

Enzo Sushi

Initiation aux sushis

Puisque la dégustation de sushis est un plaisir qui s'appriivoise, Jacky Khao, chef et copropriétaire d'Enzo Sushi, guide ses clients dans l'exploration de ce mets japonais, dont ils risquent de devenir accros.



Jacky Khao, copropriétaire et chef du restaurant japonais Enzo Sushi, souhaite vous faire découvrir la cuisine japonaise et ses sushis.

Le chef et copropriétaire du restaurant Enzo Sushi, Jacky Khao, est né au Cambodge. À l'âge de 12 ans, il a fui la guerre du Vietnam avec ses parents d'origine chinoise pour venir s'établir au Québec. Jeune, M. Khao a appris les métiers de la restauration dans les cuisines plutôt que sur les bancs d'école, d'abord comme plongeur, serveur, puis cuisinier, pour finalement devenir copropriétaire du restaurant situé sur le boulevard René-Lévesque et dont le nom japonais signifie «éternité».

«J'ai toujours eu un intérêt pour les sushis, alors lorsque des amis ont voulu vendre leurs parts dans le restaurant, j'ai saisi l'opportunité. C'était un bon timing!» explique M. Khao. Depuis, la popularité des sushis ne cesse de croître. «Il y a des restaurants qui poussent à tous les coins de rue», constate M. Khao, ce qui n'est certainement pas étranger au fait que «des gens sont fonceurs, ils osent essayer», ajoute-t-il.

DIFFÉRENTS DES JAPONAIS...

Toutefois, les Québécois n'apprécient pas les sushis pour les mêmes raisons que les Japonais. Ces derniers aiment davantage ce mets pour le goût du poisson cru dans sa plus simple expression, c'est-à-dire servi seul (sashimi) ou sur une boule de riz (nigiris).

Ici, ce sont les makis qui sont les plus demandés, remarque M. Khao. Ces rouleaux, petits ou gros, que l'on déguste en une seule bouchée réunissent fruits, légumes, poissons, fruits de mer dans une feuille d'algue ou de soya couverte de riz. Et, parfois, ils sont même frits, car, ici, on aime manger chaud!

Puisque les Québécois apprécient également la sauce, ils n'hésitent pas à plonger leurs sushis dans la sauce soya, la sauce teriyaki ou la mayonnaise épicée, par exemple, contrairement aux Japonais, qui les préfèrent nature. C'est pourquoi chez Enzo, les sushis faisant partie des spécialités s'accompagnent d'une sauce propre à chacun.



Menu découverte d'Enzo Sushi

Le menu découverte d'Enzo Sushi propose une sélection de quatre sortes de sushis (une trentaine de morceaux pour deux personnes) faisant partie des spécialités de la maison, que le chef choisit avec soin et change toutes les semaines. La plupart des sushis proposés sont concoctés à partir de feuilles de soya et sont accompagnés d'une sauce qui em-

veloppe le palais et fait éclater les saveurs. Par exemple, vous pourrez déguster le «gelsha», qui réunit trois sortes de poissons (thon rouge, thon à queue jaune et saumon) dans un maki accompagné d'une sauce au basilic. Ou peut-être le «ryu», un maki au tartare de saumon et tempura, crotté de thon flambé à la torche, servi avec une sauce aux oursins.

TRUCS ET CONSEILS

Un sushi à la fois!

Voici cinq trucs pour vous initier aux sushis et peut-être même ne plus pouvoir y résister!

