

ANAORI kakugama

un nouvel ustensile culinaire
qui bouscule les codes de la cuisson



La marque japonaise, leader dans la fabrication de produits en graphite de carbone, a mis au point un ustensile de cuisine qui combine nouvelles technologies et matériaux naturels dans un design unique : ANAORI kakugama. Dans les semaines à venir, des chefs renommés du monde entier vont mettre leur savoir-faire à profit pour sublimer tout le potentiel du kakugama d'ANAORI. Au-delà d'un retour à l'essentiel et à la nature, il permet aux chefs professionnels ainsi qu'aux amateurs passionnés d'atteindre un niveau de perfection culinaire.

[<Visionnez la vidéo de présentation>](#)

ANAORI kakugama, un ustensile culinaire entre tradition et innovation

Origines et Naturalité

ANAORI Carbon Co., Ltd. possède plus d'un demi-siècle d'expertise dans le graphite de carbone et les technologies associées. Résistance à l'usure, conductivité thermique, conductivité électrique : sur la base de ces propriétés, les possibilités d'innover avec le graphite de carbone sont infinies. A l'origine est un souvenir : le président Eiichi Anaori dégustait dans son enfance les patates douces que son père rôtiissait sur des blocs de carbone. La mémoire de cette saveur l'a incité à fonder ANAORI Inc. et à s'associer avec Hirohisa Koyama, un chef à la poursuite de l'essence de la cuisine japonaise, pour développer des applications culinaires liées au graphite de carbone. ANAORI kakugama* est ainsi né de la fusion entre tradition et technologies.

La philosophie d'ANAORI est donc née de ce respect de la culture japonaise traditionnelle, ancrée dans l'harmonie avec la nature. La Naturalité selon ANAORI, c'est comprendre les principes de la nature sans la confronter, de démultiplier ses pouvoirs au moyen d'une intervention extérieure minimale, pour mieux la sublimer.

La compagnie japonaise dévoile deux modèles ANAORI kakugama pour cuisiner autrement à travers les saisons et définir un nouveau minimalisme culinaire : l'union de la fonctionnalité, de l'élégance et de la perfection.

Le graphite de carbone : un matériau naturel pour un design contemporain

ANAORI, grâce à son expertise technologique, a sculpté, à partir d'un bloc solide de graphite de carbone, un tout nouvel outil de cuisson, un produit méticuleusement conçu, au minimalisme intemporel.

Le graphite de carbone est une matière minérale possédant des qualités exceptionnelles telles que la résistance à l'usure, à la chaleur et aux acides, ainsi que la conductivité thermique et électrique. Il est associé à un couvercle en cyprès « hinoki » pur, véritable marque de respect de la cuisine japonaise pour les ingrédients naturels.

ANAORI kakugama, à la forme cubique minimaliste, s'accompagne de bords chanfreinés, inspirés de la cérémonie du thé japonaise. ANAORI kakugama reprend la forme du pot *imo-gata* (fond arrondi), un élément populaire jusqu'au milieu de la période Edo (1603 - 1868). La forme circulaire initialement conçue pour la cuisson au bois est idéale pour assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Le kakugama d'ANAORI, multifonctionnel mais simple, nous ramène à l'essentiel, là où la cuisine est la plus efficace dans sa forme la plus pure et la plus proche de la nature. Cette même nature s'emploie à mettre en valeur l'essence même de chaque ingrédient, incarnant le principe selon lequel la cuisine est notre seconde nature.

ANAORI kakugama ou l'essence du goût

ANAORI kakugama, c'est la promesse d'un remarquable retour à la source du goût, dans le respect des valeurs fondamentales de la gastronomie : la simplicité et l'efficacité. Grâce aux propriétés du graphite de carbone exploitées au mieux par ANAORI kakugama, la destruction cellulaire des ingrédients cuisinés se trouve minimisée et leur saveur originelle concentrée. De ce fait, quels que soient la source de chaleur et le mode de cuisson, l'essence de chaque ingrédient s'en trouve rehaussée.

* kakugama est un néologisme pour « pot angulaire ». La forme cubique dissimule parfaitement un intérieur rond sophistiqué, inspiré du pot japonais historique hagama.

Naturality Tour by ANAORI : From Soil to Dining* (*De la terre à la table)

Dans sa quête d'un retour aux sources et afin de fédérer une réelle communauté mondiale de chefs autour de ANAORI kakugama, ANAORI s'est entouré de chefs partageant la même philosophie culinaire, sensibilité et inspiration. Ces personnalités connues dans l'univers de la gastronomie ont rejoint ce mouvement afin de bouleverser les codes de la cuisine d'aujourd'hui à l'échelle internationale.

Ce projet international ambitieux commence le 10 Avril 2021 à Tokyo avec les chefs de renom suivants :

Eiji Taniguchi, originaire d'Osaka et chef du restaurant L'évo à Toyama

Après avoir fait l'expérience de plusieurs restaurants au Japon et en France, il s'est installé à Toyama, une préfecture de la région de Hokuriku au Japon en 2010. En 2014, il y fonde le restaurant Français, 'L'évo' et est distingué par une étoile du guide Michelin et reçoit le titre Chef de l'année du Gault & Millau en 2017.

