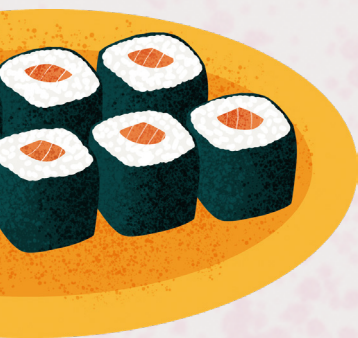
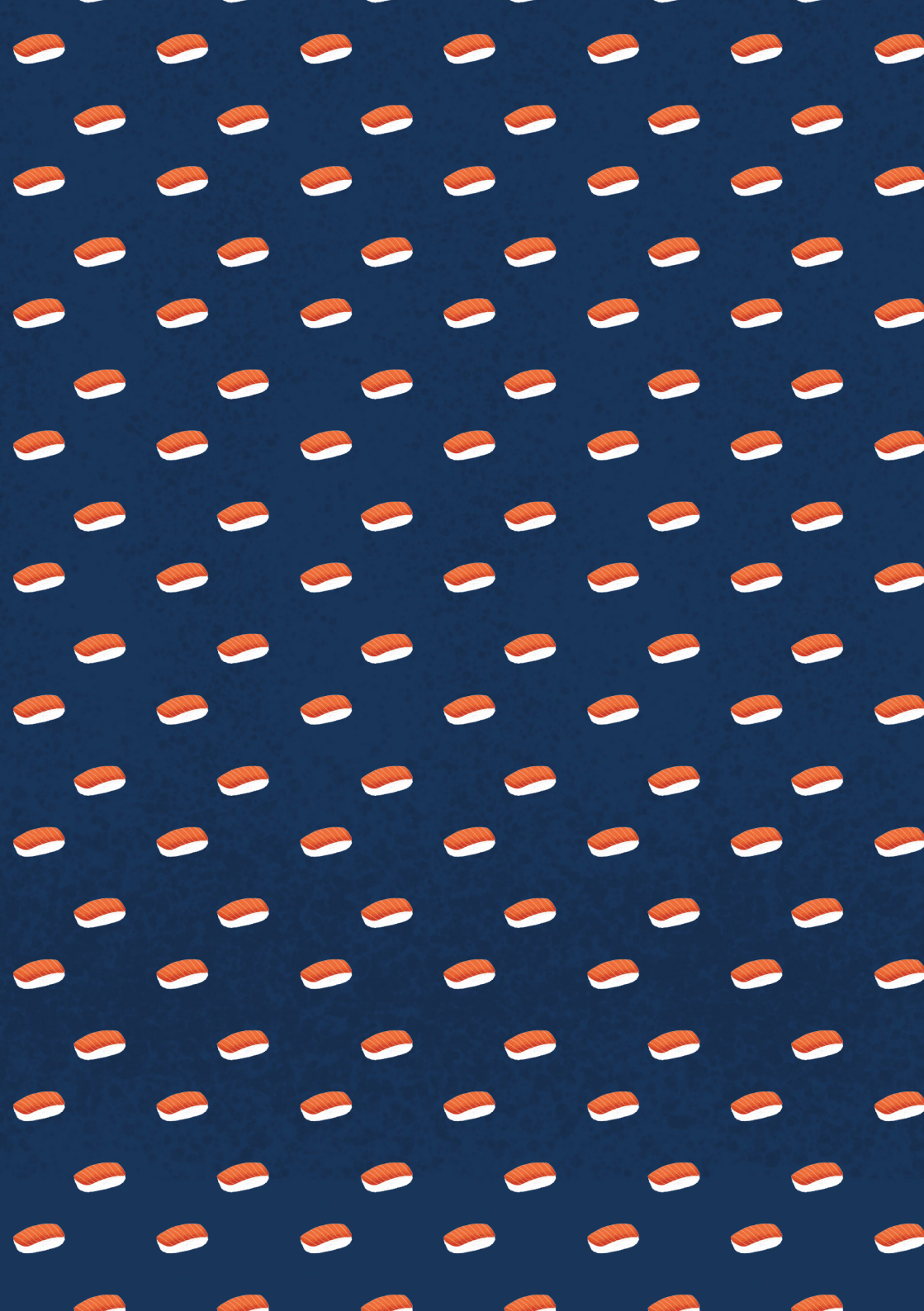


SUSHI 毎日
寿司 DAILY

Le Petit Livre des

SUSHI





すし

(SU)

(SHI)

se traduit littéralement par «goût amer».
Parce que le riz cuit du Sushi est mariné
dans un vinaigre aigre-doux qui lui donne
sa saveur unique.



