

KAMA-ASA original

Paniers vapeur « seïro », versions japonaise et chinoise



© Jean-Paul Frétillet

Bien que le panier vapeur évoque souvent la cuisine chinoise avec ses *dim sum* et ses brioches au porc, il est aussi omniprésent dans la cuisine japonaise. Ustensile indispensable à la cuisson du *seki-han* (riz gluant cuit avec des haricots rouges) et du *chawan-mushi* (flan salé cuit individuellement dans un petit bol), on peut dire qu'il a grandement contribué au développement du goût des petits Japonais.

La différence entre les deux paniers réside dans leur couvercle. La version japonaise, appelée *wa-seïro*, est dotée d'un couvercle en bois hermétique. La version chinoise est faite de bambou tressé, pour une diffusion optimale de la vapeur. C'est pourquoi KAMA-ASA propose les deux sortes de paniers vapeur, à la japonaise et à la chinoise, en plusieurs diamètres.

L'intérêt pour la cuisine à la vapeur s'est accru au Japon ces dernières années, et la demande en paniers vapeur a considérablement augmenté. Cependant, le nombre d'artisans fabriquant des paniers traditionnels diminue d'année en année au Japon, et la production nationale fait face à une vraie difficulté.

KAMA-ASA, désireux de laisser en héritage des « ustensiles de qualité » qui dureront dans le temps, a sollicité deux artisans pour concevoir les paniers vapeur : Takayasu Shimizu et Kensuke Yasue. Tout en conservant les formats traditionnels, ils les ont conçus dans des diamètres adaptés aux espaces parfois réduits des cuisines contemporaines.

Panier vapeur « seïro » japonais de KAMA-ASA



En cyprès japonais et bambou, le panier vapeur japonais de KAMA- ASA est soigneusement fabriqué à la main par Takayasu Shimizu, un « magé-shi », autrement dit « artisan de bois souple », basé dans la préfecture de Gifu. Sa technique consiste à obtenir la forme souhaitée en courbant une fine planche de bois. Des écorces de cerisier sauvage et des ferrures en acier inoxydable sont utilisées pour fixer solidement chacune des parties entre elles.

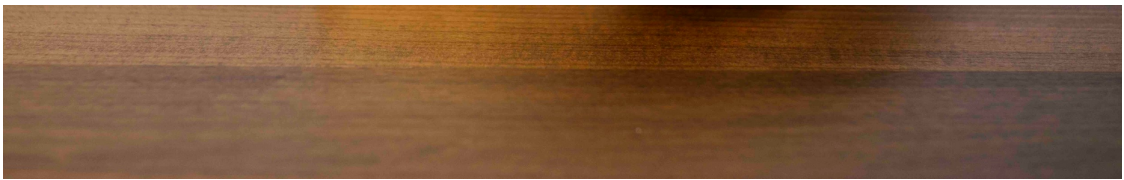
Deux diamètres sont disponibles pour un usage domestique : 18 cm et 21 cm. Leur format compact permet de les poser directement sur la table après la cuisson.

18 cm / 90 € - couvercle 21,60 €

21 cm / 108 € - couvercle 25,20 €

Panier vapeur « seïro » chinois de KAMA-ASA





La forme de ce panier nous est familière. Afin de bien retenir la vapeur durant la cuisson, le couvercle est constitué d'un double tressage, dans lequel est inséré du bois de cyprès, pour empêcher toute perte de vapeur. Sa hauteur est supérieure à celle de la plupart des paniers vendus dans le commerce. En ajoutant une grille sur pieds, l'espace disponible à l'intérieur peut être utilisé sur deux niveaux. Des écorces de cerisier sauvage et des ferrures en acier inoxydable sont utilisées pour fixer solidement les différentes pièces du panier.

Plusieurs formats disponibles : paniers de 18, 21 et 24 cm de diamètre, signés Takayasu Shimizu. Ils sont dotés d'un système de fermeture qui empêche tout glissement du couvercle. Le panier peut être utilisé pour servir directement à table.

Les paniers de 27 et 30 cm de diamètre, sont signés Kensuke Yasue. Très épais, ils sont durables et résistants, et particulièrement adaptés pour un usage professionnel.

18 cm / 132 € - couvercle 144 €

21 cm / 138 € - couvercle 150 €

24 cm / 144 € - couvercle 156 €

27 cm / 198 € - couvercle 198 €

30 cm / 202,80 € - couvercle 202,80 €

Artisans de KAMA-ASA

Takayasu Shimizu

Le parcours de Takayasu est atypique. Après 10 ans de travail dans la banque, il apprend que l'artisanat du bois est en voie de disparition au Japon. Il décide de quitter sa carrière dans la finance pour suivre une formation à « l'Académie de la forêt, science et culture de Gifu ». Il ouvre ensuite son atelier « Magémono Kôbô Shimizu » en 2021. Il fabrique maintenant des paniers vapeur, des paniers à riz et des boîtes à bento dans son atelier situé dans la préfecture de Gifu.

<http://magemonoshimizu.com/>

Atelier de fabrication Maruya

Fondé en 1953 à Nakatsugawa, l'atelier de fabrication Maruya est situé au cœur des Alpes japonaises, dans la préfecture de Gifu. Grâce à l'abondance en bois de qualité à proximité, l'Atelier de fabrication Maruya est le premier producteur japonais de paniers vapeur en nombre de pièces produites. Il est actuellement dirigé par Kensuke Yasue.

<https://maruya-seiro.jp/>





Takayasu Shimizu dans son atelier au Japon © KAMA-ASA

Takayasu Shimizu vient à Paris pour animer un atelier de panier vapeur !

