

PAR CÉLINE BRISSET

SUZU TOFU





Dévolu pendant longtemps aux seuls végétariens, le tofu est paraît-il aujourd'hui de plus en plus consommé. Nouvelle mode? Peut être. Nouveauté gastronomique? C'est moins évident. Il y a quatre ans, quand Christophe Moret, chef de chez Lasserre met son tofu à la carte du célèbre restaurant, il crée la surprise dans le petit milieu des journalistes parisiens. Quant au grand public, il semble découvrir depuis quelques années ce « fromage de soja » comme s'il n'avait jamais existé auparavant. Pourtant, bien avant que le restaurateur deux étoiles se fournisse chez un incroyable japonais installé à Bois d'Arcy, le tofu était déjà fabriqué industriellement à La Garenne-Colombes au début du siècle dernier et expérimenté depuis la fin des années 1800 par la Société d'Acclimatation qui encourageait vivement la culture du soja à Étampes. Loin d'être une nouveauté, la production de tofu en France remonte bien plus loin qu'on ne pourrait le croire.

TOFU HEXAGONAL

Le *Bulletin mensuel de la Société d'Acclimatation* de Paris, publié en janvier 1880, nous renseigne précisément sur les premiers essais de culture et de « fabrication expérimentale » de tofu dans l'hexagone. Auguste Pailleux, membre de la Société d'Acclimatation nous apprend que « depuis 1855, les abondantes distributions de graines sans cesse renouvelées par la Société ont permis d'essayer en France, sur tous les points, la culture du soja. (...) Nous tenons pour démontré que la culture du soja est facile, que sa fécondité est grande, que sa composition chimique est supérieure. Pourquoi donc nous ne le cultivons pas depuis cent ans? Nous l'avons dit plus haut: parce

que les analyses ont manqué, parce qu'on l'a préconisé, non comme une plante oléagineuse et fourragère, mais comme légume, comme plante potagère, et parce que l'on a commencé par où il fallait finir. Si l'on persiste dans cette voie, on échouera. (...) Depuis vingt-cinq ans, nos missionnaires et nos consuls en Chine nous invitent à fabriquer en France du fromage de soja. Nous avons suivi leurs conseils. (...) Le fromage s'obtenant aisément, l'écueil est dans le goût de pois cru que nous n'avons pas réussi à lui enlever. Nous l'avons en vain aromatisé avec du mélilot bleu, avec du carvi: le mauvais goût persiste. (...) Le goût que nous reprochons au lait et au fromage de soja ne répugne pas les enfants autant que les adultes, et nous en avons vu qui redemandaient le caillé qu'on venait de leur faire goûter. (...) Si l'agriculture s'empare du soja, si ses graines sont partout sous la main des cultivateurs, si leur prix est infime, l'habitude viendra, peut-être, d'en faire du lait et du fromage; mais il faut encore du temps. »

Auguste Pailleux ne croyait pas si bien dire. Si la France fut le premier pays d'Europe à faire des recherches et à promouvoir l'alimentation à base de soja grâce à la Société d'Acclimatation, personne à l'époque, après ces essais peu convaincants, n'essayera de développer la vente de tofu auprès du grand public. Pourtant riche en protéines, son intérêt alimentaire et économique en tant que viande végétale est prouvé et vanté par les scientifiques mais il n'y a rien à faire, le goût de ce « fromage de pois » ne plaît pas. Il faudra attendre une trentaine d'années et surtout un jeune chinois du nom de Li Yu-Ying (1881-1973) pour tenter l'industrialisation du tofu dans notre pays. Fils de diplomate, le jeune chinois arrive à Paris en 1903 où



il étudie la chimie et la biologie à la Sorbonne puis à l'Institut Pasteur. En 1908, il installe à La Garenne-Colombes la Caséo-Sojaine, usine spécialisée dans la fabrication de produits à base de soja (tofu, lait, farine, fromage fermenté, yaourts, pousses...). Pour Li Yu-Ying, la Caséo-Sojaine est la concrétisation de nombreuses années de recherches sur les propriétés alimentaires du soja. En 1910, il sera le premier à déposer en Europe et ensuite aux États-Unis, une série de brevets sur les produits alimentaires à base de soja, dont un sur la fabrication du tofu et un autre sur celle des yaourts au soja. Deux ans plus tard, il publiera en collaboration avec L. Grandvoinet un ouvrage de référence: *Le Soja - Sa culture, ses usages alimentaires, thérapeutiques, agricoles et industriels*. Certains de ses biographes lui attribuent aussi l'origine du premier restaurant chinois parisien en 1914 mais rien n'est moins certain. Véritable pionnier du soja, Li Yu-Ying était aussi très engagé politiquement dans le développement des échanges culturels entre la Chine et la France. Dès les débuts de la Caséo-Sojaine, il assurera à tous ses travailleurs, exclusivement chinois, des cours du soir obligatoires et créera, entre autres, la Société Franco-Chinoise pour l'éducation à Paris en 1916. Malheureusement pour nous, l'histoire s'intéressa essentiellement à sa carrière politique. On sait peu de choses sur ce que devint l'usine de La Garenne-Colombes mais la presse de l'époque nous permet d'imaginer qu'elle remporta, au moins à ses débuts, un certain succès.

