

Dîner de gala Rennes-Sendai



Dimanche 3 Juin 2012



Le 11 mars 2011, le nord-est du Japon, le Tohoku, pour ses Préfectures de Iwate, Fukushima, Miyagi et plus particulièrement la ville de Sendai, jumelle de Rennes, affrontait un tremblement de terre suivi d'un tsunami des plus meurtriers de son histoire.

Aujourd'hui, sur l'initiative de **Olivier DERENNE**, créateur et propriétaire de **Nishikidori-Market.com** et de **Freddy THIBURCE**, Directeur Général du **Centre Culinaire Contemporain**, avec l'appui de **Rennes Métropole**, Rennes se mobilise à nouveau pour soutenir sa ville jumelle au travers de ce dîner de solidarité.

Trois Chefs Bretons invitent trois prestigieux Chefs Japonais et un Maître Pâtissier Catalan de renom, amoureux du Japon et de la Bretagne, pour partager leurs expériences et les richesses de leurs terroirs afin de vous offrir un menu dégustation exceptionnel et inédit, associant le meilleur des deux cultures gastronomiques.

Les bénéfices réalisés seront reversés au Comité de Jumelage Rennes-Sendai (Shinmai Toshi Sendai), dans le cadre de l'opération « Solidarité Sendai », pour venir en aide aux sinistrés.

Ce Dîner s'inscrit dans les journées Découvertes Gastronomiques Bretagne-Japon, dont le programme prévoit également :

● **Samedi 2 juin 2012, de 15h30 à 18h30**

Salle Hubert Curien au Champs Libres à Rennes

CONFÉRENCE « CHAMPS CONTRE CHAMPS » :

« Rencontres Culinaires Bretagne-Japon » autour de démonstrations culinaires par les Chefs.

Gratuit - Tous publics

● **Lundi 4 juin 2012, de 14h00 à 18h00**

Salle de la Rotonde, Opéra de Rennes

DÉFIS CRÉATIFS et DÉMONSTRATIONS CULINAIRES commentés : rencontres et échanges entre Chefs autour des produits bretons et japonais.

Gratuit - Réservé aux Professionnels

(Chefs cuisiniers et artisans des métiers de bouche)

Ces journées sont placées sous la Présidence d'Honneur de :

Monsieur Michel KEREVER,

ex-Chef Propriétaire du très renommé LION D'OR à LIFFRÉ (35)

Monsieur Daniel DELAVEAU,

Maire de Rennes et Président de Rennes-Métropole

Monsieur Jean-Michel LEMÉTAYER,

Président du Centre Culinaire Contemporain

Et le soutien de :

LE COQ GADBY, LES CHAMPS LIBRES,
OPÉRA DE RENNES, FACULTÉ DES MÉTIERS /
CCI RENNES BRETAGNE, LYCÉE HÔTELIER SAINTE-THÉRÈSE,
TV35 RENNES BRETAGNE, FRANCE BLEU ARMORIQUE,
OUEST FRANCE, 7 JOURS LES PETITES AFFICHES DE BRETAGNE,
GOÛTS D'OUEST



CENTRE
CULINAIRE
CONTEMPORAIN

MET
ROPOLE
Rennes



Tous les produits traditionnels de la gastronomie japonaise



Motokazu NAKAMURA

Né en 1962 à Kyoto

A la fin de ses études en 1984, il se retire au cœur du principal temple zen de Kyoto, le Tenryu-ji, pour pratiquer le Sadhana (cheminement spirituel proche de l'ascétisme introduisant la notion d'effort pour l'atteinte d'un objectif).

En 1986, il reprend les cuisines du **Nakamura** à Kyoto (3* Michelin) en tant que 6^{ème} génération. Il y cuisine les classiques de la gastronomie Kyôtoïte en y apportant juste une touche de créativité. Il se place, depuis, comme un porte-parole de la gastronomie japonaise en participant à la Japanese Culinary Academy (notamment en présidant le « Overseas Projects Committee » et « Japanese Cuisine Laboratory Project Committee »). Son ambition est de communiquer au monde entier l'authenticité, l'attrait et la qualité de la cuisine japonaise.

La devise du Nakamura : « Isshi souden » (cuisiner avec le cœur). Les secrets ainsi que de nombreuses recettes de cuisine sont transmis de père en fils et demeurent strictement confidentiels.



Hisato NAKAHIGASHI

Né en 1969 à Kyoto

Il débute en Europe en 1987 où, après une formation à l'ICOGES de Paris, il œuvre successivement au **Vivarois** (2* Michelin) à Paris, au **Louis XV** (3* Michelin) à Monte-Carlo puis **Aux prés d'Eugénie** (3* Michelin) à Eugénie-les-bains.

