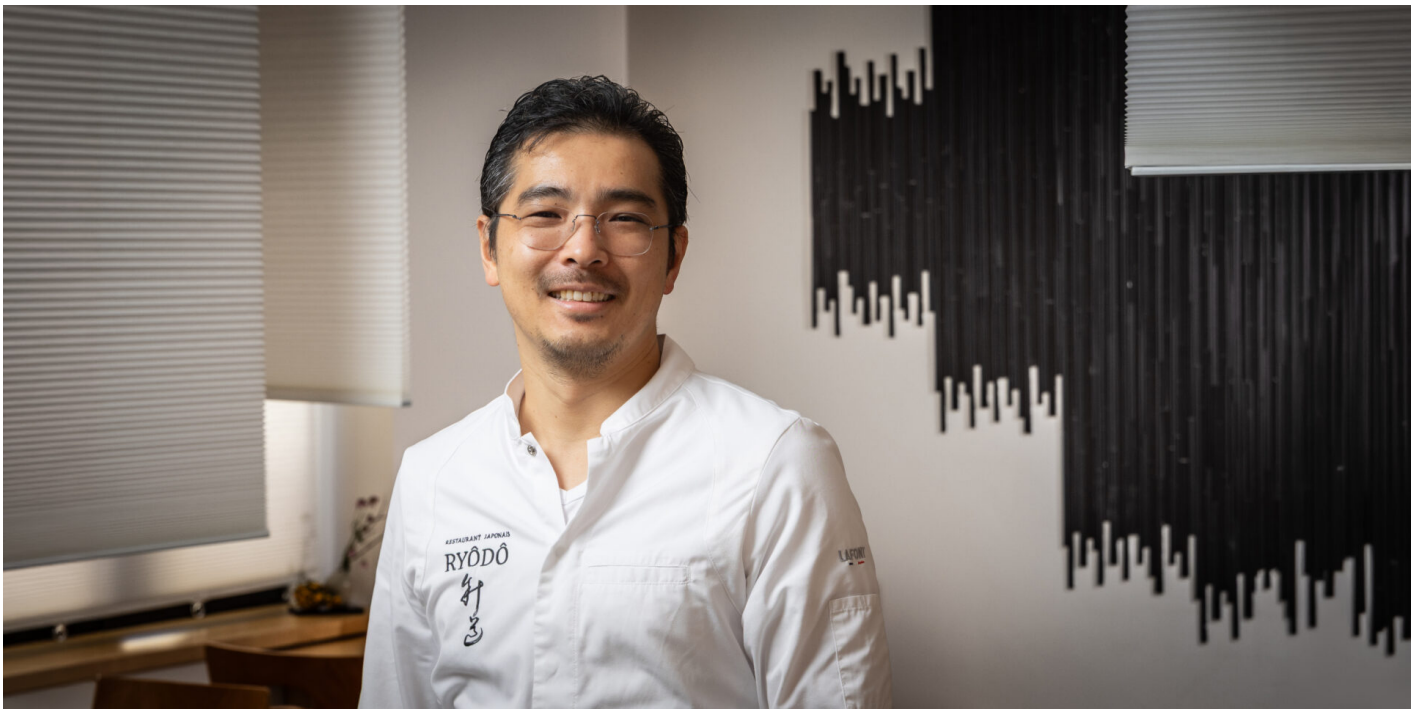
Gault&Millau 2027 : le chef Ryodo Kajiwara remet le couvert



Originaire du pays du Soleil-Levant, Ryodo Kajiwara ne peut plus être qualifié de talent naissant. Cinq ans après une première consécration, l'artiste culinaire se voit à nouveau décerner la toque de « Chef de l'année » par le guide Gault&Millau. Cette distinction récompense son choix assumé de renouer avec une cuisine plus traditionnelle, profondément ancrée dans ses racines japonaises. Le chef du restaurant Ryôdô, à Hollerich, passe à table.

