

# L'autre pays de la châtaigne

En tête de liste des produits identitaires, avec l'ami *brocciu* et les larrons saucissons, la châtaigne caracole fièrement. Même réduite à l'état de particules sucrées et farineuses, elle règne sur notre imaginaire culinaire. A l'image de la Corse, la *casta castagna*, chaste et farouche noix, ne se laisse saisir et caresser que par qui sait l'amadouer et s'y est même un peu piqué. Pourtant, l'arbre à pain familier est un trésor partagé, et la *Castagniccia* a des *alter ego* dans le monde entier...

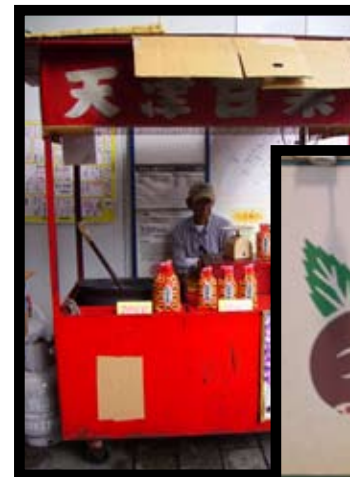
**C***astanea sativa*, originaire de Transcaucasie, est présente dans bien des arrières pays montagneux de Méditerranée : Anatolie turque, Kastanologos grec, Tras-os-Montes portugais, Galice espagnole, Maremma italienne, Ardèche et Corse sont des terres d'élection fort connues. Mais d'autres souches existent en Asie. Ce sont même elles, ces *castanea mollissima* et *castanea crenata* qui constituent aujourd'hui l'essentiel de la production : 225 000 tonnes se répartissent ainsi entre la Chine, la Corée du Sud et le Japon.

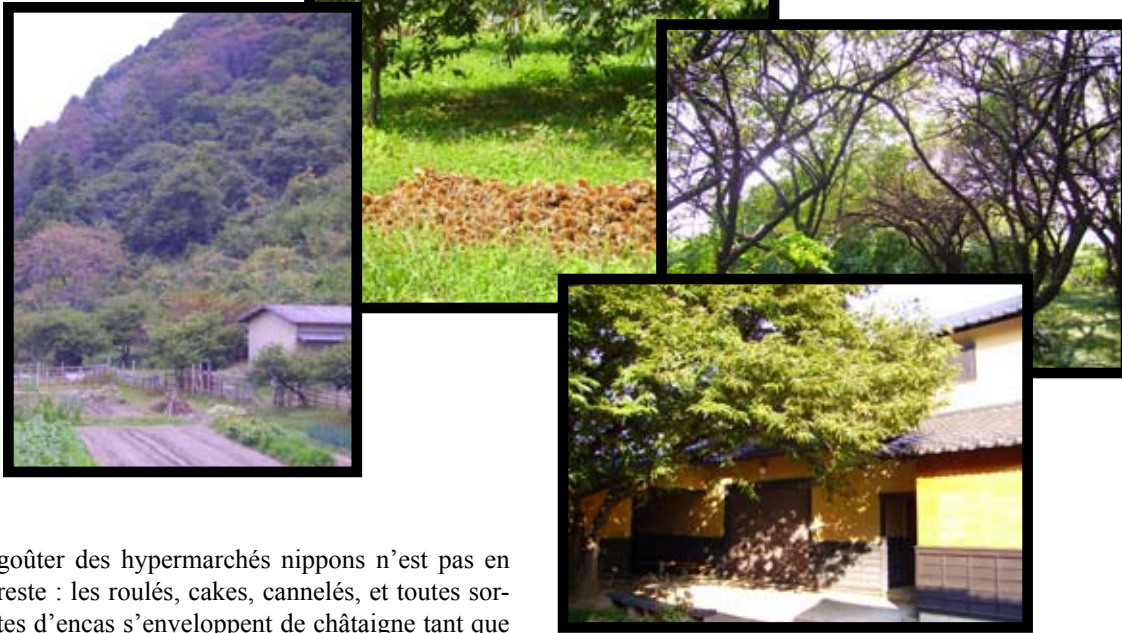
En Corse, certains se souviennent encore du projet de greffes japonaises pour sauver les châtaigniers malades de l'encre. Le débat n'est pas tranché sur le point de savoir si les plants achetés par l'INRA ont été utilisés ou si les risques de contamination du chancre en ont à temps dissuadé. Ce qui est sûr, c'est que pour la première fois, l'île prenait conscience

de cette châtaigne nippone. Or, c'est un élément central de la culture alimentaire du Japon. Le pays est en tête de la consommation castanicole ; outre sa propre production (qui dépasse les 25 000 tonnes), il importe 27 000 tonnes de châtaignes chinoises et raffole également des confectios de marrons européens. Bref, sous le petit nom de *kuri*, la châtaigne est là-bas célèbre et adorée.