En 1995, il assume la continuité de l'auberge familiale **Miyamasou** (3* Michelin) dans les montagnes de Miyama proches de Kyoto, en tant que 4^{ème} génération. Dès 2006, il participe à l'ouverture des restaurants **Misen** de Kyoto puis de Tokyo, collabore à plusieurs événements au **Beige** (2* Michelin) d'Alain DUCASSE de Tokyo et dispense des cours de cuisine japonaise aux Etats-Unis.

Il offre à l'auberge **Miyamasou** 1* Michelin en 2010 puis 2* Michelin en 2011, récompense et reconnaissance pour sa cuisine basée sur les plantes sauvages et les herbes fraîches de la montagne Miyama. Nombre de ses pairs le comparent à Michel BRAS.



Yoshihiro TAKAHASHI

Né en 1974 à Kyoto

Après avoir fait ses premières armes au **Turukou** de Kanazawa, il retourne à Kyoto en 1999 rejoindre son père TAKAHASHI Eiichi au **Hyotei** (3* Michelin). M. TAKAHASHI père dirige toujours sa cuisine à ce jour.

Digne successeur d'une lignée familiale, il représente la 15^{ème} génération à parfaire la cuisine kaiseki du **Hyotei**, cuisine traditionnelle et très raffinée de Kyoto.

Depuis 2004, il travaille activement pour présenter le meilleur de la cuisine japonaise au travers de la Japanese Culinary Academy et de nombreux événements culinaires au Japon et à l'International (Europe et Etats-Unis).



Jérôme BANCTEL

Né en 1971 à Rennes

Issu de l'école de cuisine de St Méen le Grand, il débute en 1989 sous les ordres de Michel KEREVER au **Duc d'Enghien** (2* Michelin) qu'il suivra au **Vreugt en Rust** (2* Michelin), à Voorsburg en Hollande.

EN 1993, il gagne la capitale où il œuvre tour à tour dans des cuisines parmi les plus prestigieuses : le **Jules Verne** (1* Michelin) d'Alain REIX, les **Ambassadeurs** (2* Michelin) de Christian CONSTANT et Dominique BOUCHET, et l'**Ambroisie** (3* Michelin) de Bernard PACAUD.

Depuis 2006, il dirige les cuisines du **Senderens** (2* Michelin), place de la Madeleine à Paris, où il s'approprie le fondement de la cuisine d'Alain SENDERENS : l'accord mets et vins. Il y développe une approche de relations privilégiées avec certains de ses fournisseurs (d'abord Hugo DESNOYER puis Olivier DERENNE) avec qui il partage sa passion et découvre de nouveaux produits, goûts et techniques atypiques qu'il applique dans une cuisine créative et ouverte.



Pierre LEGRAND

Né en 1973 à Paris

A compter de 1991, il officie dans de prestigieux établissements : l'Hôtel **Lancaster** à Paris, le traiteur **Potel & Chabot**, le **Relais du Parc** d'Alain DUCASSE, le **Royal Barrière** de Deauville, le **Cinq** (2* Michelin) de Philippe LEGENDRE, l'**Arpège** (3* Michelin) d'Alain PASSARD, le **Taillevent** (2* Michelin) d'Alain SOLIVERES et le **Lucas Carton** (3* Michelin) d'Alain SENDERENS (chef Frédéric ROBERT).

En 2009, il rejoint Marc TIZON chez **Le Coq Gadby** (1* Michelin) à Rennes qu'il assiste puis remplace depuis 2010. Il y propose une cuisine toute en légèreté et délicatesse, en utilisant des produits locaux de saison, durables et issus de l'agriculture raisonnée. Chef engagé, il qualifie lui-même sa cuisine de « saine et utile ».



Laurent LE DANIEL

Né en 1967 à Vannes

Il débute en 1983 à Locminé (Morbihan) avant d'intégrer l'équipe de Christian LE GUENNEC. Après une seconde place au concours du Meilleur Apprenti de France en 1986, il rejoint Paris et Jean Paul HEVIN à l'hôtel **Nikko** en 1987 puis la célèbre maison Peltier. En 1992, il quitte la capitale pour la Savoie, où il officie pour Michel LABORIER à Chambéry (**La Duchesse Mazarin**) puis Patrick CHEVALLOT à Val d'Isère.

Il se tourne ensuite vers l'enseignement en 1994 à l'Ecole Nationale de Pâtisserie d'Yssingaux, où il prépare et obtient le titre de « Meilleur Ouvrier de France » en 1997.

