

Information Presse - janvier 2023

CHARBON KUNITORAYA

Dans un authentique restaurant de *yakitori* au Japon, on peut découvrir les multiples parties dont un poulet est constitué et s'émerveiller devant le nombre impressionnant d'intitulés mentionnés à la carte. On n'en compte pas moins de 15...

Cette expérience est désormais possible à Paris, dans le nouveau restaurant **Charbon Kunitoraya**. Toutes les brochettes sont cuites au *binchotan*, charbon de bois japonais. Mais le poulet n'est pas la seule vedette, même si *yakitori* se traduit par « *yaki* = cuit » et « *tori* = poulet » en japonais.

« La France est si riche en produits tellement bons juste grillés, qu'il aurait été dommage de se limiter au poulet », affirme Nomoto, fondateur et chef de Kunitoraya.



L'aventure de Nomoto débute il y a plus de 30 ans, quand il arrive en France avec une mallette de cuisine à la main et la passion chevillée au cœur. Né sur l'île de Shikoku, dans la préfecture de Kochi, **Masafumi Nomoto** apprend la cuisine française à l'école de cuisine de sa ville natale. Il saisit une opportunité de traverser le monde, pour se rendre à Londres. Mais c'est Paris qu'il décide de s'installer. Malgré sa formation en cuisine française, le désir de partager le vrai goût de son pays dans l'Hexagone s'impose. Il choisit d'ouvrir un restaurant d'udon, ces grosses nouilles de blé qu'on déguste dans un bouillon *dashi*. Baptisé Kunitoraya, du nom d'un *shogun* du 16^e siècle de sa région natale, il est le premier restaurant authentique d'udon à ouvrir ses portes dans le quartier Opéra en 1991.



Trois décennies plus tard, Nomoto comptabilise quatre adresses à Paris à son actif ; **Udon Bistrot Kunitoraya**, où l'on « slurpe » un bol d'udon bien chaudes, **Stand Tora**, où l'on déguste du bon saké accompagné de bouchées japonaises, **Onigiri Bar Kunitoraya**, où l'on vient apaiser une petite faim de gourmandes boules de riz fourrées qu'on déguste à la main, après une exposition ou un spectacle à la Maison de la Culture du Japon. Quant au Restaurant Kunitoraya, où il proposait une cuisine française teintée de saveurs du Japon, il se transforme en janvier 2023 en **Charbon Kunitoraya**, spécialisé en *yakitori*.

« Les années passent, l'udon a réussi à s'imposer à Paris. J'avais besoin d'une nouvelle aventure. Mais aussi, tout simplement, j'avais une folle envie de manger de vraies *yakitori* en France ! » déclare Nomoto.



Charbon Kunitoraya vous invite à une expérience authentique de *yakitori*, avec un menu dégustation composé de petits plats façon *kaiseki* : brochettes de poulet de Bresse, de bœuf japonais, d'anguille, de fruits de mer, mais aussi de ris de veau mariné aux algues et frit, pattes de crabe (selon la saison) juste grillées... Le repas se poursuit avec une soupe d'udon bien chaude, et se termine immanquablement par une douceur à la française. Pour compléter l'expérience, une belle carte de vins français, mais aussi de sakés, shochu et whiskies japonais apporte la touche finale à ce voyage gustatif au pays du soleil levant.



L'histoire des *yakitori*

Au Japon, l'histoire des *yakitori* remonte au 18^e siècle, à l'époque Edo. Le poulet, découpé en petits morceaux, enfilé sur un pic à brochette en bambou et grillé, était un mets réservé à la noblesse jusqu'au début du 20^e siècle. Il faut attendre les années 60 pour que les *yakitori* se démocratisent, et soient consommées massivement au restaurant.

Bien que *yakitori* signifie « poulet cuit » en japonais, la Japan Yakitori Association admet cette dénomination pour toute viande proposée sous forme de brochette.