

PAR CÉLINE BRISSET

CLEAN BEAN : TOFU LONDONNIEN

Tous les jours un peu plus gourmande, la City londonienne ne cesse de grignoter les territoires des quartiers animés de l'est de la ville. Les tours en verre plus ostentatoires les unes que les autres se disputent le ciel de la capitale anglaise, alors qu'à deux pas résistent encore les petites maisons et les entrepôts en briques de l'ancien quartier juif. Là, sur Brick Lane, à moins de dix minutes à pieds de la gare de Liverpool Street, entre restaurants indiens et marchés vintage se trouve une petite fabrique artisanale de tofu. Murs blancs aseptisés et résine bleue au sol, l'endroit est assez ordinaire; mais qui pourrait imaginer un instant que c'est à l'aide de ces machines qui ressemblent à des grosses cocottes-minute ou encore à des essoreuses que l'on fabrique ici du tofu frais, reconnu pour être le meilleur de toute la ville? Celui que l'on appelle aussi « fromage de soja » est aujourd'hui devenu assez commun en Occident par sa médiatisation, si ce n'est par son utilisation; sa fabrication quant à elle reste pour nombreux d'entre nous encore entourée de mystère, voir d'exotisme. Pour la non-initiée que je suis, les fantasmes littéraires de fumeries d'opium et de voyages lointains en mer de Chine viennent, tels une sauce épicée, relever l'inexistence gustative associée à cette pâte blanchâtre dont je ne connais que les ersatz pasteurisés. Vendu généralement dans les magasins bio et vanté pour ses qualités nutritionnelles, riche en protéines et pauvre en cholestérol, le tofu est devenu l'aliment incontournable des végétariens. Mais s'il a peut-être enfin réussi, au cours de ces vingt dernières années, à se faire une place sur le marché occidental des substituts alimentaires, il est encore loin d'avoir conquis l'estime des gastronomes. Pour sa défense, les connaisseurs, essentiellement asiatiques, grands voyageurs ou curieux initiés, vous diront que le tofu industriel vendu en Europe, majoritairement pasteurisé, n'a absolument rien à voir

avec le produit frais que l'on fabrique quotidiennement au Japon et en Chine. Difficile à trouver dans les magasins européens, le tofu frais n'est fabriqué artisanalement que par quelques rares Européens. Neil McLennan, qui a installé sa petite entreprise dans cette arrière-cour bien cachée de Brick Lane en 1997, est l'un d'entre eux.

Contrairement aux idées reçues, Neil n'est pas végétarien mais bel et bien passionné depuis vingt ans par le tofu. Au milieu de ses machines aux allures de robots des années 1950, quand il commence à parler de sa passion, on n'oublie vite que l'on est en plein cœur de Londres. C'est en Chine, à Chengdu, capitale de la province du Sichuan, où il a étudié l'archéologie de 1991 à 1995, qu'il a découvert la cuisine sichuanaise et surtout le *ma po doufu*, plat épicé à base de viande de porc, de tofu, de poivre et de piments. Contrairement à de nombreux Occidentaux, il a eu la chance d'être initié à la cuisine cèleste par l'une de ses amies, Fuchsia Dunlop, étudiante comme lui à l'époque, devenue spécialiste de la cuisine chinoise et auteur entre autres de *The Sichuan Cookery* (2001). Mais de retour à Londres, Neil n'a jamais pu retrouver, même dans les nombreux magasins de Chinatown, un tofu digne du *ma po doufu* découvert à des milliers de kilomètres de là. « *I couldn't get the tofu I liked, so I started making it myself at home.* »

CLEAN BEAN

Après un an d'essais et de recherches multiples dans sa cuisine, Neil arrive à réaliser un caillé de soja au goût et à la consistance satisfaisants. Pour gagner un peu d'argent de poche, il commence alors à le vendre le dimanche matin sur l'ancien marché bio de Spitafield. C'était en 1997, il était tout seul et faisait les livraisons à vélo. Mais devant l'enthousiasme des clients, le hobby devient très vite une petite entreprise qu'il baptise Clean Bean.