« Une des maisons les plus triomphalement dotée de récompenses à Turin cette année (Exposition universelle de 1911), est la fabrique de produits alimentaires à base de soja, connue sous le nom de Caséo-Sojaine

(...) La fève étant très riche en matière azotées, on peut, après diverses transformations ingénieuses à l'usine de la Caséo-Sojaine, produire une sorte de viande végétale et de l'extrait de viande végétale (sauce de soja) dont le goût est identique à celui des viandes de boucherie. Toutefois, cette viande a l'avantage de ne pas contenir de toxines qui engendrent le rhumatisme et la goutte. (...) De plus, ils sont d'un prix de beaucoup inférieur à celui de la viande de boucherie et, par contre, d'une valeur nutritive plus grande. Voilà donc le remède trouvé contre la cherté de la vie! Ces produits se trouvent dans toutes les bonnes épiceries et pharmacie. » *Le Petit Parisien*, 29 octobre 1911.

Mais la France n'est pas prête, la nouveauté fait peur et le tofu ne prend toujours pas. Il faudra attendre les années soixante-dix pour que cette « viande végétale » remporte un petit succès auprès des végétariens et encore une trentaine d'années pour être « reconnue ». Porté par la soif de nouveauté et par la terreur alimentaire qui touche l'industrie de la viande, le tofu a au moins su conquérir les médias. On le cuisine dans les magazines et sur Internet mais dans l'inconscient collectif il reste encore un produit sans saveur pour régime végétarien. Christophe Moret avoue lui-même que dans les cuisines de chez Lasserre, le tofu n'est pour l'instant commandé que par les végétaliens. « La première fois qu'on a fait un plat de tofu chez Lasserre, c'était en fond d'assiette, avec plein de petites crudités et de pickles, assaisonné avec une vinaigrette de betterave. Les clients en redemandaient. » Pour le grand chef qui fait son propre tofu depuis son passage chez Spoon Food & Wine, le tofu ne ressemble à rien d'autre. Pas aussi fort que du fromage de chèvre



ou que du caillé de brebis, le tofu est différent et c'est ça qui l'intéresse. « C'est parfaitement lisse, une fois écrasé sur le palais il ne reste qu'un petit goût de soja frais, c'est assez neutre mais il y a quand même un gros goût végétal. Après; il faut avoir le bon produit. Quand Monsieur Suzuki n'a pas de lait de soja, il n'y en a pas à la carte, il n'y a que lui. »

LE SUZU TOFU

Il fallait donc faire le voyage jusqu'à Bois-d'Arcy pour comprendre un peu mieux cet inconnu mystérieux qu'est le tofu. La maison des Suzuki n'a en soi rien d'exotique mais derrière les murs de ce pavillon de banlieue parisienne, le dépaysement est assuré. À peine passée l'entrée, on est surpris par l'odeur douceâtre et un peu végétale qui imprègne la maison. Dans la cuisine, domaine de Madame Suzuki, l'odeur devient plus présente et l'on devine que derrière la petite porte qui donne sur l'ancien garage se trouve l'objet de notre curiosité. Comme beaucoup de Japonais, Monsieur Suzuki consomme du tofu quotidiennement mais jamais il n'aurait imaginé qu'un jour il fabriquerait son propre tofu: le Suzu Tofu¹, encensé de surcroît par le chef de chez Lasserre. Après une longue carrière dans le commerce international, Akira Suzuki a découvert la fabrication du tofu à l'âge de la retraite. Mais il lui a fallu pas moins de deux ans pour s'installer, mettre sa recette au point et trouver les meilleurs produits: de très bons haricots de soja, une variété bio cultivée spécialement au Japon pour le tofu, et une eau pauvre en calcium et en magnésium,

qu'il adoucit dans son sous-sol. Après, tout est une question de proportions, de températures, de temps de cuisson... une recette en soi assez simple mais qui, selon la qualité du soja et de l'eau, peut varier à chaque production.

