

Communiqué de presse

Yakiniku – le barbecue d'intérieur japonais

La méthode de barbecue japonaise « Yakiniku », qui consiste à utiliser un appareil à barbecue d'intérieur émettant peu de fumée, n'est pas uniquement associée à la période estivale : cette véritable expérience culinaire est possible tout au long de l'année. Forte de ses origines, la société Kyocera vous livre ses conseils sur l'acquisition de l'équipement idéal pour préparer des grillades selon cette tradition d'Extrême-Orient.

Kyoto/Paris, le 27 juillet 2021. Les grillades sont définitivement l'apanage de la saison estivale. Dès que les températures augmentent, les barbecues sont de sortie pour lancer ce que l'on pourrait appeler « la saison des grillades ». Puis, l'été prend fin, laissant place à l'automne, puis à l'hiver. La saison des grillades s'achève, du moins en Europe. Par contre, au Japon, mère patrie de Kyocera, la tradition des grillades est tout autre grâce à une technique bien particulière de barbecue qui permet d'en profiter quelles que soient les conditions météorologiques. En effet, au Japon, il est possible de faire des barbecues toute l'année. Cette tradition culinaire, nommée « Yakiniku », originaire de Corée, fut adaptée et revisitée lors de son introduction au Japon.

La principale différence entre le barbecue traditionnel américain et le barbecue japonais réside dans l'utilisation en intérieur, pour le second, d'un appareil à barbecue compact de table, également appelé « Shichirin ». Issu du chêne asiatique « Ubamegashi », le charbon de bois traditionnellement utilisé pour le Shichirin dégage très peu de fumée. Il existe également des modèles électroniques du Shichirin, plus adaptés à un usage en intérieur.

Découvrez les sensations du barbecue à la japonaise avec Kyocera

Le Yakiniku se caractérise également par une préparation différente des mets à griller. La viande est découpée en tranches très fines qui sont joliment dressées sur une assiette. Au Japon, il est possible d'acheter en supermarché de la viande spécialement découpée pour le Yakiniku, dont des tranches du fameux bœuf de Kobe. Sinon, il faudra faire appel à un boucher compétent, ou utiliser un très bon couteau, comme le [couteau en céramique Kyocera, de la collection JAPAN](#). Pour obtenir des morceaux de viande très fins, il est recommandé de découper la viande alors qu'elle est bien froide.

Les morceaux de viande sont généralement juste assaisonnés de sel et de poivre, afin que le goût de la viande grillée soit le plus authentique possible et que le temps de cuisson soit optimal. Grâce au [moulin à épices et à herbes en céramique Kyocera](#), choisissez la finesse de mouture selon votre goût : fine poudre fondante ou petits morceaux légèrement croquants.

Enfin, les morceaux de viande peuvent être servis crus, avec légumes et champignons, directement dans l'assiette, afin que les convives cuisinent eux-mêmes leur préparation. Cette pratique conviviale est caractéristique de la cuisine japonaise. Les fines bouchées de viande cuisent sur la grille chaude en l'espace d'une minute. Elles ne sèchent pas et conservent tout leur jus, pour un résultat délicieusement fondant. Elles seront parfaites accompagnées de sauces bien relevées ou de spécialités japonaises telles que la pâte miso, le sésame grillé ou le vin de riz sucré. Tous ces ingrédients de qualité font du yakiniku un barbecue unique aux couleurs et saveurs d'Extrême-Orient dont on profite toute l'année.

Pour plus d'informations sur Kyocera: www.kyocera.fr

À propos de Kyocera

L'entreprise KYOCERA dont le siège social est situé à Kyoto, figure parmi les premiers fournisseurs mondiaux de composants en céramique fine pour l'industrie technologique. Les domaines d'activité stratégiquement important du groupe KYOCERA composé de 297 filiales au 31 mars 2021 créent des technologies d'information et de communication, des produits pour améliorer la qualité de vie ainsi que des produits écologiques. Le groupe technologique est l'un des plus anciens fabricants mondiaux de systèmes énergétiques intelligents avec plus de 40 ans d'expérience dans le domaine. En 2020, Kyocera obtient la 549^e place du classement « Global 2000 », Liste du magazine Forbes, qui contient les plus grosses entreprises cotées en bourse du monde.

Avec environ 75 500 employés, Kyocera a généré un chiffre d'affaires net annuel d'environ 11,74 milliards d'euros lors de l'exercice financier 2020/2021. En Europe, l'entreprise distribue entre autres des imprimantes et copieurs numériques, des composants microélectroniques et des produits en céramique fine. Kyocera est représentée France par deux sociétés indépendantes : KYOCERA Fineceramics SAS à Rungis et KYOCERA Document Solutions France SA à Gif-sur-Yvette.

L'entreprise est également engagée sur le plan culturel : La fondation Inamori, du nom de son créateur, décerne le prix de Kyoto, connu comme l'une des distinctions les plus dotées dans le monde entier, aux artistes et scientifiques pour récompenser l'ensemble de leur œuvre, correspondant à l'heure actuelle à un peu plus de 763 000 Euros*.

* Date de l'enquête : 18.06.2021

Coordonnées de contact:

KYOCERA Fineceramics SAS

Olivier Morel

Parc Icade Orly - Rungis

21 Rue de Villeneuve

94150 Rungis / France

Tél: +33 1 41 73 73-38

Fax: +33 1 41 73 73-59

E-mail: olivier.morel@kyocera.de

www.kyocera.fr