

## Le Japon et l'umami à l'honneur

© 10/10/2014 |  Terre-net Média

**Paris, 10 oct 2014 (AFP) - La gastronomie japonaise sera à l'honneur pour la 25e Semaine du Goût en France à partir de lundi, avec des leçons de chefs nippons qui initieront les écoliers à l'umami, la « cinquième saveur » à côté du sucré, salé, acide et amer.**

« L'un des points forts du rayonnement de la **cuisine japonaise** c'est la découverte de l'**umami**, dont aujourd'hui certains chefs français commencent à s'appropriier les codes et les usages », explique à l'AFP le président de la **Semaine du goût**, Cyrille Schwartz. L'umami, ou « goût délicieux », identifié au début du XXe siècle au Japon, est induit par le glutamate, un acide aminé. Il est présent dans des produits aussi divers que le parmesan, la tomate très mûre, ou du poisson comme la bonite séchée. « Il apporte un supplément d'âme au goût de tel ou tel plat, de tel ou tel produit. Au même titre que nous disons "ça manque de sel", au Japon on dit "ça manque d'umami", ça veut dire ça manque de goût », ajoute Cyrille Schwartz.

Pour cette édition, plusieurs chefs japonais viendront en France pour valoriser les traditions culinaires de leur pays, qui ont été inscrites en décembre 2013 au patrimoine immatériel de l'Unesco. Sous leur houlette, des écoliers parisiens découvriront l'umami en apprenant à réaliser le dashi, bouillon japonais à base de kombu (algue) et katsuobushi (flocons de bonite séchée, fermentée et fumée), base de la plupart des plats de la cuisine japonaise. Des élèves dégusteront aussi des douceurs avec la pâtissière Makiko Fujino, et recevront les enseignements des chefs Toru Okuda (trois étoiles Michelin) et Hideki Takayama (qui représentera le Japon lors de la **finale du Bocuse d'Or en janvier 2015**).

Cette Semaine du goût (13-19 octobre), qui se tient sous le haut patronage des ministères de l'Agriculture et de l'Education nationale, s'exportera pour la quatrième fois au Japon, où elle sera organisée dans la foulée, du 20 au 26 octobre. Près de 140 écoles participeront à cette opération, lors de laquelle se tiendra aussi un concours international de bento. A Paris, la Semaine débutera lundi par une leçon de goût géante, donnée par quatre chefs (Yannick Alléno, Akrame Benallal, David Toutain et Franck Baranger) à plusieurs centaines d'écoliers rassemblés sur la Place de l'Hôtel de Ville.