NOTRE HISTOIRE

Kelly Choi n'aimait pas les Sushi, elle les adorait. En 2010, elle prit les choses en main. Son objectif : faire découvrir des Sushi de la plus haute qualité au monde.

Kelly s'est associée au plus grand Maître Sushi. Ensemble, ils ont formé et entraîné un groupe d'artistes. Une flotte de magiciens du wasabi et de rois du Maki. Capables de transformer les meilleurs ingrédients en véritables œuvres d'art.

Aujourd'hui, il existe des milliers de kiosques à Sushi dans le monde entier. Tous dédiés à l'art du Sushi fait main. Tous servant la même passion : aider les gens à mieux manger, à rêver plus grand et à troquer le banal contre la feuille de nori.



お任せ

OMAKASE

"JE VOUS LAISSE CARTE BLANCHE"

Une expérience culinaire cinq étoiles, très reconnue. Les hôtes laissent libre cours au chef, qui crée sous leurs yeux un festin composé de plusieurs plats à partir des meilleurs ingrédients disponibles. Tout un art.



SASHIMI

Équilibré. Précis. L'élégance culinaire.

Les Sashimi sont des morceaux de poisson cru de la plus haute qualité, coupés en fines tranches. Leur découpe et leur préparation exigent beaucoup de dextérité et les talents d'un expert. Et par expert nous entendons « Expert » avec un grand E. Il peut s'écouler jusqu'à 20 ans avant qu'un apprenti Sushi ne devienne un « itamae », littéralement « devant la planche ». Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il peut s'adonner à l'art du Sashimi.

20 ans pour les préparer. 20 secondes pour les manger.





SUSHI

Simple et somptueux. Le grand classique des Sushi.

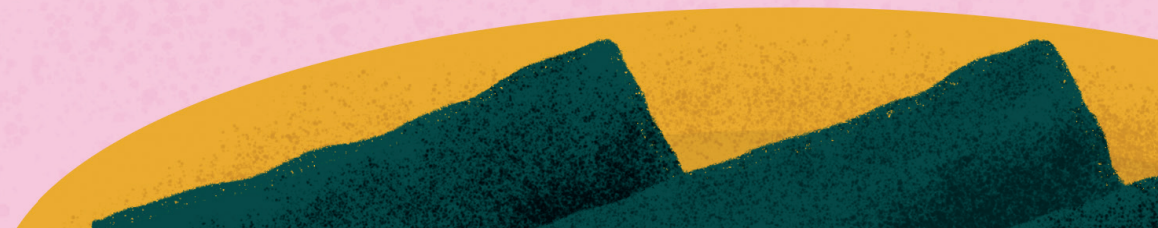
Le riz onctueux est délicatement façonné à la main avec deux doigts, puis recouvert de poissons colorés comme le saumon ou le thon méticuleusement coupés en tranches parfaitement homogènes. Mais pourquoi s'arrêter là ? Le Sushi a plusieurs nappages : de l'unagi (anguille) à l'ebi (crevette papillon), en passant par le tamago (une omelette assaisonnée au vinaigre). Le Sushi est à la fois beau ET bon.

NORI

Croquant et percutant.

La nori est un type d'algue séchée, à la saveur forte et caractéristique, couramment utilisé pour envelopper les Sushi et les Onigiri (boules de riz farcies). Elle apporte une saveur puissante d'umami qui se marie parfaitement avec la douce acidité du riz.

Lorsqu'elle n'est pas utilisée pour envelopper les Sushi, elle peut être grillée et dégustée comme un en-cas.

