

Un repas comme un voyage...

par Paulette Berguerand

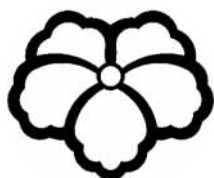
La gastronomie du Haut-Plateau s'est enrichie d'un nouveau fleuron depuis décembre 2005. C'est à Bluche que le Chinois Phillip Ping-an Zhan et son épouse nipponne Kaori Arai ont ouvert un restaurant japonais. Un avant-goût du Soleil levant.



La brigade du Restaurant Edo au complet. Kaori Arai en kimono; à l'arrière à droite, son mari Phillip Ping-an Zhan et les trois cuisiniers. Devant, les serveurs.

L'enseigne de l'établissement, une délicate fleur, est l'emblème de la famille de Kaori Arai, une lignée de restaurateurs d'Edo, ancien nom de Tokyo, berceau d'une des plus riches périodes de la culture japonaise. Kaori a épousé Phillip, diplômé de l'Ecole des Roches qui vit à Bluche depuis 13 ans, car il dit «*apprécier la qualité des relations humaines qu'on peut y nouer.*» Ensemble, ils ont ouvert un restaurant à leur image, lumineux et authentique.

C'est par un élégant petit hall d'accueil que l'on pénètre dans la salle à manger aux lignes sobres, dont le mobilier et la vaisselle ont été créés par le couple. On cherchera en vain les plantes vertes car «*ce sont les plats et les convives qui créent le décor et l'ambiance.*» Durant la belle saison, on profitera d'une terrasse avec vue sur les Alpes valaisannes. Au sous-sol, décor plus typique, avec tatamis traditionnels,



A delicate flower, the sign of the establishment, is the emblem of Kaori Arai's family, descendants of restaurant owners in Edo, the old name for Tokyo, the cradle of one of the richest periods of

Japanese culture. Kaori married Phillip, an Ecole des Roches graduate, who has lived in Bluche for 13 years and says that he "*appreciates the quality of human relationships that you find there.*" Together, they have opened a restaurant, which is luminous and authentic just like they are themselves.

It is through a small, elegant hall that you enter into the sober dining room, in which the furniture and crockery have been created by the couple. You may look in vain for green plants because "*it's the dishes and the guests that create the décor and the atmosphere.*" During the warm season, you can enjoy the terrace with its view over the Valais Alps. In the basement, there's a more typical décor with traditional, but comfortable,

Mais encore...

L'offre d'Edo – seul importateur direct de saké en Suisse – ne se limite pas au restaurant de Bluche. On peut aussi y acquérir des plats à l'emporter, bénéficier d'un service à domicile ou suivre des cours de cuisine.

Restaurant Edo

3975 Bluche - 027 481 70 00

«Ce sont les plats
et les convives
qui créent le décor et
l'ambiance.»



mais confortables, face à un aquarium d'agrément où évolue une faune étonnante, dont un requin et un poisson-globe.

Bien plus que des sushis

Un repas à Edo, ça devrait se vivre comme un voyage. Y venir avec une mentalité ouverte et l'envie d'essayer. Puis se laisser guider par ses préférences et la curiosité de connaître une autre culture. Découvrir enfin un service original, authentique et convivial. *«Notre gastronomie, proteste Phillip, ce ne sont pas que les sushis, pas plus que les plats suisses ne sont que des fromages!»* Si la cuisine japonaise est si «tendance», c'est sans doute parce qu'elle est saine, variée et savoureuse. *«Elle exige, pour cela, d'être apprêtée avec cœur, à base d'excellents produits. Nous recherchons le meilleur et, notamment, la viande la plus tendre du monde, le bœuf Kobé. Pour la qualité du poisson, une seule recette: varier les fournisseurs et savoir négocier avec eux, selon les saisons»*, complète Phillip.

Quant à l'entreprise, elle fonctionne *«comme un network à plat»*; elle a banni le mot «patron» de son vocabulaire. Les trois chefs japonais Keitaro, Tadashi et Kei se font un plaisir d'expliquer les plats aux convives.



tatamis, facing an attractive aquarium where an astonishing fauna, including a shark and a globe-fish, move around.

Much more than sushis

A meal at Edo's should be experienced like a journey. You should come with an open mind and a wish to try things out. Then, let yourself be guided by your preferences and your eagerness to discover another culture. Lastly, enjoy the original, authentic, convivial service. *“Our gastronomy, Phillip protests, is not just about sushis, just as the Swiss dishes are not just about cheese!”* If the Japanese cuisine is so “trendy”, it's no doubt because it's healthy, varied and tasty. *“For this, it must be lovingly prepared and the produce must be excellent. What we look for is the best and, in particular, the most tender meat in the world, Kobé beef. There's only one recipe for having high quality fish: to have several suppliers and knowing how to negotiate with them, according to the seasons”*, Phillip tells us.

As for the enterprise, it functions like *“a flat network”*; the word “boss” has been banished from its vocabulary. The three Japanese chefs Keitaro, Tadashi and Kei are always pleased to explain the dishes to the guests.

www.edo-tokyo.ch

Even more...

Edo – the sole direct importer of saké into Switzerland – has not restricted his services to the restaurant in Bluche. You can also order take-away dishes, take advantage of a catering service at home or sign up for cookery classes.

