



LOIRE & ORLÈANS
OCTOBRE/NOVEMBRE 2016

restauration

L'ÉTOILE
DE YOSHIHIKO
MIURA
BRILLE À

L'AUBERGE DES TEMPLIERS

LA RÉPUTATION DE L'AUBERGE DES TEMPLIERS, SITUÉE AU BORD DE LA LÉGENDAIRE NATIONALE 7 À BOISMORAND, N'EST PLUS À FAIRE, PORTÉE AU FIL DE SON HISTOIRE PAR LA FAMILLE DÉPÉE. AUJOURD'HUI, LE DISCRET CHEF ÉTOILÉ YOSHIHIKO MIURA EST AUX FOURNEAUX DE L'ÉTABLISSEMENT. RETOUR SUR SON PARCOURS REMARQUABLE AU SERVICE DE L'ART CULINAIRE.

TEXTE : PIERRE-ÉLISE DUMUIS

« Lorsque j'étais petit je voulais être cuisinier ou coiffeur (sourire). Puis cuisinier est devenu une évidence ». Yoshihiko Miura a débuté par 3 ans d'apprentissage puis a travaillé dans un palace au Japon. « À 19 ans, je comptais rejoindre la France pour y faire mes premières armes, réaliser mon rêve de toujours. J'ai eu le déclic en lisant un livre de Joël Robuchon. J'imaginai rester 3 ans, puis rentrer au Japon ». 6 années plus tard et une expérience japonaise au sein d'une brigade formée en France, le chef Miura rejoint la France auprès d'un cuisinier doublement étoilé dans un Relais et Château du sud-ouest. Le début d'une grande aventure aux quatre coins de l'Hexagone.

— Des produits du terroir qui inspirent les recettes du chef

Yoshihiko Miura fait partie du cercle des chefs étoilés habitués des tables remarquables depuis qu'il est en France : des grandes maisons par lesquelles il est passé – notamment celles des chefs Marc Meneau et de Bernard Loiseau - il en a gardé la rigueur et le côté inventif digne des plus grands chefs, récompensé par une étoile en 2007. Yoshihiko s'est installé en 2010 à l'Auberge des Templiers, recruté par Philippe Dépée. Il concocte depuis lors une cuisine d'exception faisant la part belle

à la cuisine traditionnelle revisitée. Si Yoshihiko Miura a obtenu la reconnaissance de ses pairs, il ne perd pas de vue le terroir où il officie et les goûts de ses clients. Il privilégie les produits et producteurs locaux et garde aussi ses petits chouchous comme le Saint-Pierre et les saveurs japonaises. Les produits du terroir s'affichent à la carte au gré des saisons : pigeonneau, champignons et caviar de Sologne, cidre du Gâtinais, asperge verte et pralines Mazet de Montargis...

— Une centaine de couverts chaque jour

« J'ai toujours eu envie de partager ma passion pour la cuisine et les bons produits. Ce qui prime dans la cuisine, ce n'est pas seulement le beau, c'est avant tout le goût. Il est urgent de réapprendre le goût des choses ; parce qu'une assiette qui manque de saveur, même élégante, est sans intérêt ». Revenir aux fondamentaux, tout en faisant preuve de créativité et d'inspiration, telle est la devise du chef Yoshihiko Miura. Le chef étoilé œuvre quotidiennement pour satisfaire aussi bien les clients locaux (particuliers et entreprises locales), touristes et fidèles, représentant une soixantaine de couverts chaque jour. La seconde salle permet quant à elle de privatiser les lieux, jusqu'à 25 personnes. Yoshihiko Miura, aux côtés des enfants de Philippe Dépée, entend bien continuer à promouvoir - discrètement mais sérieusement - sa cuisine fine et goûteuse.

www.lestempliers.com

