



## Gastronomie française. La touche Taka

Ses études le destinaient au métier d'avocat à Tokyo mais sa passion pour la cuisine française a été plus forte. Aux fourneaux du restaurant étoilé du Breton Nicolas Le Bec, à Lyon, le Japonais Taka revisite la gastronomie française.



Chez Le Bec, à Lyon, Takao Takano est à la tête d'une brigade de 70 personnes.

Photo AFP

« Je trouve les cocottes en fonte magiques mais je n'imaginerais pas cuisiner sans mes couteaux japonais ! »

Takao Takano, dit Taka chef chez Le Bec, à Lyon

Durant ses études de droit à Tokyo, Takao Takano se prend de passion pour la cuisine en mijotant des petits plats pour ses amis. « Quand on parlait de cuisine, dans ma tête c'était la cuisine française », explique celui que l'on appelle Taka. À l'époque, le jeune homme admire le célèbre chef japonais Kiyomi Mikuni, lui-même formé chez Alain Chapel et Troisgros. « J'ai acheté ses livres de cuisine et imité son poulet braisé », raconte ce chef aujourd'hui âgé de 35 ans, à l'alcôve juvénile.

### Il arrive en France sans parler un mot de français

En 1999, sa passion se concrétise : il entre comme commis au restaurant La Butte Boisée, à Tokyo, où le chef Morishige, formé chez Taillevent et Marc Veyrat, lui inculque le « respect du produit » et de la « cuisine de saison ». Il restera deux ans et demi. « Je rêvais de venir en France », confie Taka, qui se dit fasciné par la culture française, « Gainsbourg », même s'il « ne parle pas du tout français ».

Fin 2002, il débarque à Lyon avec un visa d'étudiant. Et s'offre un dîner de réveillon à la Cour des Loges, dans le Vieux Lyon, où le jeune chef breton Nicolas Le

Bec vient d'être sacré « meilleur cuisinier de l'année », avant de décrocher sa première étoile au Michelin.

### L'ascension chez Le Bec

Une rencontre qui va changer sa vie. « Je lui ai dit "je veux travailler", les seuls mots que je savais en français », raconte Taka, aussitôt engagé comme commis de cuisine. « Au début, il y avait beaucoup de choses que je ne comprenais pas mais j'observais tout le temps », glisse-t-il, malicieux.

Fin 2003, il suit son mentor qui ouvre son propre restaurant dans la presqu'île de Lyon. Il y gagnera ses galons. Et rencontre sa future femme, Yuko, une Japonaise chef pâtissière. Et lorsque Le Bec lui propose, en avril 2010, de reprendre les rênes de son restaurant doublement étoilé, il n'hésite pas : « C'est ici que j'ai tout appris, j'y ai tout donné, c'est comme ma maison », s'enthousiasme Taka, parti à l'assaut d'une troisième étoile avant ses 40 ans.

« Le Bec m'a demandé d'ajouter ma touche personnelle et ma culture » à la carte, souligne-t-il. Ce sera une « façon différente de traiter le produit ». Comme le canard, auquel il mêle à la sauce la saveur du « poulet grillé » pour la « japoniser ».

### Sauce soja et saké pour un cabillaud laqué

« Je rajoute de petites touches », précise-t-il, comme « de la sauce soja et du saké » pour « laquer » un cabillaud. Il mise aussi sur des « plats nouveaux » : un « saint-pierre poché dans une infusion japonaise d'agrumes », accompagné d'une « sauce soja saké au goût de bonite séchée ». Ce passionné de gibier aime cuisiner une « soupe royale » à base de colvert, perdreau et autre pigeonneau, « un plat où on peut sentir les saisons et le terroir français ».

« Au Japon, je travaillais beaucoup le gibier mais je suis surpris par la variété qu'on trouve en France », s'émerveille celui qui trouve « magiques » les cocottes en fonte mais « n'imaginerais pas cuisiner sans ses couteaux japonais ».

Avec une brigade cosmopolite de cinq personnes en cuisine, il « faut être polyvalent », assure ce chef « perfectionniste », qui sert environ 70 couverts cinq jours par semaine.

Ses points faibles ? « Je ne sais pas déléguer », reconnaît-il, avouant être parfois « emporté » et « manquer de patience ».

Nicole Deshayes

### > L'initiative...

#### SAINT MILIAU CHERCHE FINANCEUR

Le projet de l'association de la Vallée des Saints consiste à faire sculpter et ériger des statues monumentales en granit représentant les saints bretons. Ces statues seront regroupées à Carnoët (22), dans le Centre-Bretagne. À ce jour, treize statues sont déjà implantées et 20 autres sont en cours de financement. Saint Miliau, patron des communes de Guimiliau, Lampaul-Guimiliau, Plonévez-Porzay, Pluméliau et de Ploumilliau, y aurait sa place. Aujourd'hui une souscription vient d'être lancée pour financer la statue de saint Miliau, ouverte à tous, dans le cadre d'un mécénat. Chaque don fera l'objet d'un reçu fiscal. Contact : Sébastien Menguy au 06.42.63.69.70. [www.lavalleedessaints.com](http://www.lavalleedessaints.com)

### Une tortue luth s'échoue à Ouessant



Le phénomène est assez rare pour être signalé : une tortue luth d'environ 1,60 m de long pour un poids probablement supérieur à 200 kg a été retrouvée, morte, mardi à Ouessant. C'est probablement le coup de vent de lundi qui a causé l'échouage du cadavre. Plus habituée aux mers chaudes et au sable des plages tropicales, cette espèce peut néanmoins fréquenter les eaux plus froides de l'Atlantique Nord, notamment en été lorsque ses proies favorites, les méduses, s'y font plus abondantes. (Photo DR)