

TESTO

Mon sushi à moi

Si j'ai bien compris, le gunkan est un sushi qui ressemble à un maki (rouleau de riz entouré d'algue séchée) surmonté de ce que vous voulez, par exemple un petit morceau de poisson cru ou d'un fin hachis d'algue verte (ou rouge) ou de tout autre aliment à votre convenance : anguille, poulpe, volaille, que sais-je encore.

Est-ce que vous me suivez dans ce dédale sushilinaire au pays du soleil levant ? Si la réponse est non, ce n'est pas grave. Poussez la porte de *Mon sushi*, rue Léon Jouhaux, et vous comprendrez.

Ce « sushi bar » ressemble à première vue aux centaines d'autres qui, telle une nuée de sauterelles japonaises, se sont abattus sur Lyon depuis un an ou deux. Il est vrai que la formule « 95% de riz pour 5% de poisson », portée par la vague diététique et ventre plat, est en train de devenir le nouveau standard international de l'alimentation, le tout vendu au prix du poisson, bien évidemment.

Sur un marché hyper concurrentiel où tout le monde fait la même chose, l'enseigne *Mon sushi* (basée près de Bourg-en-Bresse comme son concurrent *O'Sushi*) n'est pas tout à fait comme les autres, même si la différence est ténue. Elle réside surtout dans l'individualisation des portions à un prix « démocratique », une tendance forte des années 2000.

Ici, le produit de base (à consommer sur place ou à emporter) est la portion individuelle de sushi emballée à 0,95 euro. Ailleurs, quand un sushi est vendu à l'unité, ce qui est rare, le prix est au moins le double, souvent plus, et sans emballage. Chez *Mon sushi*, on trouve aussi des portions individuelles de soupe miso, de salade de chou



émincé, de sauce soja, de gingembre en lamelles, de moutarde wasabi...

J'ai testé la soupe miso et copieusement dosée en tofu au prix imbattable de 1 euro. Que ce soit dans la version ciboulette ou la version coriandre, c'est l'une des meilleures que j'ai goûté à Lyon.

J'ai aussi testé un gunkan à l'algue verte et un autre à l'algue rouge (1 euro pièce). Pour qui raffole du goût des algues, c'est incontournable.

Harry Covert (harry.covert69@yahoo.fr)

Mon sushi – 33 rue Léon Jouhaux, Lyon 3^e. Tel : 04 78 60 22 56.
www.mon-sushi.com