement, le chef embarque le lecteur chez ses producteurs de l'Ouest. À Tours, rencontre avec Hirai Takayoshi dans le vaste monde du miso chez Sanga. A Vitré, Sébastien Chérel, ouvre les portes de son élevage de boeufs Wagyu. Au Mans, rendez-vous avec la fabrique artisanale de Suzu Tofu. Et enfin, au Croisic, Jean-Marie Pédron guide le lecteur dans la cueillette des algues fraîches.

Un premier ouvrage qui sonne définitivement comme un livre de référence sur ce met encore méconnu.



r  
e c  
e t t  
e s

Ce plat est une libre adaptation d'un sushi que j'aime beaucoup au Japon, le negi toro, confectionné normalement avec de la ventrèche de thon. Ici, cette dernière est remplacée par du chinchard, et on apporte un peu de gras avec les huiles de piment, de bergamote et de cébette.

# ciboule, chinchard, nori

— Pour 4 donburis

450 g de riz rond japonais  
580 ml d'eau  
4 c. à s. de soupe de vinaigre de riz  
3 c. à s. de mirin  
1 c. à c. de sel  
2 chinchards  
1 cm de gingembre râpé

3 pieds de ciboule  
Huile de piment (p. 27)  
Huile de bergamote (p. 27)  
Huile de cébette (p. 114)  
4 pincées de paillettes de nori  
Gros sel

Faites cuire le riz à la vapeur et assaisonnez-le à la façon chirashi. Conservez-le à température ambiante.

Videz et nettoyez les chinchards, désarêtez et levez les filets. Salez au gros sel à sec pendant 10 min. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un papier absorbant. Brûlez bien la peau du chinchard au chalumeau et hachez finement les filets. Assaisonnez avec le gingembre râpé, les ciboules émincées et les huiles de piment, de bergamote et de cébette.

Dans un bol, déposez le riz chirashi. Ajoutez le tartare de chinchard brûlé et déposez sur le dessus la ciboule ciselée et les paillettes de nori.

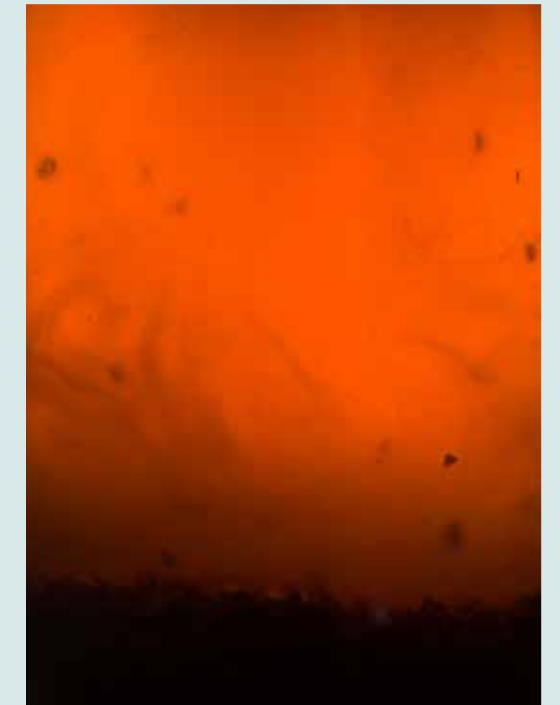




#### HUILE DE PIMENT

500 ml d'huile de pépins de raisin  
40 g de piment du Béarn en poudre  
35 ml d'eau

Mélangez le piment du Béarn avec l'eau.  
Montez l'huile à 140 °C, versez sur  
le piment du Béarn et laissez infuser  
au minimum 1 mois. Passez au chinois  
étamine. Conservez au frais.



#### HUILE DE BERGAMOTE

500 ml d'huile de pépins de raisin  
2 bergamotes  
ou 50 g de zestes de bergamote

Prélevez les zestes sans la partie  
blanche de la peau.

Montez l'huile à 65 °C, versez sur les  
zestes et laissez infuser durant

1 semaine au minimum. Réservez au frais.

Cette pâtisserie est la plupart du temps fourrée aux haricots rouges sucrés. Ici, on troque les haricots pour un praliné au sarrasin, un peu de sarrasin soufflé et quelques zestes de citron, mais pas n'importe lequel : un citron Meyer, dont j'apprécie la couleur très jaune et les notes un peu poivrées.

# dorayaki

— Pour 8 personnes

## sarrasin

1 feuille de gélatine  
225 g de crème fleurette  
50 g de pralin-sarrasin  
10 œufs  
400 g de sucre semoule

5 c. à s. de miel  
500 g de farine type 45  
3 g de levure chimique  
20 g de sarrasin soufflé  
15 zestes de citrons Meyer confits

Réhydratez une feuille de gélatine dans le double de son volume d'eau froide.

À l'aide d'une feuille dans un batteur, mélangez 50 g de crème fleurette et 50 g de pralin-sarrasin. Faites fondre ensemble 37,5 g de crème fleurette chaude et la gélatine. Mélangez les deux masses. Réservez-le dans un contenant au moins 12 h au frais. Incorporez 100 g de crème fouettée au mélange précédent pour obtenir la texture d'une mousse. Réservez au frais.

Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez-y le sucre et émulsionnez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le miel. Incorporez ensuite la farine tamisée et la levure chimique. Tamisez bien. Filmez et réservez au frais durant 1 h. Versez dans une poche à douille.

Faites chauffer une poêle antiadhésive, huilez-la légèrement à l'aide d'un essuie-tout. Pochez un par un les morceaux de pâte de façon à obtenir des pancakes. Lorsque des bulles se forment sur le dessus, retournez-les et finissez la cuisson durant 1 min. Réservez.

Garnissez en premier l'intérieur d'un pancake par une spirale de mousse de sarrasin à l'aide d'une poche à douille, saupoudrez de graines de sarrasin et déposez 3 ou 4 zestes de citron Meyer confits. Disposez le deuxième pancake sur le dessus. Dégustez !





Je me souviens que c'est l'un des premiers plats que j'aie mangés au Japon. Le mot oyakodon exprime le lien parents-enfants, symbolisé ici par le poulet et les œufs. La recette repose sur le pochage du poulet et des oignons.

# oyakodon

— Pour 4 personnes

450 g de riz nature  
580 ml d'eau  
250 g de haut de cuisse de poulet  
1 oignon jaune

4 œufs  
200 ml de dashi assaisonné (p. 124)  
Quelques feuilles de mitsuba (persil plat)  
Sel

---

Faites cuire du riz à la vapeur. Conservez-le au chaud.

Taillez les hauts de cuisse en morceaux de 3 cm. Émincez l'oignon. Cassez les œufs dans un récipient et battez-les. Dans une poêle, versez le dashi assaisonné et portez-le à ébullition. Ajoutez-y la volaille et l'oignon et faites cuire à couvert pendant 5 à 6 min à feu doux. Ajoutez le mitsuba (le persil plat) et l'œuf, puis continuez la cuisson à couvert pendant 30 s à 1 min. Le mélange doit être légèrement pris, mais rester coulant.

Dans un bol, disposez le riz vapeur et versez l'oyakodon cuit dessus.



#### DASHI

##### - BASE DASHI

- 1 l d'eau
- 10 g de konbu
- 15 g de bonite séchée

Faites infuser le konbu à froid dans l'eau pendant 2 h.

Portez l'infusion à légère ébullition.

Retirez le konbu et conservez-le pour la recette de confiture d'algue.

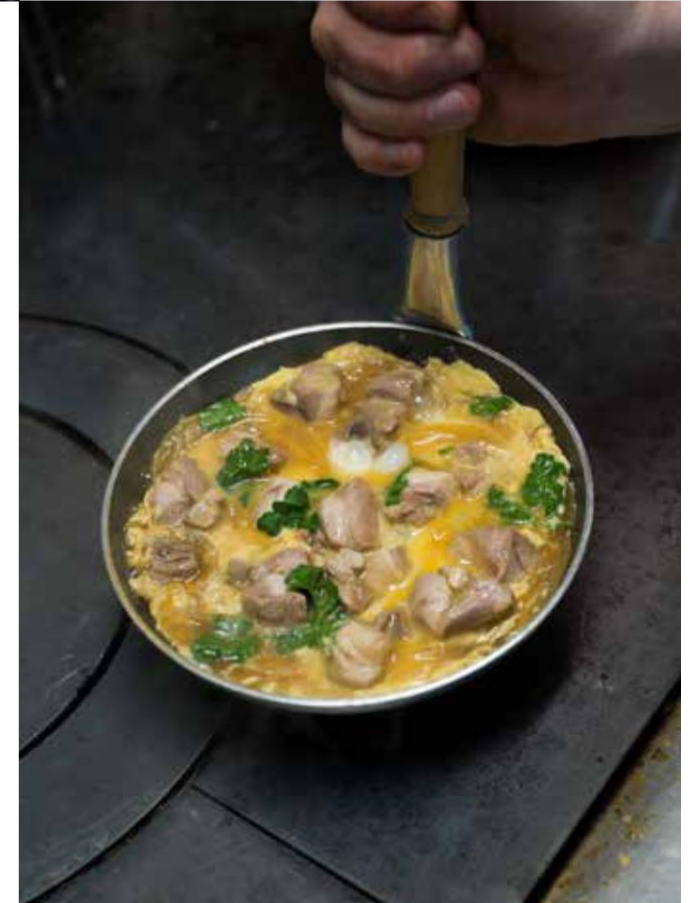
Portez l'eau du konbu à ébullition.

Hors du feu, faites infuser dans cette eau chaude la bonite séchée, à couvert pendant 20 min. Retirez la bonite, passez sans fouler et refroidissez.

##### - ASSAISONNEMENT DASHI

- 1 l de base de dashi (p. 124)
- 25 g de sauce soja noir
- 25 g de sauce soja blanc
- 25 g de mirin
- ¼ de piment rouge

Faites chauffer la base de dashi sans ébullition. Pesez et mélangez les sauces soja et le mirin. Ajoutez ce mélange à la base de dashi chaud hors du feu, ajoutez également le piment rouge. Laissez infuser durant 20 min à couvert et passez au chinois sans fouler. Réservez.



DATE DE SORTIE

28 octobre 2021

ÉDITEUR

Éditions Alain Ducasse

RESPONSABLE ÉDITORIALE

Julie Deffontaines

PRIX

30 €

PAGINATION

256 pages