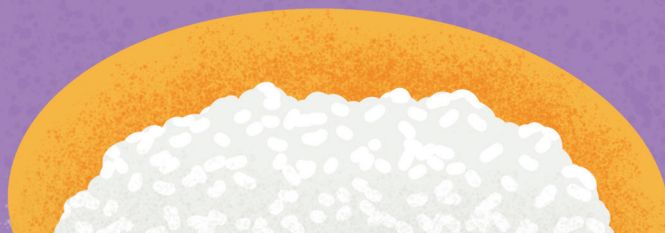
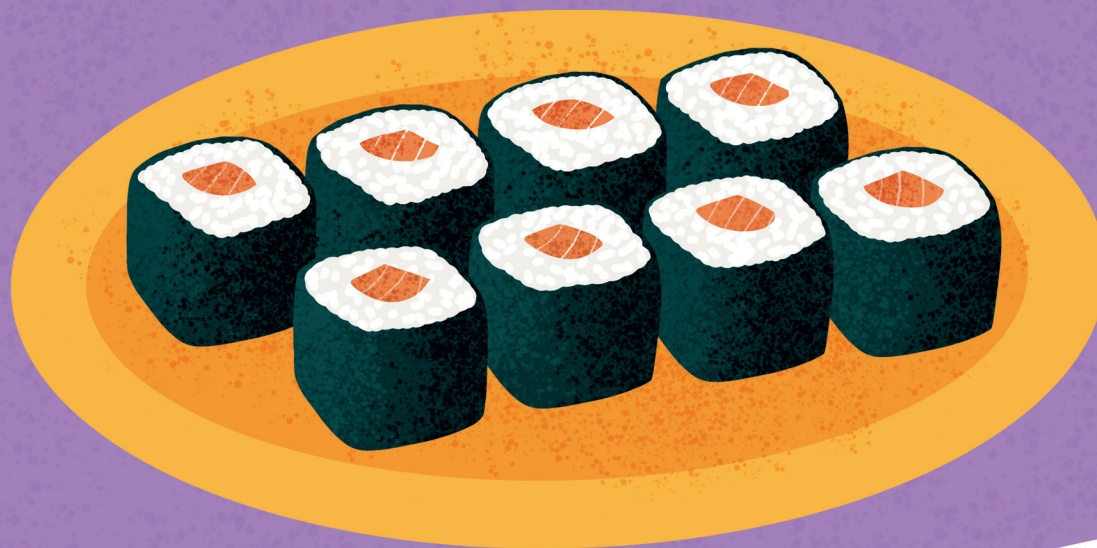
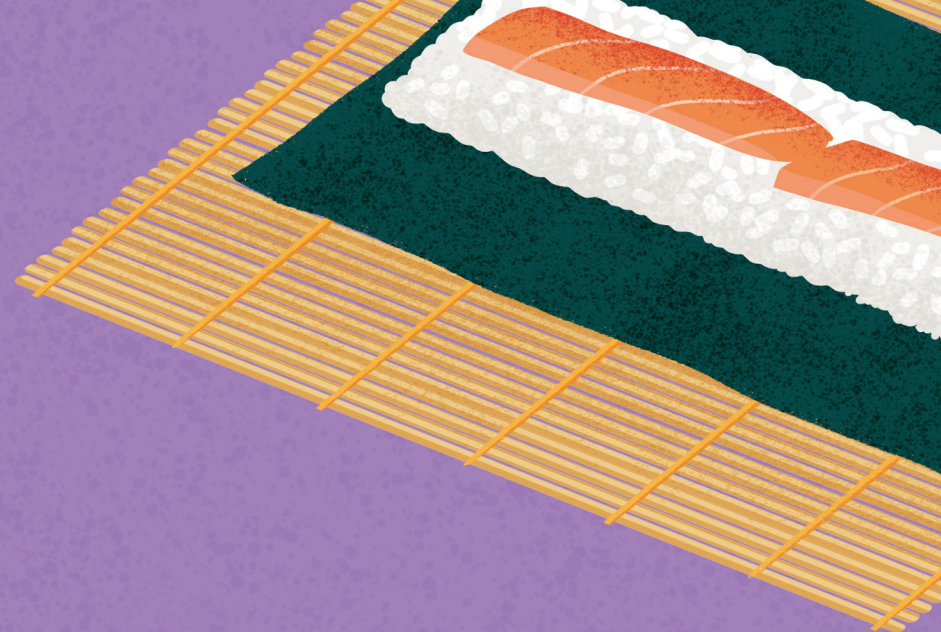


MAKI

Vous avez faim ? Alors sortez le grand jeu !