Neil salarié aujourd'hui deux personnes; récemment, il a doublé la surface de son local, mais la technique et la recette qu'il a mises au point à l'époque dans sa cuisine n'ont presque pas changé. Dès le départ, l'idée n'était pas de faire du tofu japonais ou du tofu chinois, mais d'élaborer un produit au goût très personnel, inspiré de celui qu'il avait mangé à Chengdu, retravaillé à sa façon pour correspondre exactement à ce qu'il désirait : une pâte à la fois ferme et tendre que l'on puisse manger aussi bien crue que frite. Les différences entre les recettes chinoises et japonaises peuvent sembler subtiles pour nos palais occidentaux, mais pour les connaisseurs, ce sont deux produits bien distincts: en Chine, le tofu a une consistance ferme et à chaque province correspond une recette différente, alors qu'au Japon il est plus tendre et plus soyeux. Pour élaborer sa recette, Neil, en parfait autodidacte, a étudié ces deux grands types, comparé les compositions et testé tous les produits et toutes les techniques: ce qui fait dire aujourd'hui aux Japonais que son tofu est chinois et aux Chinois qu'il est japonais. Pour résumer, le tofu Clean Bean est fabriqué à base de graines de soja qui viennent de Chine, mais selon une recette qui se situe entre la chinoise et la japonaise.

Comme notre Anglais parle parfaitement chinois, il est en contact direct avec ses fournisseurs qui choisissent pour lui une sélection de graines certifiées bio provenant de différentes petites exploitations du nord de la Chine. Les petites graines rondes et jaunes, récoltées entre septembre et octobre, donnent, pendant les mauvaises récoltes, ce qu'on appelle des « haricots pierre », qui sont impossibles à cuire. Les graines trop jeunes ne conviennent pas non plus; idéalement, c'est entre six et dix mois qu'elles sont parfaites. La veille de la cuisson, les graines sont mises à tremper; là encore, c'est l'expérience qui a permis à Neil de calculer son temps de trempage. Tout dépend de la saison et de l'humidité de l'air: quelques heures en été peuvent devenir une nuit entière en hiver. Les graines doivent gonfler de trois fois leur taille et l'eau rester de couleur claire; si elle devient foncée, c'est que le temps n'est pas bon, la démarche est complètement différente, la quantité n'est pas une priorité. Aujourd'hui, il consacre deux longues journées par semaine à la fabrication (environ deux mille blocs de 325 g par semaine); il pourra peut-être passer à trois avec le nouveau local, mais pas plus. En revanche, l'avenir pour lui, c'est d'aller plus souvent en Chine pour visiter les fermes d'où provient son soja, mais aussi pour continuer ses recherches, car c'est sur place qu'il apprend le plus. Depuis dix ans, il n'a pu y retourner que deux fois, mais lors d'un voyage à Shanghai il y a quelques années, il a par exemple eu la chance de rencontrer un artisan chinois qui lui a expliqué dans le détail son geste pour brasser le caillé.

Il y a aussi tous les deux ans à Shanghai une grande convention du tofu, où il aimerait se rendre plus souvent pour rencontrer et échanger avec d'autres professionnels, car le seul fait d'être l'un des rares Européens passionnés par le tofu lui ouvre beaucoup de portes.

de minutes, pendant lesquelles le petit-lait se sépare de la masse solide. Le caillé est ensuite mis dans des boîtes métalliques percées et recouvertes de mousseline de coton. En fonction de la consistance du mélange, la pâte est pressée environ vingt minutes à vitesse très lente. Quand le tofu est démoulé, il est coupé en blocs et passé sous l'eau un petit quart d'heure pour être refroidi. Quand Neil coupe la pâte, il sait si le tofu est réussi. En Chine, tous les fabricants de tofu utilisent de l'eau douce, car une fois refroidi, c'est dans celle-ci qu'il se conserve. Pour l'instant, il n'a pas encore les moyens d'installer un système complexe de filtrage d'eau mais dès qu'il le pourra, il sait que son tofu sera encore meilleur. Légèrement, le tofu Clean Bean se conserve neuf jours, mais il peut se garder bien plus longtemps comme au Japon ou en Chine, où on le fait mariner et fermenter pendant des mois pour obtenir une pâte très forte qui sert, en toutes petites quantités, à assaisonner les soupes.

