

niponica

にほにか

Découvrir
le Japon

2014
no.

12



Reportage spécial

Une autre face du Japon : Douceurs et friandises



春

Printemps



夏

Été



秋

Automne



冬

Hiver

niponica
にぽにか
no. 12

S o m m a i r e



No. 12
14 mars 2014

Publié par le Ministère des Affaires
étrangères du Japon
Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8919, Japon
<http://www.mofa.go.jp/>

niponica est publié en japonais et six autres
langues (anglais, arabe, chinois, espagnol,
français et russe) pour présenter au monde
les Japonais et leur culture. Le titre *niponica*
provient de "Nippon", le terme japonais dé-
signant l'Archipel japonais.

Reportage spécial

Une autre face du Japon : Douceurs et friandises

04 Le Japon bec sucré

10 Friandises japonaises :
savoureuses, drôles et mignonnes !

14 Confiseries dans la culture
du cadeau

16 Beauté et tradition au
cœur de l'emballage des
friandises japonaises

18 De la tradition à un nouveau
monde de douceurs

20 Les supérettes sont le
paradis de la friandise

23 Mettre la main à la pâte pour
savourer l'expérience des
friandises japonaises

24 Balade au Japon
Asakusa et Mukojima :
Balade et grignotage dans le
Tokyo d'autrefois

28 Souvenirs du Japon
Thé vert

Reportage spécial

Une autre face du Japon : Douceurs et friandises

La confiserie traditionnelle japonaise (*wagashi*), aux saveurs subtiles, est généralement en harmonie avec la saison en cours. Comme l'illustrent les étalages de nombre d'échoppes, les douceurs japonaises présentent une variété quasi infinie de parfums et de formes. Elles jouent un rôle essentiel dans la culture du cadeau et leur emballage est souvent étonnamment recherché—tant de variétés, tant de délices, tant de beauté, le tout panaché de mystère. Dans ce numéro, goûtez aux plaisirs merveilleux des douceurs et des friandises.

Photos du haut : Empilement de pétales de fleurs de cerisiers, feuilles d'érable d'un vert rafraîchissant, insectes d'un bosquet chantant la lune d'automne, première neige saupoudrant une feuille de houx. Les gâteaux *wagashi* célèbrent chaque saison. (Créations par Akasaka Shiono)
Couverture : Gâteaux *tai-yaki* faits d'une pâte à base de farine de froment et d'œufs. Elle est ensuite fourrée d'une mousse de fèves *an* et pressée dans un moule en forme de poisson avant d'être cuite. (Kotai-yaki, par Tourindou Co. Ltd.)

Photos par Takeuchi Akio

Le Japon bec sucré



Kurokawa Mitsuhiro
Dix-septième patron et propriétaire de la Pâtisserie TORAYA, qui existe depuis presque cinq siècles. Tout en gardant vivantes les traditions, il propose aussi des créations nouvelles dans ses boutiques comme le TORAYA CAFÉ. Président de l'Association japonaise de Wagashi.



Gelée yokan traditionnelle au sucre brun (en haut), et yokan de style occidental parfumé à la poire (en bas). Deux exemples pour illustrer combien la pâtisserie TORAYA ne cesse d'innover, tout en restant fidèle aux anciennes traditions.

Confiserie japonaise et occidentale : quelles différences ?

Kurokawa : Le Japon distingue les confiseries en deux catégories : japonaise ou occidentale. L'on emploie pour le *wagashi* (gâteau japonais traditionnel) des ingrédients typiquement japonais tels que fèves azuki ou pâte de riz *mochi*, tandis que les pâtisseries dites occidentales se composent d'ingrédients originellement importés d'Occident. Le Japon se coupa du monde au cours du XVII^e siècle, mais lorsqu'il s'ouvrit à nouveau à la fin du XIX^e, c'est alors que les éléments culturels occidentaux firent leur apparition. C'est la base de cette dichotomie.

Aoki : Oui, par exemple, le *wagashi* fait usage d'une grande variété de sucres, avec diverses méthodes. La pâtisserie occidentale est souvent à base de farine, alors que, pour le *wagashi*, c'est le riz.

Kurokawa : Je considère le *wagashi* comme une classe à part parce qu'il contient des ingrédients entièrement végétaux : jamais de graisse animale, pas de produits laitiers ni de gélatine.

Aoki : Une autre caractéristique du *wagashi* est qu'il est souvent cuit à la vapeur.

Les choux à la crème français, qui se composent d'une coque creuse fourrée de crème pâtissière, peuvent s'apparenter aux pâtisseries japonaises comme le *monaka*¹, le *manju*² et le *daifuku*³ qui, de même, comportent une croûte extérieure de pâte fourrée, dans leur cas, de *an*⁴. La

technique de fabrication des marrons glacés français, qui consiste à confire des châtaignes dans un sirop, ressemble fort à la production de *an* à partir de fèves azuki.

