

Fines gueules

La crêpe japonaise, star annoncée des albums photos de l'été

À Plainpalais, Tokyo Lab. propose un aller-retour express direction le Japon. Avec des fausses fleurs de cerisier certes, mais avec de vraies pâtisseries nippones.

Frédéric Thomasset

Publié aujourd'hui à 11h33



La crêpe japonaise, tout en couleur et en crème.

LUCIENFORTUNATI

Qu'elle est photogénique, la crêpe japonaise! Une image sortie tout droit d'un manga. Avec ses fraises et ses kiwis, elle offre un véritable festival de couleurs. Avec ses montagnes de crème, elle se pare de courbes veloutées. Avec ses boules de glace, elle scintille lorsqu'elle est bien exposée. À côté, sa lointaine cousine du Finistère peut paraître bien terre à terre. Et ça, à l'heure d'Instagram, c'est malheureusement un péché.

D'ailleurs, dans la boutique fraîchement ouverte de Tokyo Lab., à deux pas d'Uni Mail, rue Patru 6, on se prend en photo. Beaucoup. Sous les fleurs de cerisier artificielles, devant les étals de produits japonais, en compagnie d'un matcha latte, tout y passe. Avec une crêpe, c'est encore mieux.



Détail très japonais, chez Tokyo Lab., le client est accueilli avec une reproduction plastique des crêpes en vente en boutique.

LUCIEN FORTUNATI

Un accessoire de mode

«Nous cherchions une idée originale au moment de nous lancer, raconte la cofondatrice des lieux, Sabrina Ferri. La crêpe japonaise a le mérite de se décliner sucrée, salée et ne passe pas inaperçue quand elle est vendue à l'emporter.» Avec sa pâte tout ce qu'il y a de plus classique, elle n'est pas trop compliquée à faire. «C'est avant tout une histoire de garniture, reconnaît la principale intéressée. Sans oublier une présentation un peu plus travaillée.»

«La crêpe, c'est un passage obligé pour toute sortie à Harajuku. Ça fait plaisir de pouvoir retrouver un peu de cet esprit ici.»

Un client de Tokyo Lab.

Aux abords du magasin, les clients déjà servis arborent fièrement le produit. Dans leurs mains, un cône en papier épais laisse apparaître la pâte d'où dépassent la chantilly et quelques fraises fraîchement coupées. Outre la forme grandement adaptée à la consommation de rue, la crêpe japonaise séduit par son esthétique. Au milieu des chemises bariolées, des chaînes scintillantes et des barrettes très «kawaii» affichées par la clientèle, elle prend des airs d'accessoire de mode.

Le complément idéal à la panoplie du fan de pop culture japonaise. Inespéré, en plein cœur de Genève. «La crêpe, c'est un passage obligé pour toute sortie à Harajuku – quartier jeune et branché du centre-ville tokyoïte –, souligne un adolescent. Ça fait plaisir de pouvoir retrouver un peu de cet esprit ici.»

Pèlerinage à Harajuku

Entre deux bouchées, les souvenirs de voyages s'enchaînent. Le Japon, c'est bien sûr les temples, les kimonos, mais aussi Marion Crepes. Depuis 1976, la boutique de Harajuku est un lieu de pèlerinage pour tous les touristes – et les

locaux – qui se pressent dans le quartier. Durant leur séjour en 2018, Sabrina et son associé Keyvan Auguste n'y ont pas échappé. «C'est là que nous commençons chacune de nos journées, se souvient la principale intéressée. C'est forcément là que l'aventure Tokyo Lab. est née.»



Pour Sabrina Ferri et Keyvan Auguste, les cofondateurs de Tokyo Lab., l'aventure a commencé lors d'un voyage au Japon.

LUCIENFORTUNATI



Il leur aura fallu dix jours de consommation intensive sur place pour comprendre que la crêpe avait tout de la bonne formule. Un mets attirant et facile à vendre qui a aussi l'avantage d'être une porte d'entrée à tout un univers japonais. Idéal quand on veut créer un «concept store» autour du pays.

«L'idée était de pouvoir vendre des aliments préemballés comme de la fabrication maison, explique Keyvan. En ce sens, la crêpe est un super produit d'appel.» Elle a en plus l'avantage d'être souvent garnie d'un brownie ou d'un cheesecake, permettant ainsi à Sabrina, pâtissière de formation, d'exprimer tous ses talents.

**«Pour les recettes,
je m'inspire de tout
ce qu'on trouve en
ligne, sur YouTube,
et j'y ajoute mon
expertise»**

Sabrina Ferri, pâtissière

Un supplément gâteau présenté comme un plus indéniable, mais qui laisse le gourmet songeur: la crêpe japonaise serait-elle trop riche? «Quand un client a envie d'une crêpe au sucre, on prévient qu'on est dans quelque chose d'un peu différent», s'amuse le cofondateur des lieux. Quid d'une version plus légère? «On a essayé de faire sans la crème, mais c'est un ingrédient essentiel. Elle structure le tout et lui permet de tenir en main. C'est comme ça. Ça fait partie de la recette. Donc nous avons décidé d'assumer et de prévenir, bien sûr.»

