

Orfèvres du sushi

■ Maki, sushi ou sashimi, l'air du temps raffole de ce genre de petites nipponeries. A tel point que le meilleur côtoie souvent le pire. La Maison du Sushi se découvre comme une valeur sûre.



Dans un cadre dépouillé, Anne-Gaëlle Mortgat officie derrière son comptoir. Elle travaille minute. (Ph. B. M.)

Vue du Japon, la Maison du Sushi doit avoir des allures d'abomination. Cette adresse dédiée au poisson cru serait sans doute perçue comme un ultime sacrilège, une profanation. Aux commandes, Laurent Courtillat et Anne-Gaëlle Mortgat, deux hors venus de la restauration reconvertis sur le tard. Dans un pays où devenir sushiya – maître sushi – relève plus de la vocation que du métier, ce n'est pas le genre de changement de cap que l'on goûterait avec plaisir. Le pays du Soleil Le-

vant aime que l'on respecte les traditions. Pour faire de bons sushis, en guise de préliminaire, il est classique de passer plusieurs années à apprendre à cuire le riz. Chaque chose en son temps et un temps pour chaque chose. Les Japonais n'aimeraient pas non plus savoir que c'est une femme qui s'occupe ici de préparer sushis et makis. Misogynes ? A vous de voir...

Label rouge

N'empêche que vu de Belgique, la Maison du Sushi est une vraie

bénédiction. Cette micro-enseigne qui fonctionne essentiellement sur le take-away – deux tables permettent aussi de se régaler sur place – est un modèle du genre. Dans un cadre dépouillé, Anne-Gaëlle Mortgat officie derrière son comptoir. Elle travaille minute. Rien – si ce n'est le riz – n'est préparé à l'avance. Les morceaux de poisson s'affichent intacts de toute découpe derrière la vitre. L'assortiment vient en direct de Rungis et il varie en fonction des saisons. Le saumon, par exemple, n'est pas un quelcon-

La Maison du Sushi

★★★

Rue Vanderkindere, 419 – 1180 Uccle. Ouvert de mardi à samedi, de 11h à 14h30 et de 17h30 à 21h30. Tél. : 02 347 60 66. www.lamaisondusushi.be

que saumon norvégien piqué aux antibiotiques mais un saumon d'Ecosse label rouge.

Fraîcheur irréprochable

Pour tester l'endroit, nous avons commandé un assortiment. Histoire de vérifier s'il s'agissait vraiment de préparations minute, on a demandé des sushis composés d'un riz sans wasabi. C'est bien de la sorte que l'on a reçu les 16 pièces commandées. Fraîcheur irréprochable, riz de bonne texture et belle vivacité du poisson. Au programme de la sélection : Ebi (crevettes), Suzuki (bar), Tai (daurade), Tamago (omelette), Sake (saumon) et maguro (thon). Un délice forcément accompagné de wasabi, de sauce soja et de gingembre mariné. Le tout préparé en moins de 30 minutes. Côté addition, on en a eu pour 29,05 euros, soit le juste prix au regard de la qualité. Pour varier un peu les plaisirs, on conseille de tenter les gyozas, des raviolis farcis de légumes, autres délices tout aussi frais.

WASABI