

Madame Mo vous convie à la table de Norio et Yoko



[Geneviève Clastres](#) | 7 septembre 2015

Comme dans Tom-Tom et Nana avec la famille Dubouchon, le restaurant Motchiya s'anime autant dans l'assiette que dans les cuisines. Il y a Plüq, Takumi, le marchand de tofu, Ayumi, la pâtissière, Daisuke l'amoureux des plantes, Rose et Magnus, les amis gourmands et gourmets... et bien sûr, Norio et son épouse Yoko, qui tiennent ce petit restaurant de quartier. Au fil des quatre saisons, Madame Mo nous emmène dans ce petit monde et nous introduit à la cuisine japonaise avec simplicité et malice.

Difficile de qualifier un ouvrage aussi divers qui mêle au plaisir de la cuisine, le récit, le conte, des anecdotes, l'amour de la nature et des plantes, ci un origami, là un exercice de gymnastique pour bien digérer, le tout en communiquant avec beaucoup de poésie et de fantaisie des idées de recettes. Et c'est peut être parce que **les Japonais ont compris depuis bien longtemps que se nourrir est un tout, un art de vivre** bien au-delà du simple besoin de manger, que Madame Mo nous livre avec malice tous ces petits plus qui s'agrègent avec brio dans cet ouvrage gai et pratique. Ainsi **mois par mois, avec les légumes de saison, vous apprendrez à préparer des mets simples et savoureux**. Août, et hop une salade de concombre et d'algue (15 minutes), Septembre, et sloup une soupe (*Manju*) de châtaigne (30 minutes), Octobre et sa douceur à la patate douce (40 minutes) et... un étui à baguette bricolé plus tard... Novembre débarque avec son steak de tofu aux champignons (15 minutes). Ci va la vie au petit restaurant de Motchiya. **Les légumes d'hivers prennent peu à peu la place des légumes d'automne**. Mouron des oiseaux, gnaphalium, bourse-à-pasteur, lampsane commune, œnanthe... vous ne les trouverez pas forcément tous chez votre primeur préféré mais Madame Mo a privilégié les recettes avec des légumes familiers. On vous recommande particulièrement le pancakes aux fraises et à la crème de thé vert. Evidemment, il faudra attendre un peu puisque c'est une recette d'avril mais d'ici là, l'ouvrage est truffé d'autres délices que nous vous laissons à présent découvrir.

Madame Mo. Les fruits et légumes du Japon. Texte d'Agnès Lafaye. Illustrations de Pascale Moteki. Picquier Jeunesse. 2015. 160 p. 16 €.