

(Do-it)

L'art du sushi

Avec le sashimi, le sushi est un plat emblématique de la gastronomie japonaise. Si le premier est un mets composé de tranches de poisson cru, le second est d'abord une préparation de riz vinaigré. Et c'est avant tout la qualité du riz qui fait la qualité du sushi. Arrivée en Belgique en 2006, Junko Kawada a découvert les restaurants asiatiques qui proposaient des plats japonais. «J'ai constaté que beaucoup étaient loin d'être d'origine nipponne, certains étaient assez chers et d'autres offraient des gammes médiocres sur le plan gustatif, explique-t-elle. Idéalement, il convient de préparer les sushis à la minute car le riz a tendance à perdre sa consistance lorsqu'il est conservé au froid.»

C'est ainsi qu'a germé l'idée de créer en compagnie de son mari Robrecht Wolters, chef coq de formation et aujourd'hui consultant pour l'industrie alimentaire, un magasin de sushis baptisé «ko'uzi». Le bar a été inauguré au début de l'été à Anvers et combine recettes traditionnelles et créatives. «Nous proposons des sushis qui respectent la tradition japonaise en matière de qualité tant pour les produits que pour la préparation, précise Junko Kawada, tout en intégrant de manière subtile des ingrédients locaux comme certaines sauces et épices. Ils sont préparés à l'avance pour le midi et le soir et peuvent être dégustés sur place, emportés ou livrés. Nous sommes également disposés à fournir des sushis pour des événements.»

Né de la rencontre entre l'Orient et l'Occident, «ko'uzi», dont le nom mêle l'anglais *cozy* (intime, confortable) et le japonais *kouji* (levain de riz), ambitionne dans les années à venir d'ouvrir d'autres magasins dans les grandes villes de Belgique.

G.V.d.N. ■

www.kouzi.be