Pour commencer, il faut faire tremper les haricots secs dans l'eau, de quelques heures à une nuit en fonction de l'humidité de l'air. Une fois gonflés, ils sont transformés en purée à l'aide d'un blender géant puis versés dans une grande marmite où ils sont cuits à plus de 100 °C avec un peu d'eau. Monsieur Suzuki, absorbé par ses calculs, l'œil fixé sur le chronomètre et sur le thermostat, attend le moment propice pour arrêter la cuisson. Au milieu du nuage de vapeur chaude et légèrement sucrée qui envahit la petite alcôve, notre expert a tout d'un apprenti sorcier. Aussitôt cuite, la purée est envoyée dans une autre machine. Selon la texture du mélange, Monsieur Suzuki sait alors si son tofu va être de bonne qualité, ni trop ferme, ni trop mou, ni trop amer. Mélangé à grande vitesse, le lait de soja se sépare à ce moment-là de la matière solide: l'*okacha*, utilisé comme farine ou semoule dans la cuisine japonaise. À la sortie du tube, le lait est filtré sur une toile tendue et il se forme alors à la surface du liquide une fine pellicule comparable à de la peau de lait: le *yuba* que l'on trouve généralement séché et qui rentre dans la préparation de plats traditionnels. Une fois la température descendue, il faut ajouter le *nigari*, coagulant naturel à base de chlorure de calcium et de magnésium qui va permettre le caillage du lait de soja en tofu. Dès qu'il est versé, Monsieur Suzuki utilise pour le mélanger une sorte de passoire plate à grande poignée, qu'il plonge dans la bassine et secoue vivement trois fois dans le liquide

1 - On peut trouver le Suzu Tofu chez Kioko, 46 rue des Petits Champs 75002 Paris ou contacter directement Monsieur Suzuki au 01 34 60 10 80.



laiteux. Le geste est simple, automatique et étonnamment rapide. En quelques minutes le lait commence à se figer. Dans ce garage de quelques mètres carrés, les gestes sont précis et il suffit à Monsieur Suzuki de tourner de 180° pour être face à son plan de travail. Les casiers métalliques qui vont servir à mouler le tofu sont perforés et tapissés d'une toile pour filtrer ce qui reste de liquide. Après les avoir remplis, Monsieur Suzuki récupère le fond de caillé à la consistance très proche d'un flan mélangé grossièrement: l'*oboro* ou tofu non moulé qui est très recherché par les amateurs pour sa consistance soyeuse. Pour égoutter son tofu, Monsieur Suzuki n'utilise pas de presse mécanique, il joue aux jeux de construction. Il pose ses casiers les uns sur les autres, façon tour de Babel surmontée d'un gros pavé en pierre du jardin dont le poids sert à tasser l'ensemble. Le temps du moulage, environ une petite demi-heure, il s'échappe enfin de son garage pour aller fumer sa longue pipe japonaise: le « nicotine break » comme aime à l'appeler ce personnage atypique qui parle anglais et français avec une facilité et un flot de paroles incroyables. Après le « break », les plaques de tofu sont refroidies, démoulées et coupées dans l'eau. D'une main, Monsieur Suzuki tient la planche en bois qui flotte à la surface du bac et de l'autre il guide son couteau. Il lui a fallu deux ans pour trouver la bonne lame: un couteau japonais utilisé traditionnellement pour couper les pastèques. Une fois découpées, les briques sont plongées dans l'eau et refroidies complètement avant d'être emballées. Monsieur Suzuki produit peu, livre deux fois par semaine quelques épiceries et restaurants japonais parisiens mais dans l'ensemble sa clientèle est majoritairement japonaise.

On l'aura compris, le Suzu tofu n'a rien à voir avec la pâte blanchâtre baignant dans un liquide douteux que l'on associe généralement au tofu. Il faut avoir goûté celui de Monsieur Suzuki pour comprendre toute la subtilité de ce produit dont le délicat goût végétal, à la fois crémeux et frais caractérise à lui seul toute la subtilité de la cuisine japonaise². Mais avec toute leur bonne volonté, les Pailleux, Li Yu-Ying et autres qui ont essayé depuis plus d'un siècle de nous présenter le tofu comme un succédané carné, ne pouvaient pas mieux faire pour nous en dégoûter. Économique, bon pour la santé et bien assaisonné, son avenir était tout tracé. Du reste, ne le trouverait-on pas bientôt dans toutes les bonnes pharmacies!!! C'était oublier à qui ils avaient affaire. Dès le départ, si le tofu n'avait pas été présenté comme un ersatz du gigot dominical, si on avait eu la chance qu'il soit fait artisanalement avec le même souci de qualité et de fraîcheur que le fait aujourd'hui Monsieur Suzuki (idéalement le tofu se consomme dans les quelques heures qui suivent sa fabrication, quatre heures précises même *The Japan Tofu Association*), sans doute nous aurait-il plus séduit. Peut-être qu'en France, l'avenir du tofu viendra de notre capacité à l'interpréter à notre façon, comme le fait aujourd'hui le chef Christophe Moret qui « ne s'inspire surtout pas des recettes japonaises, parce qu'il est français et parce qu'il ne ferait jamais aussi bien qu'un japonais. »

2 - Le *washoku* (repas traditionnel japonais) est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis novembre 2013.