Voici le Maki. Une garniture de poisson, de légumes, de viande ou de fromage enrobée de riz à Sushi onctueux et enroulé dans une feuille de nori. Le résultat final est un long rouleau (Maki se traduit par "rouler") qui est ensuite découpé en petites rondelles.

Il existe même une version XL appelée Futomaki. Pour les extras gourmands.



CRUNCH ROLL

La star de tous les toppings.

Pour les adeptes du toujours plus. Prenez notre Roll croustillant (recette labellisée). C'est tout ce que vous aimez mais avec plein d'extras : des oignons frits croustillants, un filet de sauce unagi sans oublier la mayonnaise épicée.

Levée de rideau !



TEMAKI

Quand un Maki se prend pour un burrito.

Quand est-ce qu'un Maki n'est-il plus un Maki ?
Lorsqu'il est enveloppé dans une grande feuille de nori et transformé en bouquet surprise de délices.
Alors que le Maki est un long cylindre découpé en lamelles pour plusieurs bouchées de plaisir, le temaki est un cône roulé à la main que l'on déguste en plat unique.





VERDE MAKI

Un Maki qui a pris des couleurs.

Prenez un rouleau de Maki classique, remplacez la feuille de nori par de la laitue croquante et rafraîchissante, et qu'est-ce que vous obtenez ?
Une spécialité Sushi Daily.



頂きます

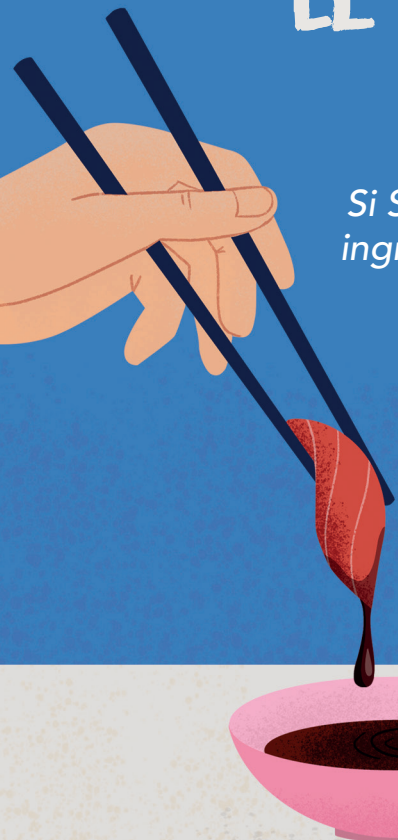
"ITADAKIMASU" REÇU
"EN TOUTE HUMILITÉ"

Une formule de politesse utilisée avant le repas pour exprimer sa reconnaissance envers les mets que l'on est sur le point de déguster.



LE TRIO DE CHOC

Si Sushi était une mélodie, ces trois ingrédients seraient les notes qui lui donnent toute sa richesse.



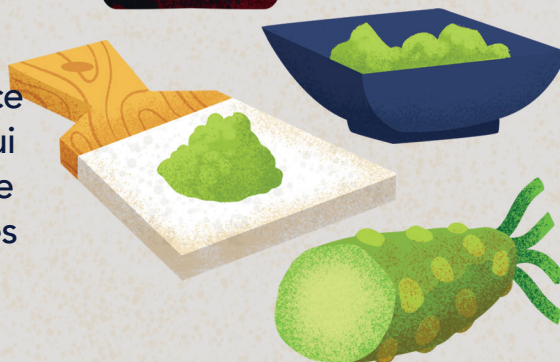
SAUCE SOJA

A base de graines de soja fermentées, cette sauce salée (et parfois sucrée) est le partenaire idéal qui relève la saveur unique des Sushi. Un soupçon de cette sauce magique et même le plus humble des Sushi devient divinement bon. Ce n'est pas une coïncidence si sauce soja rime avec joie.