Pour prendre la mesure de cette affection, nous nous sommes livrés à une petite investigation. C'est à *L'odore di i nostri mesi* <sup>(1)</sup> que nous nous sommes fiés : départ pour le Japon en octobre. A Tokyo, passés les premiers moments d'errance, les yeux écarquillés sur les panneaux tout en *kanjis* et clignotis, nous sommes vite tombés sur la reine de la saison : Dame *Kuri* <sup>(2)</sup>.

Et c'est bien une châtaigne là, dans cette luxueuse vitrine de Ginza ! Sa petite bogue à ses côtés, on ne peut pas douter... Dans tous les salons de thé qui servent les délicieuses pâtisseries *tradi* qu'on appelle *wagashi*, elle trône sur les plateaux laqués. Essayons toutes les bouchées : *kuri manju* pour commencer : petit biscuit dodu, moelleux et pétri à son effigie, *kuri no monaka* ensuite, fines gaufrettes fourrées et délicatement ouvragées ; *kuri yokan* car le cœur nous en dit, entre gelée et pâte de fruit. A chaque coin de rue, des échoppes de chauds marrons, *amaguri*, délicieux, et emballés très gentiment. On les retrouve d'ailleurs, ces *arrustite*, plastifiées dans les multiples supérettes *kombini* <sup>(3)</sup>, entre les chemises jetables et la cravate d'une nuit. Le rayon





goûter des hypermarchés nippons n'est pas en reste : les roulés, cakes, cannelés, et toutes sortes d'encas s'enveloppent de châtaigne tant que l'automne est là - un Kit Kat *pistoccinu*, on est ravi !). Pas un resto qui la dédaigne, pas un café qui ne s'aligne. Face à l'ampleur du phénomène, le Mc Donald's lui-même s'est adapté, et propose un menu petit-déjeuner à base de thé et chausson au marron...

Mais ce n'est qu'un début ; si la mégapole fait honneur à ce fruit si mimi, imaginez donc la campagne, cette gardienne des traditions ! Le nez collé à la fenêtre du *Shinkansen*, train à très grande vitesse qui relie Tokyo à Kyoto, nous ne comptons plus les vergers de petits châtaigniers ! Entre deux lopins de rizières et de potagers, les petits arbres s'alignent sagement, même à basse altitude et en littoral. Quand la cueillette a déjà été faite, les monceaux de bogues quadrillent la parcelle en attendant d'être brûlés. Dans la montagne, des villages entiers lui sont voués : l'escapade à Obuse, dans la province quasi alpine de Nagano, est édifiante. Si cette petite commune connaît un tel succès, c'est qu'elle combine les joies de la haute culture à celle du palais : autour du musée consacré au peintre Hokusai - qui a réalisé, entre autres, *La Vague* que l'on sait -, les meilleures châtaignes du pays attendent nos fringales. Les grands magasins et les restaurants du coin déclinent sa frimousse et ses saveurs à volonté : menu *kuricentré*, cartes postales, grelots, estampes, bibelots... Sans parler des mille confiseries à suçoter ! Le vertige nous saisit.

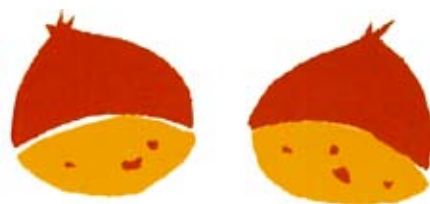
Avant de quitter les lieux, nous empruntons le chemin du châtaigner, *kuri no michi*, qui sur quelques centaines de mètres déroule de beaux pavés taillés dans le bois brun : il vous mène jusqu'à l'arbre sacré, de toute beauté ! D'une taille bien supérieure à celle des châtaigniers que l'on trouve d'ordinaire au Japon, ce majestueux spécimen est aussi photographié que les cerisiers en fleur du printemps ! Il fait bon poser à ses pieds si puissants, en famille, en couple ou entre amis, cela porte autant de chance que le gui ! Vous l'aurez compris, l'animisme shinto et la gourmandise se conjuguent au Japon pour assurer la fortune de la châtaigne, et le *Lamentu di u Castagnu* pourrait en perdre toute actualité. ■

Vannina Bernard-Leoni

(1) Cette chanson du groupe *Canta u Populu Corsu* commence par le vers « *Ottobre sente e castagne* ».