MAÎTRISER LA SIMPLICITÉ

Le procédé de fabrication, très proche de celui du fromage (la fermentation mise à part), est en fait relativement simple. Toute la complexité est de maîtriser cette simplicité. Pour cela, Neil sélectionne son soja mais aussi son matériel, qu'il achète essentiellement en Chine ou qu'il fabrique lui-même, comme les boîtes à presse qu'il a réalisées sur mesure. Selon la taille et l'espace des trous entre eux, la vitesse d'écoulement du petit-lait est différente et les risques de craquelage mieux contrôlés. Pour Neil, tout commence avec le goût, c'est le matériel qui doit s'adapter à ses envies. En Chine, il a pu trouver du très bon matériel d'occasion, alors que la plupart des fabricants industriels ne se fournissent qu'au Japon chez un fabricant qui a pratiquement le monopole du marché européen. L'uniformité du matériel influe directement sur l'uniformité du goût du tofu industrialisé. En Angleterre, la commercialisation et la fabrication en grande quantité du tofu ont commencé dans les années 1970, quand il a été reconnu substitut alimentaire à la viande. Pour Neil, la démarche est complètement différente, la quantité n'est pas une priorité. Aujourd'hui, il consacre deux longues journées par semaine à la fabrication (environ deux mille blocs de 325 g par semaine); il pourra peut-être passer à trois avec le nouveau local, mais pas plus. En revanche, l'avenir pour lui, c'est d'aller plus souvent en Chine pour visiter les fermes d'où provient son soja, mais aussi pour continuer ses recherches, car c'est sur place qu'il apprend le plus. Depuis dix ans, il n'a pu y retourner que deux fois, mais lors d'un voyage à Shanghai il y a quelques années, il a par exemple eu la chance de rencontrer un artisan chinois qui lui a expliqué dans le détail son geste pour brasser le caillé.

Il y a aussi tous les deux ans à Shanghai une grande convention du tofu, où il aimerait se rendre plus souvent pour rencontrer et échanger avec d'autres professionnels, car le seul fait d'être l'un des rares Européens passionnés par le tofu lui ouvre beaucoup de portes.

« THEY LOVE THE WAY A WEST MAN IS DOING TOFU »

Les plus sceptiques auront peut-être encore du mal à croire que le tofu frais fait artisanalement est autre chose qu'un aliment compact comparable à du plastique sans aucune saveur, prenant simplement le goût de ce qui l'accompagne. Mais aujourd'hui à Londres, Neil a réussi à en séduire plus d'un et surtout contre toute attente, beaucoup de Japonais, aussi bien ceux du Japan Center qu'il livre toutes les semaines ou encore ceux du fameux restaurant Koya. En vingt ans, il n'a jamais fait aucune publicité: seul le bouche à oreille lui assure sa clientèle et celle-ci s'est largement fidélisée depuis ses débuts. Un jour, lors d'un de ces voyages en Chine, il a commandé dans un restaurant de Chengdu tous les plats de la carte uniquement pour comparer les goûts et les textures des différents tofus. On reconnaît là la démarche d'un gourmand et non celle d'un homme d'affaires. ■

WWW.CLEANBEAN.CO.UK

PUBLICITÉ

PRIX
CHAMPAGNE
COLLET
DU LIVRE
DE CHEF
2013

Le livre de Chef exprime un savoir-faire, une transmission et une histoire d'hommes. Défendant ces valeurs, le champagne Collet crée un prix du livre de chef qui sera remis lors d'un déjeuner à la villa Collet à Ay le 19 novembre 2013. D'ici là, chaque chef sélectionné – Christophe Arribert, Benoît Bordier, Nicolas Bottero, Stéphane Jeço, Olivier Nasti, Bruno Ogier, Emmanuel Renaud, Nicolas Stamm, Jean Sulpice, Sylvestre Walid – sera invité à présenter au jury son ouvrage et son univers culinaire lors d'un dîner à Table Ronde au cœur du Marais à Paris.



CHAMPAGNE
COLLET
AU FRANCE

Depuis 1921, la Maison Collet élabore des champagnes de caractère dans le souci de satisfaire une clientèle de connaisseurs exigeants, cherchant dans ses champagnes l'authenticité, l'élégance ainsi qu'une grande finesse.

www.champagne-collet.com - www.facebook.com/prixchampagnecolletdulivredechef