GARI (GINGEMBRE MARINÉ)

Des touches acidulées pour nettoyer vos papilles. Le gingembre mariné est conçu pour préparer vos papilles à la prochaine bouchée de Sushi. Prêt à attaquer une deuxième tournée ?



WASABI

Le Wasabi est un type de raifort japonais qui réveille les papilles. Une touche de wasabi suffit pour une explosion de saveurs. Attention au Wasabi, c'est l'arme fatale du Sushi.

CHIRASHI

Un délice décortiqué.

Existe-t-il un plat plus esthétique qu'un Chirashi bien préparé ? Non. Signifiant "éparpillé" en japonais, le Chirashi est composé de plusieurs morceaux de Sushi délicatement disposés – l'assiette la plus Instagrammable que vous n'ayez jamais mangée !



YAKISOBA

Vite fait, bien frit, les nouilles c'est la vie.

Ce délicieux plat de nouilles sautées, composé de viandes, de fruits de mer et de légumes, tire sa saveur distinctive d'une sauce riche en umami.

FLASH INFO NOUILLES !

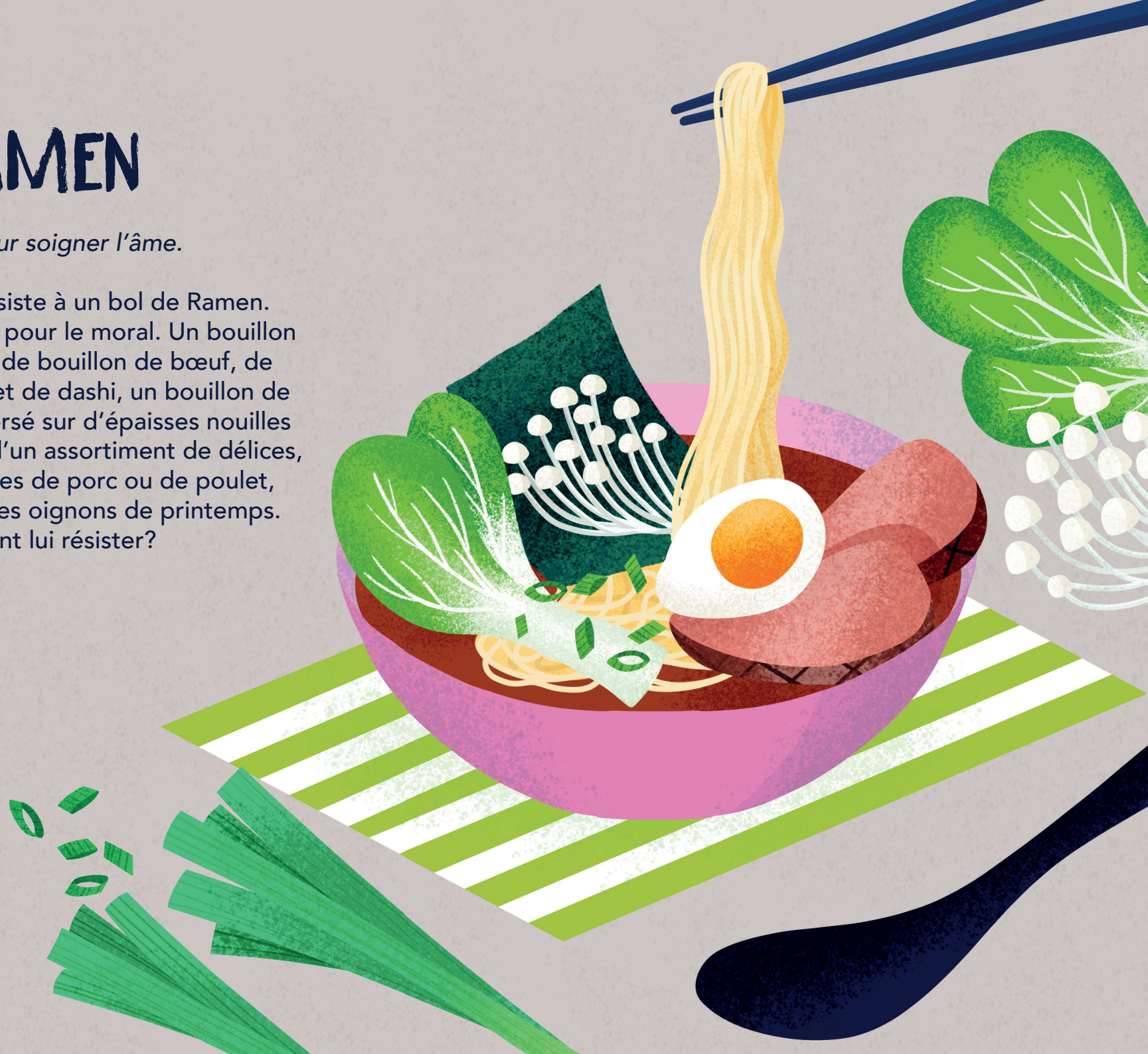
Bien que les nouilles soba soient traditionnellement fabriquées à partir de farine de sarrasin, ce sont des nouilles chinoises à base de farine de blé que l'on trouve dans les Yakisoba.