(2) Caractères chinois utilisés dans l'écriture japonaise.

(3) Japonisation phonétique du convenient-store, *superette* ouverte nuit et jour.



## Pause goûter chez Pierre Hermé

C'est à Tokyo à l'hôtel *New Otani* que cet avant-gardiste de la pâtisserie décide d'ouvrir sa toute première boutique, en 1998. Le succès nippon est immédiat, et précède celui que lui réserve bientôt Paris. Quelles saveurs restent-il de ces longs voyages entre France et Japon ? Et comment cette châtaigne, adulée au pays du Soleil levant, est-elle travaillée par le gourmand préféré des Japonais ?

*Les marrons du Mont Blanc à la façon de Monsieur Pierre Hermé*

Le *Mont Blanc* est le gâteau que nous vendons le plus au Japon. Contrairement aux boutiques françaises où on ne le trouve qu'en hiver - et encore, pas tous les ans - là-bas il est proposé quasiment toute l'année. Il n'y a guère que l'été je crois qu'il est rayé de la carte. J'ai conçu cette recette avec de la purée d'églantine : un goût avec lequel le marron s'harmonise à merveille. L'églantine passe par une note vive et acidulée au départ, mais au final, il y a une même âpreté, ce côté rêche, très végétal.

*Le marron sous toutes ses formes et le thé vert : Sarah et macaron Matcha*

L'association marron-thé vert a été évidente, je l'ai élaboré par intuition. Il s'agit de deux goûts complémentaires avec des finales aromatiques identiques : la note tanique entre le marron et le thé vert. Ce n'est pas un mariage éclatant, c'est plutôt l'accord parfait dans la subtilité, un jeu entre deux saveurs d'égale valeur.

Par ailleurs, j'utilise de la farine de châtaigne dans le biscuit *Sarah*, en faible quantité, mais cela suffit à changer la texture vers plus de douceur et à donner un goût fumé particulier. J'ajoute même un peu de whisky dans la crème de marron du macaron *Matcha*<sup>(1)</sup> afin que le goût de malt mette en valeur ce goût fumé du marron, qu'il l'exagère un peu. Dans l'*Emotion Sarah*, avec la gelée de fruits de la passion et de la crème au thé vert, j'utilise des marrons poêlés et une gelée de marron. J'ai choisi la gelée car je voulais que le côté froid qui en émane contraste avec l'idée de chaud qui est associée au marron. Quant aux mar-

rons en morceaux, on les passe déjà cuits à la poêle avec du beurre et du sucre Muscovado. Ce sucre de canne non raffiné donne un côté réglissé au marron et renforce le côté cuit caramélisé.

*Les saveurs du Japon, yuzu, thé vert, azuki*

Les premières dégustations de thé vert et d'*azuki* - une sorte de haricot rouge - ont été difficiles, et la découverte de toutes leurs subtilités a été progressive. J'ai utilisé l'*azuki* dans l'*Emotion Dépaysée*. Je réduisais les haricots en morceaux et les assaisonnais au citron vert, gingembre et vinaigre blanc, et j'ajoutais des pamplemousses au miel, une crème au thé vert et des petits pois. Les petits pois roulaient sous la langue et accentuaient la verdure chlorophylle du thé vert. Quant au *yuzu* - un agrume -, il était difficile de s'en procurer en France. J'ai donc commencé par reconstituer le goût du *yuzu* de mémoire, et par un dosage subtil de mandarine, pamplemousse et citron confit, réduit en pâte. J'aimerais également travailler d'autres produits japonais comme le *sudachi*, les tomates - qui sont incroyablement sucrées -, et le *mochi*, cette pâte de riz à la consistance souple et qui rappelle un peu le tapioca. ■

Propos recueillis par Damien Baldin



(1) Poudre de thé vert utilisée pour la cérémonie du thé ainsi que dans la préparation de desserts.