Cheesecake «soufflé»

D'ailleurs, pour ceux qui hésitent, Tokyo Lab. offre d'autres options. Outre les cafés en tout genre confectionnés par la barista Emma, Sabrina travaille sur une carte aux accents japonais. Au menu: tarte au yuzu meringué, fondant au matcha, ou le traditionnel dango, dessert à base de pâte de riz et de sauce soja caramélisé. «Pour les recettes, je m'inspire de

tout ce qu'on trouve en ligne, sur YouTube, et j'y ajoute mon expertise», confie-t-elle.

Sans oublier les heures passées en cuisine à tenter des expériences. «L'idée, c'est de reproduire le plus fidèlement possible les goûts et les textures japonaises», insiste la pâtissière. À ce titre, la consistance changeante de la pâte de riz et le côté plus «soufflé» du cheesecake nippon relèvent du véritable défi.



Au premier plan, la tarte yuzu meringué.
LUCIENFORTUNATI

Devant la boutique, un livreur s'arrête. Les cartons tant attendus en provenance du Japon sont enfin arrivés. De quoi remplir les étagères du magasin, quelque peu dépouillées. «Malgré le Covid, on a bien vendu, se réjouit Keyvan. On a la chance de parler à une communauté qui s'est vite mobilisée.» Et l'entrepreneur de remercier Yonah, une TikTokeuse genevoise qui n'a pas hésité à faire la promotion du Tokyo Lab. Résultat: 64'000 vues et une foule de retours positifs. «La déco est trop mignonne, alors j'ai eu envie de tout filmer et de tout photographier, raconte la bloggeuse. Ça fait plaisir, ce genre de boutiques. À l'heure du Covid, ça permet de voyager.»

Publié aujourd'hui à 11h33

Au Japon, la tendance du dessin sur gâteau atteint des sommets

La pâtisserie japonaise est d'une richesse insoupçonnée. En goût, bien sûr, mais en créativité surtout. Pour ceux qui en doutent, le «character cake» – soit l'art de décorer les gâteaux, poussé à l'extrême – est là pour nous le rappeler.



Lionel Messi comme Cristiano Ronaldo, les deux stars du foot mondial, sont très demandés au Japon aussi.

DR

Personnages de dessins animés, truffe de votre animal de compagnie préféré ou encore visage de votre bien-aimé, il n'y a pas de limite. Au Japon, il suffit de commander auprès des pâtisseries spécialisés pour voir ses vœux exaucés. Cerise sur le gâteau, le dessin est à dévorer. Commencer par la tête, pour toute reproduction d'une personne détestée.

Pour Chiemi Yoshida ☒, propriétaire de la pâtisserie Bonbon à Kyoto et spécialiste en gâteau personnalisé, la mode s'est abattue sur le Japon il y a maintenant une quinzaine d'années. Pâtissière de formation et dessinatrice par passion, elle combine les deux qualités requises pour œuvrer dans le domaine. Parmi ses multiples créations, son portrait de Lionel Messi est à croquer, tout comme ses personnages de Disney.



Au pays du manga, Mickey et consorts ont réussi à se faire une place à part, notamment sur les gâteaux.

DR

«On pourrait croire que c'est pour les enfants, confie la pâtissière, mais nombre d'adultes s'offrent ce petit plaisir.» Le gâteau de mariage a d'ailleurs le vent en poupe. Pourquoi opter pour une pièce montée traditionnelle, quand le couple peut s'afficher sur une montagne de crème ou sur un délicieux lit de fruits?

Pour réaliser ses prouesses, Chiemi opte pour une base de chocolat. En lieu et guise de stylo, une poche en plastique fait l'affaire. Compter trente minutes pour la silhouette tout en simplicité de Doraemon

– sorte de gros chat bleu – contre quelques heures quand le trait se veut plus précis.



La mascotte japonaise Doraemon.

DR

0 commentaire

[Veuillez vous connecter pour commenter](#)

ARTICLES EN RELATION



Ramen: un bouillon de philosophie et de saveur

Les ouvertures de restaurants spécialisés dans la soupe de nouilles japonaise se succèdent. Ils sont les nouveaux étendards d'une gastronomie riche, variée et mondialement acclamée.

18.05.2018



Le bento, de sentiments

Dimanche à la salle Carouge, démonstration de cuisine permet d'en apprendre un peu plus sur la boîte à pique-nique.

🕒 04.11.2017



[La une](#)

[Journal numérique](#)

[Archives du journal](#)

[Impressum](#)

[CGV](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Contact](#)

[Abonnements](#)

Tous les Médias de Tamedia