RAMEN

Un bol pour soigner l'âme.

Aucun souci ne résiste à un bol de Ramen. Réconfortant et bon pour le moral. Un bouillon savoureux (à base de bouillon de bœuf, de poulet ou de porc, et de dashi, un bouillon de poisson japonais) versé sur d'épaisses nouilles udon et agrémenté d'un assortiment de délices, comme des tranches de porc ou de poulet, des œufs durs et des oignons de printemps. Comment lui résister?



KATSU CURRY

Un met avec du caractère, parfait pour les fringales.

Confort, Katsu est ton nom. Qu'il pleuve ou qu'il vente, il n'y a rien de plus rassasiant que ce classique de la restauration rapide. Une escalope de viande panée et frite repose sur un lit de riz savoureux et de chou râpé croustillant, le tout relevé de la sauce la plus parfumée et la plus riche en umami que vous n'ayez jamais mangée de votre vie.

Oh la la, nous salivons. Restez calme et reprenez du curry.



美味しい
OISHII SIGNIFIE GOÛTEUX

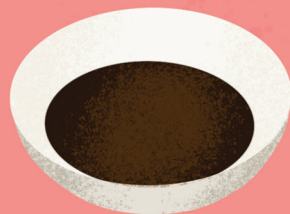
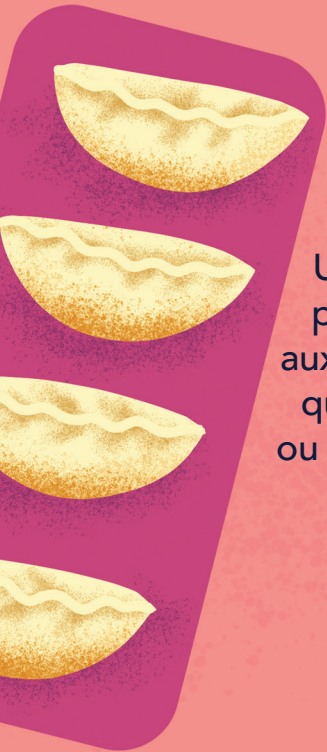


ACCOMPAGNEMENTS

Les acolytes du Sushi.