Les vendredi 21 et samedi 22 novembre 2025, KAMA-ASA Paris accueille Takayasu Shimizu pour un atelier de fabrication de paniers vapeurs japonais. L'occasion de fabriquer son propre panier vapeur grâce aux précieux conseils d'un artisan du bois expérimenté !

Atelier de panier vapeur avec l'artisan Takayasu Shimizu

Le vendredi 21 novembre 2025

1ère séance de 11h à 13h, 2ème séance de 18h à 20h

Le samedi 22 novembre 2025

1ère séance de 11h à 13h, 2ème séance de 15h à 17h

Prix : 120 euros

Réservation obligatoire sur le formulaire :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfRS3eMoqaADs6D9WRoz5lgakTaN8MAGI3YVavIY_QcP5YSKVg/viewform

Idées de recettes par Pierre Touitou, chef du restaurant 19 Saint Roch à Paris





© Jean-Paul Frétillet

Pierre Touitou, chef et propriétaire du restaurant 19 Saint Roch. (19 rue Saint-Roch, Paris 1er), a découvert les ustensiles KAMA-ASA bien avant l'ouverture de son adresse parisienne en 2024. Formé notamment au Plaza Athénée auprès d'Alain Ducasse, Sketch de Pierre Gagnaire à Londres, Le Servan à Paris mais aussi chez Miznon, Vivant et Vivant 2, il développe une cuisine libre, instinctive et d'une technicité remarquable.

Curieux et voyageur, Pierre Touitou surprend par des associations de saveurs qui transportent. Pour KAMA-ASA, il a imaginé trois recettes pour la maison.

Recette 1

Bœuf « Pot-au-feu », épinard au raifort, vinaigrette au mortier



© Jean-Paul Frétillet

Ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de bœuf du Pot-au-feu de la veille, 3 tomates séchées, 1 cuillerée à soupe de câpres, 1 cuillerée à soupe d'olives Taggiasche, un peu de jus de citron, huile d'olive, 100 g d'épinards, raifort.

Dans un mortier, mélanger les tomates séchées réhydratées et les câpres en les écrasant légèrement. Ajouter l'huile d'olive, les olives et le jus de citron, et mélanger.

Mettre le panier vapeur sur une casserole d'eau frémissante. Sur une petite assiette allant dans le panier vapeur, déposer les tranches de bœuf et mettre directement dans le panier vapeur. Laisser réchauffer 3-4 minutes à couvert. Quand la viande est fondante, ajouter les épinards et remettre en cuisson à couvert encore pendant une minute. Napper avec la vinaigrette et râper le raifort.

*L'idée de ce plat est d'utiliser le panier comme une casserole dans laquelle on ajoute des ingrédients au fur et à mesure de la cuisson.

Recette 2

Lieu mariné au miso et vin jaune, condiment algue, cerfeuil et raisins secs



© Jean-Paul Frétillet

Ingrédients pour 2 personnes :

1 filet de lieu (ou autre poisson blanc) de 250 g, 2 cuillerées à soupe de miso, 2 cuillerées à soupe de vin jaune, un trait d'huile d'olive, quelques gouttes d'eau si le miso est ferme.

Le condiment (kombu confit haché ou aonori, cerfeuil, raisins secs gonflés au vinaigre, huile d'olive), riz blanc cuit.

Laisser mariner le filet de lieu dans le mélange de miso et vin jaune pendant 2 heures minimum, le tailler en 4 et le mettre dans une assiette creuse ou un bol.

Cuire à la vapeur douce (environ 70°C) le poisson directement dans le bol, permettant de tout conserver.

Retourner les morceaux à mi-cuisson (2 minutes) et laisser reposer 2 minutes supplémentaires hors du feu en fin de cuisson. (temps de cuisson total 6 minutes).

*Servir avec le mélange de cerfeuil haché, kombu et raisins avec un bol de riz chaud, ou réchauffer à la vapeur du riz de la veille.

Recette 3

Coquille Saint-Jacques, beurre composé au maïs et à la noix



© Jean-Paul Frétillet

Ingrédients pour 2 personnes :

4 noix de Saint-Jacques et deux coquilles, 20 g de beurre salé à température ambiante, 10 g de noix concassées, un 1/2 oignon nouveaux émincé, 60 g de maïs frais cru, 1/2 cuillère à café de yuzukoshō, citron caviar.

Mélanger dans cet ordre et au fur et à mesure le beurre avec le yuzu koshō, les noix, l'oignon nouveau et terminer par les grains de maïs cru pour ne pas les éclater.

Dans la coquille vide et bien propre, disposer les noix de Saint-Jacques en rosace au centre, recouvrir généreusement du beurre préparé. Ce dernier protégera les Saint-Jacques de la vapeur directe lors de la cuisson, et nourrira de beurre quand il fondra, garantissant une belle cuisson.

Après la cuisson, rajouter des grains de citron caviar qui viendront apporter un peu d'acidité et de fraîcheur. Temps de cuisson à vapeur moyenne (environ 85/90°C) à couvert 3 minutes.

*Les coquilles peuvent être montées d'avance.

KAMA-ASA Paris

12 rue Jacob, 75006 Paris

Tél. : 01 75 42 91 09

Horaires d'ouverture : 11h-13h / 14h-19h

Ouvert du lundi au samedi

Fermé les dimanches et jours fériés

<https://kama-asa.fr/> (boutique en ligne)

https://www.instagram.com/kamaasa_paris/

