

# Terre de Vins

Saveurs des Terroirs du Sud

## Envies d'hiver

Des marrons glacés en Ardèche  
Des nectars sous les Dentelles de Montmirail  
Des rencontres à Aigues-Mortes  
Des volailles en Montagne Noire  
Des syrahs pour tous les goûts

L 19311 - 21 - F: 6,00 € - RD



Trimestriel - Décembre 2003 Janvier Février 2004 - N°21. 6 €.  
Belgique et Luxembourg 6,40 €. Canada 9,25 \$C. Suisse 10,40 FS



## Philippe Batton : «Le Petit Tonneau, mon bistrot à Tokyo»

■ L'idée de créer un bistrot à la française à Tokyo a commencé à germer dans mon esprit, il y a cinq ans, au moment de la récession économique au Japon. A ce moment-là, la cuisine française a été délaissée par les Japonais au profit des restaurants italiens. Pas mal de chefs japonais ont fait leurs classes en Italie et, surtout, l'Italien, dans l'imaginaire japonais, est plus convivial et plus sympa que le Français.

Il faut dire que, longtemps, la cuisine française n'a été représentée au Japon que par des restaurants gastronomiques huppés et très chers, à l'ambiance coincée, avec cinquante serveurs s'empressant autour des tables et des cartes de vins composées exclusivement de grands crus de Bordeaux ou de Bourgogne... Beaucoup de ces établissements ont fermé au moment de la récession, souvent remplacés par des restaurants italiens.

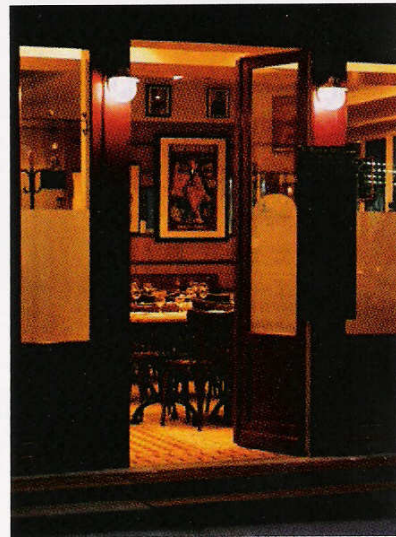
Donc, le projet du bistrot a mûri lentement à partir de là, avec la volonté de casser l'image traditionnelle de la cuisine française au Japon. Le premier Petit Tonneau a ouvert en septembre 2001. On a fait venir de France tout le mobilier et les accessoires des vrais bistrotts, zinc compris. La carte a été conçue dans le même esprit avec des plats tels que la joue de bœuf braisée, le petit salé aux lentilles, les moules marinières, le foie gras frais aux navets... A midi, on propose un plat du jour à moins de 10 €, le soir on commence à 2500 yens (22 €). Les clients peuvent tout commander en petites portions, tout le monde picore, dans le style asiatique.

A part les grenouilles, les lapins et les champignons qui viennent de France, et les viandes d'Australie, on

trouve tout ce qui nous faut au Japon, y compris d'excellentes tomates et la charcuterie artisanale faite par un Français expatrié.

Côté vins, nous avons opté pour des crus généralement inconnus là-bas, en provenance principalement du Sud-Est et du Sud-Ouest, sélectionnés par mon ami Jean-Marie Nésius et que l'on importe nous-mêmes pour éviter les grosses marges des importateurs. Une trentaine de références au total, que l'on sert au verre ou en bouteille, voire en carafon ainsi qu'on le fait avec le grenache du château de Rey en Roussillon.

On a particulièrement soigné l'information : la carte de vins comprend un résumé de l'histoire du vin dans le Sud, une présentation de chaque région, des précisions sur l'assemblage et la vinification de chaque vin. Nos clients adorent, ils sont très curieux et exigeants sur l'information, ils posent des questions au personnel composé autant que possible de jeunes Français qui viennent étudier le japonais. Beaucoup de cadres de 30 à 50 ans connaissent mieux le vin que bien des Français. Pas mal d'écoles de sommellerie se sont créées ces dernières années, fréquentées par des gens qui s'intéressent au vin sans avoir forcément l'intention de devenir professionnels. Ils passent le diplôme par plaisir. Et ceux-là apprécient particulièrement le Petit Tonneau, l'idée de passer un bon moment à table, en compagnie, dans une ambiance convivialité. Bref, on a gagné notre pari. Si bien que l'on a ouvert un deuxième établissement, bientôt un troisième, à la même enseigne. Et j'ai publié deux livres de cuisine sur le thème : «Que peut faire la ménagère japonaise en cuisine française avec les produits disponibles ?» ■



PHILIPPE BATTON,  
LE PETIT TONNEAU À TOKYO.  
TEL : 03-3239-6448.  
FAX : 03-3239-6453.  
[www.petittonneau.com](http://www.petittonneau.com)