

T E N D A N C E

Chalom Japan !

AU DIABLE LA CARPE FARCIE : VIVE LES SUSHIS ! EN QUELQUES ANNÉES, UNE QUARANTAINE DE RESTAURANTS JAPONAIS CERTIFIÉS CACHER ONT ESSAIMÉ À PARIS. MAIS ATTENTION, TOUS N'ONT PAS LES MÊMES CRITÈRES...



Sushis proposés par Tib's (à gauche) et, ci-dessus, makis de Sushi West.

L
PAR VINCENT
TOLÉDANO

La communauté juive apprécie la cuisine asiatique. En effet, voilà longtemps que des restaurants chinois cachers fleurissent aux États-Unis et en Israël. A Paris, près du Cirque d'hiver, le Lotus de Nissan, premier du genre en France, a ouvert ses portes dès 1985. Depuis, il existe des restaurants cachers vietnamiens, comme le Ohr-Shina, rue d'Aboukir (www.ohrshina.com), thaïlandais, comme le Yunpana, boulevard Voltaire (www.yunpana.com) ou indiens, comme le Darjeeling, rue des Colonels Renard (www.darjeeling-ontable.com) dans le 17^e. Mais le sushi remporte un succès croissant, qui témoigne de l'influence du goût du Japon que défend avec passion notre magazine. Le peuple élu observe des règles qui affectent tous les aspects de la vie quotidienne. Ainsi du repos hebdomadaire (le shabbat) et

des nombreux interdits alimentaires édictés par la cacherooute. Pour un Juif croyant et pratiquant, manger cachers, qui signifie en hébreu « conforme » ou « apte », consiste à consommer des aliments « purs », en respectant la lettre et l'esprit de la Torah, qui regroupe la loi écrite (la Bible) et son exégèse (le Talmud).

© NI ANGUILE NI CREVETTES NI COQUILLAGES

Les animaux sont issus de la terre, de l'air ou de l'eau. Pour les Hébreux, sont purs les mammifères ruminants avec des sabots fendus et les poissons qui ont des écailles et des nageoires. Sont donc prohibés la viande de porc, de lapin ou de cheval ; la lotte, l'anguille, la raie, les crevettes, les langoustes et tous les coquillages. La Bible dresse la liste des oiseaux comestibles, en excluant tous les rapaces. Dans ses fameux commentaires, Rachi (1040-1105) qui vivait à Troyes, en Champagne, a traduit le nom des oiseaux autorisés. Mais comme les textes sacrés sont soumis à interprétation, les opinions varient. Par exemple, pour déterminer si comme « tout ce qui rampe sur le ventre ou qui se



meut sur quatre pieds ou plus » (Lévitique, XI, 42), à l'instar des larves et des vers, la sauterelle, insecte doté d'ailes, est « taref », c'est-à-dire interdite par la Torah. Ou si le miel reste pur quoiqu'élaboré par l'abeille (impure) sans pour autant provenir d'elle. Vaste débat...

La loi juive (la « halacha ») édicte encore de vider les animaux vivants de leur sang, qui symbolise l'âme. Et de ne pas « cuire un chevreau dans le lait de sa mère ». Autrement dit, mélanger le lait et la viande, symboles de la vie et de la mort. Cette dernière règle fondamentale oblige à séparer les ustensiles qui servent à préparer le repas, les mets qui le composent. Et même les invités qui prennent place autour de la table. Chaque communauté juive impose d'ailleurs des temps d'attente variables en vue de se

purifier entre l'absorption d'un produit carné et celle d'un produit laitier. Cela va de quelques minutes à six heures.

« Il est donc très facile de faire du sushi cachers », nous confie en souriant un restaurateur qui vogue sur cette mode. Selon le mot de l'humoriste américain Jackie Mason, c'est aussi le seul moyen d'ouvrir un restaurant sans avoir à faire la cuisine ! Contrairement à la viande, nul besoin de « cachériser » le poisson en le vidant de son sang. Ou en inspectant ses poumons (« glate » en yiddish, qui donnera « glatt cachers »). Il suffit d'utiliser les espèces autorisées, au premier rang desquelles le saumon et le thon (voir encadré). De bannir les fruits de mer. Et de choisir entre les produits carnés (brochettes de poulet) ou laitiers (fromages), pour agré-
menter sa carte. Les œufs de poisson ●●●

●●● sont par ailleurs interdits. Alors pas de caviar ! Et du surimi à la place du crabe. Il faut aussi soumettre son établissement à la surveillance (« achga'ha ») d'un rabbin qui va délivrer un certificat de cacherooute : la « teouda ». Le rabbin, ou le surveillant (« chomer ») qu'il délègue le plus souvent à cet effet devront en particulier vérifier le respect de tous les interdits.

A Paris, il existe quatre surveillances rabbiniques dont les règles diffèrent en fonction des interprétations et coutumes de chaque communauté. La plus importante est assurée par le Beth Din (« la maison de la loi »), ou Tribunal rabbinique, qui dépend du Consistoire de Paris créé par Napoléon le 11 décembre 1808. Le Consistoire a pour tâche d'organiser le culte hébraïque pour une communauté estimée entre 300 000 et 500 000 personnes dans l'Hexagone. Sous la direction du Grand Rabbin de Paris, il publie une liste de tous les produits autorisés consultable sur son site Internet (www.consistoire.org), qui signale les aliments « parvé », sans lait ni viande, comme les « faux » fromages à base de produits végétaux. Et contrôle la majorité des restaurants cachères de la capitale, classés selon qu'ils servent des laitages (H, pour Halavi) ou de la viande (B, pour Bassari). Sa teouda orange fluo est facile à reconnaître.