<https://levo.toyama.jp/>

Toru Okuda, originaire de Shizuoka au Japon et chef du restaurant Ginza Kojyu à Tokyo

Il commence sa carrière à l'Auberge de style japonais, 'Kikuya'. En 1999, après de nombreuses années d'expériences à 'Tsutaya' à Kyoto et 'Aoyagi' à Tokushima, il ouvre 'Hanami koji' à Shizuoka puis 'Ginza Kojyu' en 2003 pour lequel il est distingué de trois étoiles Michelin et deux étoiles pour son deuxième restaurant 'Ginza Okuda'. En 2013, il ouvre le restaurant OKUDA à Paris et il reçoit une étoile au guide Michelin.

<http://www.kojyu.jp/>

Riku Yakushijin, originaire de Ehime et chef du restaurant Unis à Tokyo

Yakushijin a été instructeur de cuisine française à l'Institut culinaire Tsuji pendant six ans. En 2014, il participe au lancement de 'SUGALABO' où il travaille en tant que chef. En 2020 et après de nombreuses expériences de consultant gastronomique, il s'installe dans le quartier de Toranomom où il supervise de jeunes talents culinaires et devient chef du restaurant Français 'Unis'.

<https://unis-anniversary.com/>

Victor Mercier, chef propriétaire du restaurant FIEF à Paris

FIEF signifie « Fait Ici En France ». Dans un souci écologique, notre but est de ne plus importer d'ingrédients. Rien qui sort de l'Hexagone... Pas de café ou de chocolat, mais des trouvailles bel et bien locales !

Pour l'agriculture française, les hommes et le vivant...

Finaliste de Topchef 2018, Victor Mercier est aux manettes de cette cuisine authentique et travaillée.

<https://www.fiefrestaurant.fr/>

Laurent Petit, chef propriétaire du Clos des Sens à Annecy

De son enfance Bussiénoise, il a en très forte mémoire les odeurs et parfums venant du laboratoire de son Père charcutier qui embaumaient la maison natale, ses premières émotions culinaires. Le choc de sa vie, il se produit en 1984 chez Michel Guérard, à Eugénie-les -Bains, Il découvre un univers qui va l'émerveiller.

Il prône une cuisine lacustre et végétale et veut rendre hommage au territoire qui l'entoure tout en subtilité, en finesse, en profondeur, en douceur, en longueur...

La promesse de sa cuisine ? faire franchir de nouveaux seuils d'intensité gustative, en concentrant les goûts des produits bruts, en les rendant fulgurants, surprenants, inattendus... en imposant un 'lâcher prise'.

<https://www.closdessens.com/>

ANAORI

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Céline et Alexandre Couillon, propriétaires et chef de Marine & Végétale à Noirmoutier

La Marine de Céline et Alexandre Couillon se trouve tout au bout de l'île de Noirmoutier dans une maison Vendéenne authentique de famille située face au port de l'herbaudière.

Une identité culinaire insulaire entre port et potager que le couple cultive au quotidien pour offrir une expérience singulière à chacun de leurs hôtes.

La Marine c'est une cuisine de l'instant sans filet, avec des produits d'ici et des cuissons minutes.

<https://www.alexandrecouillon.com/fr/>

Le Japon donne le coup d'envoi du Naturality Tour by ANAORI. Cette tournée exceptionnelle se poursuivra en Australie, sur les côtes est et ouest des États-Unis, l'Amérique du Sud, puis la Chine et d'autres régions d'Asie avant d'arriver en Europe. Découvrez l'impressionnant casting de chefs ainsi que l'ensemble des dates de la tournée [ici](#).

2 Modèles ANAORI kakugama

Prix de référence

ANAORI kakugama 5.1l Prix de référence : 4 290€ (frais de port et taxes inclus)

ANAORI kakugama 3.4l Prix de référence : 2 490€ (frais de port et taxes inclus)

Commandez sur : www.anaori.com



Pour télécharger, les photos [ICI](#)

A propos d'ANAORI

ANAORI Carbon Co., Ltd, possède plus d'un demi-siècle d'expertise dans la technologie du carbone graphite. Avec des propriétés telles que la résistance à l'usure, l'élasticité thermique et la conductivité électrique, les possibilités en terme d'innovation du carbone sont infinies. Dans son enfance, le père d'Eiichi Anaori faisait chauffer des morceaux de carbone provenant de l'usine pour faire rôtir des patates douces. Le souvenir vivace de cette saveur impeccable l'a poussé à créer ANAORI Inc. et à s'associer au légendaire chef japonais Hirohisa Koyama pour développer des produits à base de graphite de carbone inspirés des traditions de la cuisine japonaise. Le produit phare d'ANAORI, ANAORI kakugama, est une fusion entre tradition et technologie. Il incarne la philosophie de l'entreprise, qui consiste à respecter la terre en utilisant la technologie pour améliorer le potentiel de la nature : fonctionnalité, élégance et perfection à la pointe de la naturalité.

Partenaires :



ANAORI soutient :



Contacts presse : Agence 14 septembre
Emmanuelle Gillardo, emmanuellegillardo@14septembre.fr
Morgane Cournier, morganecournier@14septembre.com