





*Sony a été l'une des premières sociétés à produire des autocuiseurs grand public.*

casserole et prendre un goût de brûlé. L'autocuiseur de riz évite ces inconvénients en effectuant un contrôle continu et automatique de la température et du temps de cuisson. »

### Une simple question de température

Avec le « suihanki », la cuisson du riz devient jeu d'enfant. Soigneusement rincé afin d'être débarrassé des excédents d'amidon et des éventuelles impuretés, le riz est placé dans le bol et recouvert de la quantité d'eau adéquate. Le couvercle baissé, l'autocuiseur, mis en marche, confectionnera le riz sans aucune intervention supplémentaire. Il permet une cuisson savoureuse, légèrement ferme et compacte.

« Tout le système repose sur le thermostat qui est le cœur de l'automatisme de l'appareil, précise Nhut Nam Nguyen. Un interrupteur mécanique est placé à l'intérieur de l'autocuiseur : tout au long du processus de cuisson, la température se maintient à 100°. Une fois l'eau absorbée, la chaleur augmente et déclenche l'interrupteur. Pour la fonction « Maintien au chaud » (amélioration qui date de 1960), la température se régule à 65° et conserve le riz au chaud pendant plusieurs heures. Cette option est rendue possible grâce à une résistance électrique placée dans le corps latéral de l'appareil ainsi que sous le couvercle. »

Avec les années, l'autocuiseur de riz ne cesse de se doter d'options et de programmes qui le rendent toujours plus efficace et pratique. C'est en 1988 que

*Un autocuiseur en coupe.*



l'autocuiseur japonais connaît sa première révolution avec l'arrivée de la chaleur à induction. Le géant japonais Matsushita sera le leader en la matière pendant de longues années. Cette technique a permis aux autocuiseurs électriques de surpasser les modèles à gaz qui permettaient alors une meilleure répartition de la chaleur du bol interne.

« Le premier autocuiseur de chez Matsushita nous semble bien loin maintenant, s' amuse Nhut Nam Nguyen. Les matériaux, les composants et leurs matières qui permettent de constituer le produit final ont été nettement améliorés : avec notamment l'utilisation de Téflon pour le récipient, ainsi que l'aluminium, l'inox, etc. Le système de répartition de la chaleur dans le bol, l'isolation de la température, la protection et la sécurité de l'utilisateur, les programmations, les contrôles électriques, les facilités d'usage et les designs sont sans cesse améliorés. » ■■■

C'est toujours sur le sol nippon que l'on trouve les autocuiseurs de riz les plus perfectionnés. Wong Kar Wai y faisait d'ailleurs un clin d'œil amusé dans son long métrage « *In the mood for love* ». En effet, une scène montrait Maggie Cheung dévoilant à sa voisine, émerveillée, son nouvel autocuiseur de riz que son mari lui avait ramené du pays du Soleil levant.

« Les autocuiseurs japonais d'aujourd'hui sont les plus high tech du marché, explique Nhut Nam Nguyen. Par exemple, ils permettent un affichage digital de l'heure ou de l'état de cuisson du riz. Il est possible de lancer l'autocuiseur en différé : très utile pour les Japonais qui mangent traditionnellement du riz dès le petit déjeuner. Dans ce cas de figure, ils peuvent préparer la quantité de riz dès le soir et l'autocuiseur se déclenchera au petit matin tout seul. L'appareil nippon peut également adapter sa cuisson aux différentes sortes de riz ou cuire un tas d'autres aliments comme des œufs, des légumes ou de la viande. »

#### Des modèles adaptés au public européen

En Europe, c'est dans les années 80 qu'est apparu le premier autocuiseur de riz. « A cette époque, l'Europe a enregistré une forte croissance des communautés asiatiques, rappelle Nhut Nam Nguyen. Ces dernières ont attisé la curiosité des Européens pour des produits « exotiques ». Plus récemment, l'engouement mondial pour le sushi a suscité une vraie demande de la part



En haut, test réalisés avant de mettre un autocuiseur sur le marché. Ci-dessus, une pub des années 60.

des Européens pour la consommation de riz. »

Pour répondre à ce nouveau marché, les industriels se lancent. « Nous sommes arrivés en France en 1978, en plein boom, raconte Nhut Nam Nguyen, fils du fondateur de la société qu'il gère. A l'époque, nos produits étaient essentiellement destinés à l'usage des communautés asiatiques vivant en France mais aussi en Belgique et en Allemagne. »

Les habitudes de consommation du riz restent bien entendu très différentes entre l'Asie et l'Europe. Mais l'autocuiseur s'adapte et se décline en fonction du palais. Et enchaîne les soupes, les fondues au fromage ou au chocolat, les ragoûts, les gombos et même les risottos. Les modèles européens permettent aussi la réalisation de toutes sortes

de céréales (boulgour, blé, épeautre, etc. ) et de cuisson de légumes à la vapeur par le biais d'un panier placé entre le bol et le couvercle.

Malgré tout cela, elle est loin d'égaliser le modèle nippon. « Notre entreprise ne produit pas de tels modèles reconnaît Nhut Nam Nguyen, car les besoins des Européens ne sont pas les mêmes que ceux des Japonais. De plus, depuis 1996, les modèles sont modifiés dans le but de répondre aux nouvelles normes de la Communauté européenne. »

On trouve néanmoins sur le marché français des autocuiseurs japonais de marque National ou Tiger parfaitement adaptés au riz Japonica, le seul qui convient aux sushi. ■

*L'AUTOCUISEUR DE RIZ*

**Panasonic**  
ideas for life

*qui vous rend la VIE HEUREUSE !*



**Distributeur :**  
**ESACO** 112 Quai de Choisy  
94600 Choisy le Roi - France  
Tél: 01 48 84 85 62 Fax: 01 58 42 75 78  
Web: [www.esaco.fr](http://www.esaco.fr) Email: [info@esaco.fr](mailto:info@esaco.fr)



**PARIS STORE**  
**Paris 13ème**  
44 Avenue D'Ivry 75013 PARIS  
TEL : 01 44 06 88 18  
FAX : 01 44 06 88 08  
Horaires :  
Du mardi au dimanche de 9h à 19h



**巴黎 巴黎 STORE**  
Tous les saveurs de l'Asie

**PARIS STORE SA -**  
**21 POINTS DE VENTE à votre service**  
Web: [www.paris-store.com](http://www.paris-store.com)