

Quand la cuisine normande est enseignée au Japon

Brigitte Dumant n'a pas hésité à traverser les continents pour aller donner des cours de cuisine à domicile au pays du soleil levant.

PAYS D'AUGE MAGAZINE - Dernière mise à jour : 25/11/2014



Brigitte (au centre), entourée de ses 80 élèves nippons, était l'invitée de Mishyo (à droite).

Ses cours de cuisine ont un succès grandissant auprès des nombreux étrangers qui viennent séjourner dans notre région. Qu'ils soient Américains, Néerlandais, Qatariens, nos visiteurs sont séduits par les recettes et le savoir-faire de notre ambassadrice culinaire. Mais Brigitte était loin d'imaginer la formidable aventure qui allait découler de sa rencontre avec Mishyo Aikawa, une Japonaise qui dirige une école de cuisine au Japon. Mises en relation par un agent de voyage, les deux femmes font connaissance dans la maison de Brigitte à Saint-Etienne-la-Thillaye, où la Japonaise vient faire un stage de cuisine durant trois jours. Elles partagent les recettes et les repas et, malgré la langue, tissent une amitié discrète. Suivant un scénario digne d'un film du festival de cinéma de Deauville, les deux femmes entretiennent une correspondance qui amène Mishyo à revenir un an plus tard dans la cuisine de Brigitte accompagnée de quelques amis et élèves. Lors de ce deuxième stage, Mishyo propose à Brigitte un échange culinaire et l'invite à donner des cours de cuisine française à Kitakyushu, dans son école de cuisine au Sud du Japon.

La tarte Tatin dans Ses valises

Brigitte, qui rêve de Japon, relève le défi et s'envole avec ses livres de recettes pour ce pays lointain et fascinant. Elle devra donner des cours de cuisine à 80 personnes et Mishyo lui fera découvrir les raffinements de la cuisine japonaise. Après la visite de Kyoto et de Nara, les deux villes impériales, les deux amies rejoignent Kitakyushu et Brigitte délivre les secrets de la quiche lorraine et du coq au vin et sa purée aux élèves divisés en plusieurs groupes, accompagnée d'un traducteur. « Malgré le barrage de la langue, nous avons énormément échangé. Les élèves, souvent des personnes de haut niveau social, venues dans l'école de Mishyo s'initier aux raffinements de la France dans le but de devenir professeurs

de cuisine, étaient particulièrement assidus. Je leur ai fait expérimenter la cuisine classique avec des gougères bourguignonnes et la cuisine moderne avec un velouté de céleri. En dessert, la tarte Tatin et sa légende les a enchantés », explique Brigitte.

Durant son séjour de deux semaines, Brigitte a découvert un Japon magnifique et attachant, où l'ultra moderne côtoie le traditionnel, véritable pays de contraste. De ce voyage, Brigitte retient avec émotion l'extrême gentillesse de ses hôtes et leurs innombrables petits cadeaux et le raffinement mis dans la présentation de leurs plats. Mais l'aventure ne s'arrête pas là puisque, c'est promis, Mishyo Aikawa reviendra l'année prochaine en Normandie avec neuf élèves.

Pratique : Les cours de cuisine de Brigitte, site Internet : www.lacuisinedebrigitte.fr, tél. : 06 80 20 02 06, mail : bdumant@hotmail.fr.