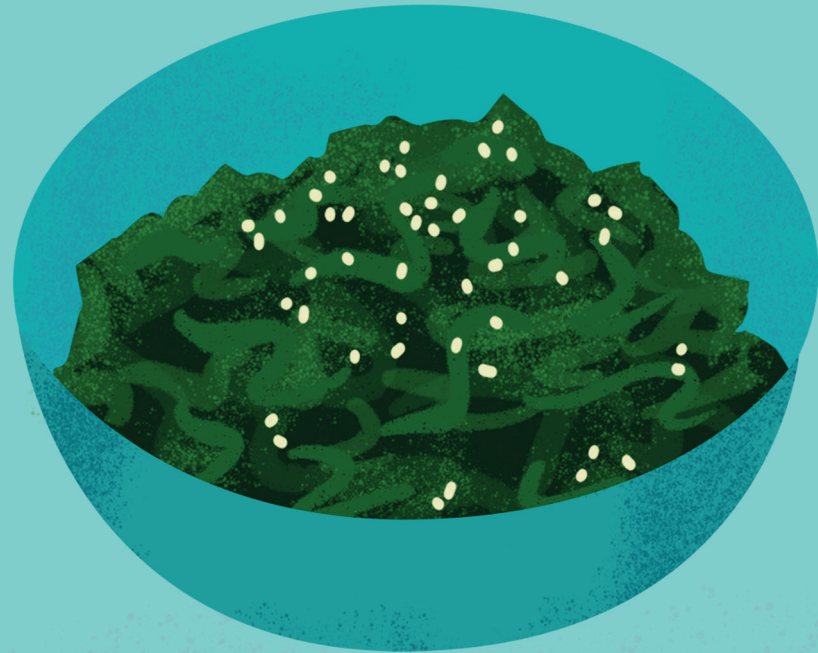
GYOZA

Un feu d'artifice de textures. Ces joyeux petits raviolis fourrés au porc, au poulet, aux crevettes ou aux légumes sont délicieux qu'ils soient onctueux et cuits à la vapeur, ou croustillants et frits (et parfois un peu des deux). Meilleurs chauds.



TEMPURA

Des crevettes ou des légumes frits et panés dans la chapelure la plus légère, la plus moelleuse, la plus croustillante et la plus savoureuse. Plus distingué que votre poisson pané classique !



SALADE WAKAME

Croquante ET onctueuse à la fois, sucrée ET savoureuse, cette salade d'algues est un délice et regorge de bons nutriments. Elle a tout pour occuper le devant de la scène sur n'importe quelle table.

EDAMAME

Des graines de soja bouillies ou cuites à la vapeur, saupoudrées de sel ou de piment. Faites-les surgir de leur cosse pour une dégustation express.



MOCHI

Terminer sur une note sucrée... une nécessité !

En avant le Mochi. Ces petites boules sont fabriquées à partir de riz pilé et ont une texture unique. Au Japon, elles sont souvent fourrées de pâte de haricots rouges, mais nous les aimons avec du chocolat, de la mangue ou des fruits rouges.



ありがとう

"ARIGATO" SIGNIFIE MERCI

Arigato gozaimasu signifie merci beaucoup. Domo arigato gozaimasu signifie merci beaucoup, vraiment beaucoup. Arigato signifie merci.



Découvrez les délices
de la cuisine japonaise.