Depuis, il conjugue le développement de sa propre entreprise (création à Rennes en 1998, ouverture d'une seconde boutique en 2001 et d'un laboratoire en 2004) avec de nombreuses démonstrations à l'étranger (Japon, Etats-Unis, Belgique...) et le partage de son expérience (coach de l'équipe de France vainqueur du Championnat du Monde de Pâtisserie de 2006, titre de « Meilleur Pâtissier de Bretagne » par le guide Pudlo).



Jordi BORDAS SANTACREU

Né en 1977 à Barcelone

Diplômé Maître Pâtissier en 1996 (école Gremi, Barcelone), il se perfectionne continuellement près des meilleurs (école VALRHONA, Chocolate Academy, Alain CHARTIER, Albert ADRIA, Stéphane GLACIER,...). Savoir-faire qu'il met en pratique à la tête de la direction technique de sa pâtisserie SANTACREU (depuis 1999).

En 2011, il est consacré Champion du Monde de Pâtisserie avec son équipe, ce qui lui donne l'occasion de se fixer de nouveaux défis et d'évoluer. Depuis, il élabore des produits haut de gamme en pâtisserie, chocolaterie, glaces et sorbets, restauration, et dispense formations et consultations près des professionnels et des écoles.

Dîner de gala Rennes-Sendai

Menu



Palette de beurres Bretons aux notes japonaises

Fusion marine Bretagne et Wa (Japon)

Maquereau au miso, moutarde, vinaigre de riz
Bar kobu-Jime

Crevette, sauce jaune d'œuf et vinaigre
フルターニユの海産物と和の融合

サバのからし酢みそ/ズスキの昆布/小エビの黄身酢

Nihonshu Junmai Umeshu

Par Motokazu NAKAMURA

Hassun (assortiment de 5 spécialités)

Sushi d'anguille japonaise

Courgette jaune et Dengaku miso

Canard au Shio Kôji

Foie gras mariné au moût de mirin

Légumes au vinaigre et sésame

八寸(五点盛り)

うなぎの棒寿司/黄ズッキーニの赤味噌田楽/鴨コースの塩麴風味
フォアグラの味噌粕漬/野菜のごま酢和え(赤・黄パプリカ、いんげん)

Nihonshu des Seigneurs Gozenshu Den Junmai Daiginjo

Par Hisato NAKAHIGASHI, Yoshihiro TAKAHASHI,
Motokazu NAKAMURA

Nimono-wan

Flan de Homard Breton, navet nouveau,
asperge verte, wakame, gingembre mogusa

煮物椀、オマールブルトンの茶碗蒸し仕立て
新かぶ、グリーンアスパラ、ワカメ、もぐさ生姜

Nihonshu perlant Tokubetsujunmaishu
shinanomiyamanishiki namazake

Par Yoshihiro TAKAHASHI

Shitabirame croustillante

Sole, Kuzu, Radis, Morilles

舌平目のくず粉焼き、ラディッシュ、モリーユ

Nihonshu perlant Tokubetsujunmaishu
shinanomiyamanishiki namazake

Par Hisato NAKAHIGASHI

Pigeonneau de chez Paul RENAULT maturé au miso cacao

Grains de petits maïs, purée de petits pois

ポール・ルノー特製小鳩 カカオ味噌熟成

ミニとうもろこし、グリーンピースピューレ

Barbera d'Asti « Montruc » 2008

Par Jérôme BANCTEL

Bœuf au couteau

« Caviar » des champs de Akita,
foie-gras breton et petit artichaut épicé

牛肉のタルタル オ・クトー

秋田県産とんぶり、フルターニユ産フォアグラ、アーティチョークの
スパイス添え

Domaine du Haut-Patarabet, Saint-Emillion, 2005

Par Pierre LEGRAND

Le yuzu à l'aube

Déllice de yuzu et noisettes

ゆずの夜明け

ゆずとヘーゼルナッツのデザート

Saké au yuzu

Par Jordi BORDAS SANTACREU

Magomi

(mousse shiso rouge, crèmeux sésame blanc, Reinette
d'Armorique, caramel au beurre salé, sablé au sarrasin)
なごみ

赤シソ、白ゴマ、フルターニユ産りんご(レネットダルモリック種)、塩
バターキャラメル、そばサブレ

Par Laurent LE DANIEL et Jordi BORDAS SANTACREU

Café ou thé « hōjicha yoru no yuttaricha »

Okashi Bretons

フルターニユ風お菓子

Par Laurent LE DANIEL