Ryodo Kajiwara est un homme de peu de mots. Il les choisit avec soin avant de prendre la parole. Comme dans sa cuisine, où le chef japonais cultive le goût du geste sûr, le superflu n'a pas sa place. Sa créativité, il l'exprime dans son art culinaire. À l'heure de revenir sur cette nouvelle consécration, le « Chef de l'année » reste fidèle à sa personnalité. Quelques mots suffisent pour comprendre ce qui l'anime vraiment : la recherche constante de l'excellence.

Quel a été votre premier sentiment lorsque vous avez entendu votre nom ?

J'ai ressenti beaucoup d'émotion. A vrai dire, je ne m'attendais pas du tout à cette deuxième distinction. En 2022, lors du premier sacre, nous n'avions que deux ans d'existence. Et encore, le restaurant avait ouvert en mars 2020, à la veille de l'épisode Covid. L'effet nouveauté avait sans doute joué en notre faveur. Là, il s'agit d'une confirmation, cela a une autre saveur.

Qu'est-ce que cette distinction représente pour vous aujourd'hui, à titre personnel, mais aussi pour toute l'équipe du Ryôdô ?

Je ne m’attarderai pas sur mon cas personnel. C’est avant tout une reconnaissance collective. Contrairement à 2022, où je devais avancer très vite après l’ouverture, presque seul en cuisine, ce nouveau titre de « Chef de l’année 2027 » appartient à toute l’équipe. Oui, c’est le succès de tous. Chacun a apporté sa pierre à l’édifice.

La cuisine est une affaire de goût. Selon vous, qu'est-ce qui a pu séduire le guide Gault&Millau ?

À mes débuts ici, je servais une cuisine que l’on pourrait qualifier de fusion, mêlant plusieurs inspirations. Désormais, je me recentre sur des plats authentiques de mon pays, le tout en prenant soin de les marier avec des produits locaux. Je sais que le Gault&Millau a été sensible à cette démarche, à ce retour aux sources.

RESTAURANT JAPONAIS
RYÔDÔ

Le retour du chef à une cuisine plus traditionnelle a séduit le guide (Crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
Le restaurant Ryôdô, à Hollerich, reprend tous les codes de la cuisine japonaise (Crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
(Crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).

Justement, quelles sont vos sources d'inspiration pour renouveler votre carte ?

Je m'appuie déjà sur mon passé, sur ma formation en école hôtelière au Japon et sur mon expérience acquise à Tokyo, puis en France. Toutes les semaines, je me rends à La Provençale pour trouver de nouveaux produits. Pour l'élaboration de nouveaux plats, il n'y a pas de recette miracle. C'est une quête exigeante, qui réclame beaucoup de travail, d'investissement personnel.

« Cette reconnaissance va, et je l'espère, nous amener de nouveaux clients. Ils seront naturellement aussi exigeants que nous le sommes avec nous-mêmes en cuisine »

[Ryodo Kajiwara, chef du restaurant Ryôdô]

On dit souvent que la couronne est lourde à porter. Ressentez-vous parfois la pression liée à votre succès ?

Ce n'est pas lié qu'au succès. La pression est présente dans les cuisines de tous les restaurants. C'est un élément avec lequel tout cuisinier doit composer. Être nommé « Chef de l'année » ne va pas l'accentuer. Par contre, évidemment, cette reconnaissance va, et je l'espère, nous amener de nouveaux clients. Ils seront naturellement aussi exigeants que nous le sommes avec nous-mêmes en cuisine.

Le restaurant s'est déjà vu décerner une première étoile par un autre célèbre guide gastronomique. Après un tel sacre, est-il difficile de ne pas penser à une deuxième étoile Michelin ?

Si cette deuxième étoile doit arriver, nous la prendrons bien entendu avec bonheur. J'essaye toujours de m'améliorer. Si le jury y est sensible, tant mieux…

En savoir plus

Le palmarès complet du Gault&Millau 2027 est à retrouver ici