© PRES DE 230 RESTAURANTS CACHERS EN FRANCE

Il faut aussi compter avec le mouvement hassidique Loubavitch (www.loubavitch.fr), qui contrôle le Comptoir du sushi, dans le Sentier. Et avec les Juifs orthodoxes, fidèles du Rav Rottenberg qui dirigent la synagogue de la rue Pavée et contrôlent Chaï Ness (« cadeau miraculeux »), le restaurant japonais cacher du centre commercial de Saint-Brice sous Forêt (95). Ou du Rav Katz, le plus strict, qui pratique le cacher « lamehadrin » et contrôle Tib's.

« Nous avons recensé près de 230 restaurants cachers en Ile de France, dont une centaine de restaurants asiatiques parmi lesquels une quarantaine de restaurants japonais », explique A. Steinberg, responsable du site www.mangercacher.com, le plus complet du Web, qui classe les adresses par région, spécialités et surveillances. Et reçoit quelque 20 000 visites par mois. « Il y a un

POISSONS CONSIDÉRÉS COMME CACHERS :

Ablette • Aiglefin • Albacore • Alose • Anchois • Bar • Barbeau ou Barbot • Barbue • Bonite • Brème • Brochet • Cabillaud • Capitaine • Carpe • Carrelet • Chinchard • Colin • Colinot • Dorade • Eglefin • Eperlan • Empereur • Flétan • Germon ou Thon blanc • Goujon • Grenadier • Grondin • Hareng • Julienne • Liche • Lieu • Limande • Lingue • Loup • Maquereau • Merlan • Merlu • Merluchon • Mérou • Morue • Mulet • Ombrine • Orphie • Pageot • Pagre • Perche • Plie • Prêtre • Rascasse • Rouget • Sandre • Sar doré • Sardine • Saumon • Sole • Sprat • Tacaud • Tanche • Thon • Truite • Truite saumonée • Vieille • Vive.

POISSONS CONSIDÉRÉS COMME N'ÉTANT PAS CACHERS :

Raie • Esturgeon • Anguille • Turbot • Carpe à cuir • Saumonette.

véritable phénomène de mode, dit-il. Le sushi séduisant une clientèle qui dépasse le cercle des seuls Juifs pratiquants ».

Les distinctions parfois subtiles entre les conceptions divergentes des règles de la cacherooute échappent le plus souvent aux « goys », les non Juifs. « Tous les Juifs cachers peuvent manger chez nous, mais nous ne pouvons pas aller partout », résume avec humour le patron de Tib's, qui est un restaurant cacher lamehadrin halavi. Pour ceux qui ont bien lu cet article, Tib's propose donc des produits laitiers, mais pas de viande. Sous le strict contrôle du mouvement juif orthodoxe du Rav Katz. C'est aussi, à travers ses deux adresses parisiennes, une pizzeria ouverte jusqu'à 1 heure du matin dans le 19^e arrondissement, et minuit dans le 17^e arrondissement, y compris le samedi soir, trente minutes après le shabbat. Dans un décor décontracté, Tib's a fait très tôt le choix d'élargir sa carte au poisson cru pour sacrifier à la mode et aux attentes de sa jeune clientèle. Comme Yad Pizza, la pizzeria loubavitch du boulevard Serrurier, qui livre aussi des sushis, toujours dans le 19^e.

© LA PREMIÈRE CHAÎNE GASTRONOMIQUE JAPONAISE

Pour se distinguer, Tib's vient de lancer des « sushibox », soit : boîtes-repas à emporter, à la manière japonaise, mais aux couleurs acidulées. Car la concurrence est désormais rude entre les différentes adresses de sushis certifiés conformes à la loi juive. Tant pour les restaurants que pour les réceptions ou les services traiteurs à destination de clients curieux de nouveautés mais désireux, malgré tout, de



Izaaki, rue Lafayette, propose des sushis au foie gras et des makis au pastrami...



Ces logos certifient que ce qui est servi a été contrôlé par le Beth Din de Paris.

respecter leurs obligations religieuses.

Avec six restaurants depuis cinq ans, Sushi West (www.sushiwest.fr) est devenu la première chaîne de restaurants de « gastronomie japonaise », comme dit sa carte, sous le contrôle du Beth Din de Paris. Très efficace, son service de livraison couvre toute la capitale. Et ses restaurants n'ont pas à rougir de la comparaison avec d'autres enseignes.

© SUSHIS AU FOIE GRAS ET NEMS AU CHOCOLAT

Le succès de Sushi West ne se dément pas, malgré le développement depuis quatre ans de Ciné Sushi, également contrôlé par le Beth Din, dont les trois restaurants parisiens proposent un même décor exotique sur le thème du cinéma. Rue René Boulanger, près de la République, le plus spacieux des Ciné Sushi peut accueillir sur deux niveaux jusqu'à 150 personnes.

De son côté, Izaaki (www.izaaki.fr), rue La-

fayette, près de l'Opéra, a fait le choix d'une carte à la fois éclectique et sophistiquée, déjà repérée par la critique et les guides gastronomiques. Au rez-de-chaussée, trois sushimen s'affairent derrière un bar traditionnel. A l'étage, deux salons climatisés aux murs de bois laqué accueillent le visiteur dans un décor oriental. En plus des habituels thon et saumon crus, Izaaki propose de déguster avec des baguettes en bois de rose des sushis de foie gras, des makis au pastrami ou à la poitrine de veau fumée, des brochettes de canard, des filets de soles caramélisés sur des assiettes de porcelaine peintes à la main.

Et pour finir, des nems au chocolat !

C'est le signe de la vitalité d'une cuisine asiatique ouverte à toutes les influences et qui n'a pas fini de nous surprendre. ■

Toutes les adresses des restaurants cités sont sur www.mangercasher.com