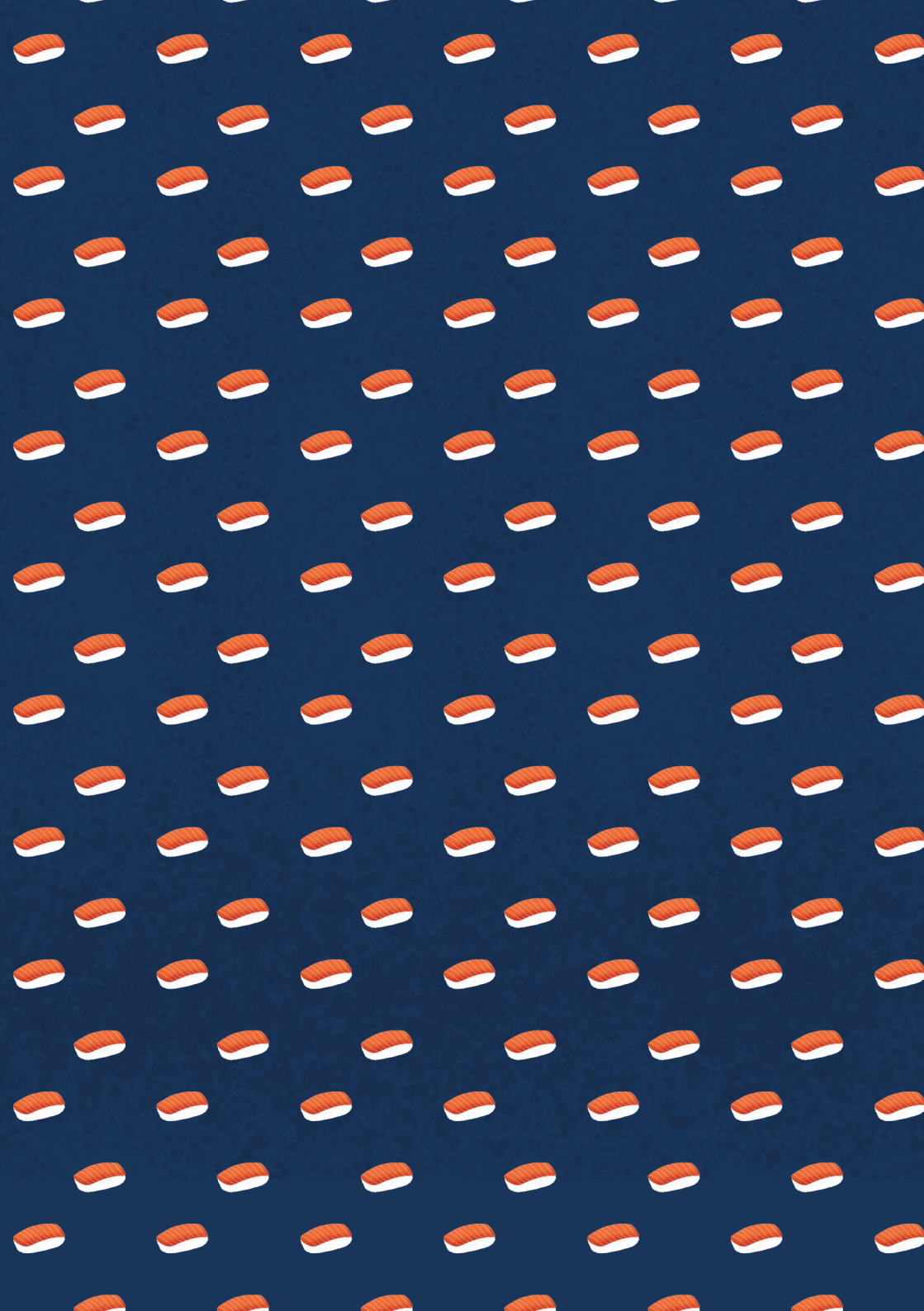


Kelly Choi

Fondatrice de Sushi Daily



ILLUSTRÉ PAR BETT NORRIS





Kon'nichiwa, lecteur.

Les Sushi. Rien de plus simple.
Du riz. Du poisson. De la sauce soja. C'est prêt !

Attention, simple ne veut pas forcément dire facile. Pour nous, la simplicité c'est l'élégance, la beauté, la classe. Une idée, parfaitement mise en bouche avec soin, talent et savoir-faire.

Comme une pincée de riz, un soupçon de sauce soja et une tranche de poisson. Trois ingrédients qui portent des siècles d'histoire, trois ingrédients raffinés et complexes, ne vous méprenez pas sur leur simplicité.

C'est notre façon de dire que nous adorons les Sushi. VRAIMENT.

C'est ce qui nous motive à nous lever tous les matins. Un savoir-faire culinaire dont nous ne nous lasserons jamais de parler, une tradition que nous voulons partager avec le monde entier. Nous savons que l'univers des Sushi peut être complexe donc voici un guide pour vous aider à l'apprivoiser.

Que vous soyez un puriste ou un novice du monde des Sushi, lisez ce guide et les spécialités culinaires les plus connues du Japon n'aura plus jamais de secret pour vous.

C'EST PARTI.