

SUIVEZ LE CHEF LIONEL BECCAT DANS SON VOYAGE CULINAIRE AVEC LE LEXUS LC CABRIOLET



- Lionel Beccat a fait ses classes auprès des plus grands chefs français avant d'ouvrir son propre restaurant étoilé à Tokyo
- Il raconte son *road trip* au cœur du Japon au volant d'un Lexus LC Cabriolet, une expérience de « liberté absolue » qui, comme la cuisine, fait appel aux cinq sens de l'être humain

Le cabriolet Lexus LC offre une expérience de conduite unique qui stimule les sens. Il était peut-être donc inévitable que Lionel Beccat, un chef étoilé Michelin qui valorise le lien avec la nature dans sa cuisine, soit immédiatement attiré par ce modèle. L'union avec la nature et l'expérience de conduite exaltante qu'offre le LC Cabriolet stimulent tous les sens et proposent à Lionel une source d'inspiration culinaire inattendue.

Lionel Beccat est né en Corse. Son talent culinaire s'est épanoui auprès de Michel Troisgros. Il a ensuite déménagé au Japon, où sa philosophie de la cuisine a changé alors qu'il passait du temps à réfléchir sur

son art. Ce qui l'a incité au changement fut la nature et le sérieux des agriculteurs-producteurs interagissant avec le paysage japonais. « *J'avais l'habitude de cuisiner pour m'exprimer,* » explique Lionel « *mais quand j'ai rencontré les étonnantes merveilles de la nature japonaise et les gens qui en découlent, j'ai réalisé que ce devrait être les ingrédients qui s'expriment dans la nourriture, pas le chef.* » Maintenant, il en est convaincu : « *c'est ma mission et ma responsabilité en tant que chef* » d'embrasser et de valoriser ce lien avec la nature.

Pour expérimenter directement la puissance de la nature, le Lexus LC Cabriolet était le partenaire idéal. « *Son design naturel et fluide donne l'impression qu'il est né de cette façon. Ce qu'il symbolise est similaire à ce que je recherche dans un plat.* » déclare Lionel, donnant ses premières impressions sur le LC Cabriolet, une voiture qui résonne avec sa propre philosophie.

Lionel Beccat, désireux de découvrir le vrai sens de sa cuisine, retourne alors dans la préfecture d'Oita, au sud du Japon, une région qu'il a déjà visitée. C'est un endroit dynamisé par la puissance de la terre, niché comme il est au sein du mont Aso, l'un des volcans les plus célèbres du Japon. C'est un endroit où l'eau est pure, les plantes sont fraîches, l'air est propre et les gens vivent en harmonie avec la nature. Pour Lionel, c'est un endroit spécial qui l'a autrefois aidé à se connecter avec la nature et a changé son point de vue sur la cuisine. « *Les gens disent que ma cuisine est unique parce que je possède à la fois le point de vue français et japonais, ce qui me permet de montrer deux côtés différents. Ainsi, redécouvrir le Japon grâce à ce voyage est formidable pour façonner ma mentalité et ma philosophie en tant que chef.* » raconte-t-il.

Lionel prend le volant et commence à conduire sur la route des hauts plateaux. Avec le toit ouvert, il peut ressentir directement l'air des sommets. L'accélération constante libère les cinq sens pour une connexion étroite avec la nature.

« *Vous vous sentez en harmonie avec la voiture.* » La conduite génère un profond sentiment de liberté, comme si l'esprit se fondait dans la nature. En conduisant à travers ce paysage magnifique, une image d'oiseaux sauvages, volant tranquillement dans le ciel, se présente à Lionel. Il a l'impression que lui aussi peut voler librement là où il le souhaite. « *Liberté absolue* » étaient les mots de Lionel pour décrire la conduite du LC Cabriolet. Lorsque Lionel est revenu à Tokyo après son voyage, il a préparé un plat basé sur son expérience de conduite. L'un des ingrédients clés était l'oiseau sauvage qui lui venait à l'esprit alors qu'il traversait les hauts plateaux. « *Libre et sauvage, mais gracieux et élégant. C'est l'image que j'avais en tête en pensant au LC cabriolet et aux oiseaux sauvages.* » relate Lionel. « *Ce que l'on découvre en voyageant, c'est une richesse et, dans mon cas, c'est matière à réflexion en tant que chef.* » raconte Lionel en revenant sur son voyage.

Nourriture et voitures. Au premier abord, ils peuvent sembler sans rapport mais Lionel explique qu'il existe des similitudes certaines : « *Manger et conduire sont deux sensations physiques. Elles font toutes les deux appel aux cinq sens humains.* » Ces mots expriment la détermination d'un homme prêt à satisfaire les désirs sans fin des « sens humains ». Lionel a conclu : « *Créer des choses n'est pas une fin en soi. Donc, tout comme Lexus continue d'évoluer, j'espère relever de nouveaux défis moi-même.* »

Suivez-nous sur [Twitter](#) [GroupeToyotaFr](#)

Photos et vidéos disponibles sur <http://media.lexus.fr>