

TRANSPORT AÉRIEN - Deux chefs japonais ont investi les cuisines de Newrest

ATN renouvelle ses plats asiatiques sur ses vols en partance pour Narita

► En 3 points

■ Deux chefs japonais ont investi hier les cuisines de Newrest pour mettre au point les toutes nouvelles recettes asiatiques proposées par Air Tahiti Nui sur sa ligne Papeete-Narita.

■ Parmi les 24 recettes élaborées, seules huit seront retenues par la compagnie, aujourd'hui, au cours d'une journée de dégustation.

■ Elles seront ensuite proposées aux passagers à compter du 1^{er} octobre.



Jean-Claude Thomas, chef de production de Newrest à Tahiti, est très attentif aux moindres faits et gestes de ses confrères japonais car ce sera ensuite à lui de former ses équipes aux techniques et aux nouvelles recettes élaborées.



Les légumes sont taillés menus, avec une précision sans faille, avant d'être jetés dans les poêles frémissantes puis retournés à l'aide de baguettes.

Ça sentait bon l'Asie, hier, dans les cuisines de Newrest. Deux chefs japonais, Makoto Katano et Kazuhiro Okawa, étaient en effet derrière les fourneaux pour mettre au point les toutes nouvelles recettes qui seront proposées aux passagers de la compagnie Air Tahiti Nui, en partance pour Narita, à partir du 1^{er} octobre. Avec eux, Jean-Claude Thomas, chef de production de Newrest à Tahiti, très attentif aux moindres faits et gestes de ses confrères japonais car ce sera ensuite à lui de former ses équipes aux techniques et aux nouvelles recettes élaborées. Depuis dix ans maintenant, la compagnie au *tīare* propose des

plats asiatiques sur ses vols pour le Japon, l'idée étant de permettre aux Japonais de retrouver des saveurs de "chez eux" à leur retour de voyage et de proposer aux touristes polynésiens, un avant-goût de la culture japonaise.

"On fonctionne selon des cycles. Nous changeons de recettes tous les trois mois pour la compagnie ATN, ce qui veut dire que nous proposons quatre menus différents par an. Puis, on reprend les mêmes cycles chaque année. Et au bout de trois ans, on renouvelle la carte, en faisant appel à de nouveaux chefs", explique Thierry Brandely, responsable *catering* et vente à bord d'ATN.

Pour les deux chefs arrivés au

fenua lundi, il s'agit de proposer des recettes d'influence japonaise mais aussi chinoise, puisque la clientèle chinoise est de plus en plus nombreuse sur les vols Tahiti-Japon. Le pays du Soleil levant est en effet leur seule porte d'entrée en Polynésie française.

"Si les passagers chinois étaient au nombre de 400 par an, dans les années 2010-2012, ils sont aujourd'hui près de 6 000 par an sur cette liaison. C'est pourquoi il est important de les prendre en compte", précise Thierry Brandely.

En cuisine, on parle peu. La concentration est à son maximum, malgré la présence des journalistes qui ont été invités pour l'occasion. Chaque ingrédient

est pesé avec une précision d'horloger. Sur les plans de travail, des fiches techniques de chaque recette entièrement écrites en japonais. Il s'agit pour les deux chefs de reproduire à la lettre les recettes qu'ils ont élaborées depuis le Japon, avec les ingrédients trouvés localement.

24 recettes élaborées

Sauces soja de toutes sortes, gingembre, fumet de poisson et autres condiments typiques de la cuisine asiatique ont envahi les étagères du laboratoire de Newrest. Les légumes sont taillés menus, avec une précision sans faille, avant d'être jetés dans les poêles frémissantes puis retour-

nés à l'aide de baguettes. *Mahi mahi* pané accompagné de sa sauce au radis blanc, thazard fumé au saké, poulet mijoté aux légumes japonais... Voilà quelques-unes des 24 recettes chaudes que les deux chefs ont réalisées dans la journée, hier.

Aujourd'hui, place à la dégustation de chaque plat. Un comité de sélection de la compagnie aérienne devra choisir les quatre recettes qui prendront place dans la nouvelle carte proposée en classe business et les quatre autres qui seront intégrés aux menus de la classe économique. Des petites modifications seront alors peut-être apportées à certaines recettes pour mieux répondre aux exigences et aux

contraintes du service en vol. Par la suite, Jean-Claude Thomas devra faire un ultime test de chaque recette, mais cette fois, sur une quantité de 250 couverts avant leur application au 1^{er} octobre.

Une fois leur mission terminée, les deux chefs s'envoleront pour le Japon, vendredi. Tous deux travaillent pour le groupe TFK, qui officie à la fois pour les repas destinés aux compagnies aériennes mais aussi pour les grands hôtels ou les grandes chaînes de restaurants. Certaines idées de recettes seront ensuite reprises pour des plats proposés sur d'autres vols de la compagnie aérienne. ■

Éléonore Pelletier



Sauces soja de toutes sortes, gingembre, fumet de poisson et autres condiments typiques de la cuisine asiatique ont envahi les étagères du laboratoire de Newrest.



Chaque ingrédient est pesé avec une précision d'horloger.