- 1 Privilégiez la feuille de soya**
Enzo Sushi propose de débiter par des sushis confectionnés avec des feuilles de soya, car «elles fondent dans la bouche», explique le chef, alors que les feuilles d'algues «sont plus difficiles à mastiquer», dit-il. Toutefois, les feuilles de soya sont plus fragiles, donc, lors de la préparation des makis (rouleaux), il faut les manipuler avec soin. Il est possible d'en dénicher de différentes couleurs.
- 2 Choisissez vos poissons préférés**
Si l'on s'agit de votre première dégustation, pourquoi ne pas opter pour des poissons que vous aimez et dont vous connaissez la saveur? C'est d'ailleurs pourquoi chez Enzo Sushi, plusieurs sushis mettent en vedette des poissons et fruits de mer populaires, comme le saumon, le thon à queue jaune, le thon rouge, le thon escolar, les pétoncles, les crevettes, etc.
- 3 Optez pour les poissons cuits**
Si ce sont les poissons crus qui vous empêchent d'essayer, peut-être ne savez-vous pas qu'il existe également des sushis aux poissons cuits? Par exemple, on retrouve le crabe à carapace molle, les crevettes, le saumon fumé, la chair de crabe, le homard, l'anguille grillée et même du poulet! Parfois, le chef flambe le poisson à la torche pour le rendre mi-cuit en offrant un beau spectacle.
- 4 Mangez chaud**
Pour d'autres personnes, c'est la perspective de manger froid, ou plutôt à la température ambiante, qui les fait hésiter. Chez Enzo Sushi, l'un des grands vendeurs est le sushi chaud Enzo (thon, saumon, tobiko, goberge, asperge, coriandre et mayonnaise épicée), légèrement frit dans la pâte tempura. Quelle bouchée de réconfort!
- 5 Débutez par une entrée**
Plusieurs restaurants de sushis proposent d'autres mets japonais, comme les nouilles croustillantes au poulet, le saumon teriyaki, le poulet aux asperges, le bar noir du Chili et le mignon bi-fu servis chez Enzo, ce qui permet de goûter aux sushis en entrée et de poursuivre avec un plat dont on raffole. Ainsi, on prend le temps d'appriivoiser les sushis petit à petit.

▶ Visionnez l'entrevue complète 50chefs.org



Vin

Philippe Lapeyrie
Collaboration spéciale

Symbiose sushis et vins

Au cours de la dernière décennie, nous avons vu naître des restaurants à sushis de façon exponentielle. Certains passent en coup de vent et certains perdurent. Ceux qui allient fraîcheur, originalité et savoir-faire comme Enzo devraient être là pour rester!

Tout sommelier amoureux de son métier «prend son pied» en matière de symbiose entre sushis et vins. J'adore accompagner ce type de nourriture avec différents alcools, alors, au boulot!

Crevette, gingembre, crabe, menthe fraîche, pétoncle, riz blanc, homard, thon, concombre et compagnie riment avec vins blancs frais, épurés et de bonne vigueur.

VIN MOUSSEUX

Des sushis en tête à tête appellent une émoillante fiole de vin mousseux. Vous aurez le choix entre une Blanquette de Limoux, un Franciacorta italien ou un Cava ibérique, mais vous pourriez aussi jouer le grand jeu en optant pour une divine bulle champenoise. Mes domaines chouchous sont Taittinger, Bollinger, Pol Roger, Tarant et Gosset. Le Tarant Zéro Brut Nature à 49,25 \$ (11902763) est un exemple parfait de pureté, de tension et de droiture. Un effervescent sans faille!

Si l'on a bien un cépage qui se jumelle à merveille aux sushis, c'est le pinot gris. Qu'il soit alsacien ou italien, si celui-ci est sec, il sera en bonne union avec les poissons et les fruits de mer, ainsi qu'avec les légumes croquants et les fruits exotiques des plats japonais. Le constant et plaisant pinot gris de Léon Beyer à 20,55 \$ (968214) saura prendre sa place tout en laissant également de la place aux savoureuses créations du chef Khao.

ROSES ET ROUGES

Plusieurs vins rosés feront un mariage réussi avec notre recette hebdomadaire. Un rosé de Provence, de la Navarre ou du Rhône fera l'affaire. Ceux qui tiennent mordicus à boire un verre de rouge avec les sushis devront y aller mollo, car ce type de nourriture ne fait pas nécessairement bon ménage avec la matière tannique. Minimisez les dégâts en vous servant un caressant pinot noir néo-zélandais, un Poulsard jurassien, un Gamay de la Loire ou du Beaujolais ou un édectique et rarissime Zweigelt allemand. Et pourquoi pas un bon saké japonais?



Le Tarant Zéro Brut Nature

INFINITI Mécanismes intelligents...
 Bimensualité à la location LOCATION À 218\$ 2,9%
 SYSTÈME DE NAVIGATION SANS FRAIS**
 Fier partenaire de 50chefs.org
INFINITI QUÉBEC
 infiniment accessible.
 2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896
 Sortie 140, Via Henri-IV
 Q50 2014 AUPARAVANT LE 6/3

Les «chefs» de file
 50 semaines, 50 chefs : 50 découvertes à faire à TVA, dans le Journal de Québec et au 104,9 FM.
 LE QUAI 19, LA SCALA, TUSCANOS, Le euforia, CHEZ L'AUTRE, ENZO, STEAK FRITES & CIE, 1640 BISTRO, OO DOO, LE TEATRO, Montez, charbon, LE VERA VIN, 50 CHEFS .org
 YouTube Bienôt 10 000 interviews visionnées!