

# Sashimi

Le **sashimi** (刺身, « corps taillé ») est un mets traditionnel de la gastronomie japonaise, attesté dès le XV<sup>e</sup> siècle, composé de tranches de poisson cru. Le mot sashimi est un terme japonais francisé signifiant littéralement « corps taillé ». Hors du Japon, le *sashimi* est parfois confondu à tort avec le *sushi*, une préparation de riz vinaigré.



Sashimi de Thon blanc, rose et rouge, Saumon, Coquille Saint-Jacques

## Le sashimi, un art culinaire

Le sashimi relève du grand art culinaire, par une présentation artistique et esthétique savante de morceaux de poisson cru, de la taille d'une bouchée.

Les fruits de mer et poissons les plus courants pour cuisiner des sashimis, sont le thon, le *fugu*, le saumon, la dorade, la coquille Saint-Jacques, la gambas, le poulpe, la pieuvre, la langouste, des crustacés etc. Ces produits sont sélectionnés selon des critères spécifiques de qualité et de fraîcheur, puis découpés et présentés de façon artistique.



Sashimi de saumon.

Le sashimi est généralement consommé à l'aide de baguettes, et servi accompagné de wasabi et d'une sauce de soja (shōyu, 醤油); ou en dehors du Japon, d'une sauce à base de moutarde et d'huile émulsionnées, d'ail, de sauce de soja et de

quelques gouttes de Worcestershire sauce. Il peut être servi avec un accompagnement de crudités, comme du chou blanc râpé, du céleri ou des bâtonnets de navet blanc. Il peut également être accompagné d'une soupe de poissons, ou une soupe de miso et des crudités : émincé de gingembre, émincé de céleri, carotte râpée, rondelle de concombre, bouquet de persil. Le thé vert (en particulier le Bancha Hojicha), le saké frais ou tiède, ou de la bière japonaise, sont des boissons fréquemment consommées en accompagnement du sashimi.



Un plateau de sashimi.

Au Japon, l'art culinaire du sashimi relève d'un long apprentissage, qui peut être dispensé dans des écoles de cuisine. Le sashimi de *fugu*, un poisson dont certains organes sont toxiques, nécessite un apprentissage particulier et l'obtention d'une licence accordée par l'État. Pour la découpe du sashimi, la lame du couteau est inclinée sur le filet de poisson, et les doigts de la main gauche sont posés sur la tranche à découper, pour la maintenir contre la lame. La découpe de la tranche se fait d'un seul geste continu, commençant à la base du couteau jusqu'au bout de la lame, que le cuisinier ramène vers lui. En fonction des habitudes des consommateurs ou du cuisinier, l'épaisseur des tranches peut varier fortement, depuis des tranches très épaisses, à des tranches très fines, presque transparentes.



Maguro don : sashimi de thon servi sur un bol de riz.

Lorsque les matières premières sont sélectionnées selon des standards de qualité très élevés, dont la découpe occasionne beaucoup de déchets, les sashimi peuvent atteindre des prix très élevés. Le marché de consommation du sashimi et des sushi, a développé une commercialisation particulière de la production de thon dans ce débouché, requérant des moyens spécifiques, comme la sélection de prises particulières en fonction de leur taille, de leur fraîcheur et de la quantité de gras, la conservation sur un lit de glace, le transport par avion, etc. Le thon répondant à ces standards de qualité atteint des prix très élevés, attractifs pour les producteurs, ce qui explique les efforts réalisés par ces derniers pour répondre aux attentes de ce marché de consommation, essentiellement japonais.

## Le thon pour le sashimi

Les principales espèces de thon consommées en sashimi sont le thon rouge, le thon jaune ou *albacore*, le thon obèse ou *patudo*, le thon blanc ou *germon*, et la bonite à ventre rayé ou *listao*.