



LA MAISON YOSHIMI

Bonjour!

Lorsque je dégustais les galettes de mon ami Pol, dans la "P'tit échoppe" de mon village, je les trouvais très bonnes. Alors mes pensées allaient vers Kyoto, ma ville natale. Il y a là un petit restaurant de nouilles au sarrasin, "Owari-ya", tenu par Yoshihiro qui est un chef exceptionnel!

La forme et la texture de ses nouilles sont très différentes des galettes de Pol, mais elles sont tout aussi savoureuses.

Je me mis à rêver : "Serait-il possible de les déguster toutes les deux ici, dans la petite cité médiévale de Vézénobres, dans le Gard"?

C'était il y a 5 ans!

Je pris contact avec Pol et Toshihiro pour mettre au point une rencontre sur le thème du sarrasin.

Toshihiro vint l'an dernier avec sa fille qui est aussi experte en confection de nouilles, pour goûter les galettes de Pol et évidemment pour faire découvrir leurs "nouilles au sarrasin" à nos amis de Vézénobres. La façon de faire les nouilles au Japon est très spéciale, c'est un petit spectacle rapide et dynamique. Bien entendu, tout le monde fut convaincu et le projet accepté!

Entretiens, j'appris beaucoup concernant le sarrasin dans mon village! Les habitants étaient autrefois surnommés "Les Sarrasins", l'unique hôtel du village s'appelle "Le Relais Sarrasin", tout comme la boisson locale composée de crêmeux de figue et de vin blanc!

Et pour couronner le tout, une cheminée dite "sarrasine", très rare dans notre région, décore le toit de la Mairie, un château du 14^os.

Oui, en fait LE MYSTERE SARRASIN plane sur notre village... Est-ce une invitation à donner à notre approche gastronomique une orientation culturelle?

Découvrons-le ensemble et soyez les bienvenus à "Sarrasin, sarrasine"



Chisato Yoshimi