Kurokawa : Le *wagashi* porte au pinnacle la célébration des cinq sens. Tout d'abord le goût, bien sûr. Ensuite, la vue—ces créations ont une apparence tentante, séduisante. Troisièmement vient l'odorat ; plus subtil que les sucreries occidentales, le parfum du *wagashi* a le chic pour mettre en valeur la saveur du thé *matcha* que l'on sirote durant la cérémonie du thé. (C'est pourquoi l'arôme du *wagashi* se doit d'être léger). La texture fait entrer en jeu le toucher : les pâtisseries doivent être à la fois suffisamment fermes et moelleuses pour se laisser couper à l'aide d'un bâtonnet et se laisser mâcher agréablement.

Concernant le cinquième sens enfin, l'ouïe : une chose encore qui distingue les *wagashi* des concoctions occidentales, c'est leur capacité à stimuler l'imagination par leur seul nom, que l'on associe à un paysage ou à une saison. Un exemple entre mille : les cerisiers en fleurs.

Aoki : Les *wagashi* ont encore bien d'autres qualités merveilleuses, voire surprenantes, propres à captiver le monde. Leurs parfums et couleurs se font discrets, avec une tendance dans le camaïeu pastel hautement artistique. Comparez cela aux pâtisseries françaises dont les nuances proclament haut et fort le contenu. Quoi qu'on en dise, personnellement, je trouve que le *wagashi* satisfait plus complètement les sens.

Dialogue

Kurokawa Mitsuhiro et Aoki Sadaharu

Admirer la ronde des saisons, apprécier la beauté des formes, savourer chaque ingrédient un par un—ces usages ont tous contribué à enrichir la fabuleuse culture de la friandise au Japon. Friandises traditionnelles et modernes sont ici explorées par Kurokawa Mitsuhiro, propriétaire et patron d'une confiserie japonaise fondée voici plus de 480 ans, et Sadaharu Aoki, chef pâtissier japonais dont les créations font parler le tout Paris.

Photos par Natori Kazuhisa Collaboration : TORAYA Co., Ltd. et a-sweets house inc.

De nouvelles frontières pour les ingrédients traditionnels

Kurokawa : Il y a une dizaine d'années, nous avons ouvert des boutiques proposant des friandises "fusion"—*wagashi* panachés d'éléments occidentaux. Par exemple, le mariage du *an* et du chocolat dans un gâteau intitulé "Azuki et Cacao Fondant". Autre exemple : une pâte *an* modifiée par nos chefs pour s'employer comme une confiture. Je suis convaincu que nous allons vers plus de métissages, dès lors que *wagashi* et pâtisseries occidentales commencent à échanger leurs ingrédients.

Aoki : L'un de mes clients parisiens ayant exprimé le désir de goûter le thé vert dans un gâteau, je créai des éclairs parfumés de poudre de thé vert. Ce fut le déclencheur et je me mis à employer de plus en plus d'ingrédients japonais. Actuellement, j'ajoute du sésame noir, du citron *yuzu*, du thé vert torréfié, voire du wasabi à certaines de mes créations, qu'il s'agisse de macarons ou de truffes au chocolat. J'aime surprendre les Parisiens, emmener leurs papilles dans des voyages inattendus.

M. Kurokawa, vous vous souvenez peut-être qu'un jour, vous êtes venu me rendre visite à Paris et, qu'ayant goûté mes macarons au thé vert, nous avons évoqué le fait que la poudre de thé vert n'est jamais un ingrédient de *wagashi*. Votre explication m'avait semblé frappée au coin du bon sens—c'est parce que, traditionnellement, les *wagashi* sont servis avec du thé fait de poudre de thé vert, durant la cérémonie du thé.

Kurokawa : De nos jours, cependant, je ne pense pas qu'il soit anathème d'incorporer la poudre de thé vert dans des gâteaux japonais. On en trouve bien dans des pâtisseries un peu partout dans le monde, de même que le gingembre et le wasabi ; et je suis prêt à parier que le *miso*⁵ va finir par s'ajouter à la liste. Un jour peut-être, les chefs pâtissiers français pourraient bien considérer le *an* comme un ingrédient parfaitement ordinaire.

Il y a de cela quelque temps, le chef pâtissier mondialement connu Pierre Hermé a émis le souhait de visiter nos ateliers pour découvrir la fabrication du *an*. Nos employés, surpris et honorés, l'ont reçu avec les honneurs qui lui étaient dus. J'espère bien que ce genre de collaboration ne va faire que renforcer l'expansion du monde de la friandise.

Aoki : Mes boutiques parisiennes consomment presque une demi tonne de fèves azuki par an, une belle augmentation comparée aux 25 kg de départ.

Mon gâteau de Noël contient généralement azuki, poudre de thé vert, et praliné. Les chefs pâtissiers français qui me rendent visite au Japon me disent tous combien ils aiment l'azuki.

Le yokan pourrait-il un jour détrôner le chocolat ?

Kurokawa : 33 ans ont passé depuis l'ouverture de notre première boutique parisienne en 1980.

La gelée yokan⁶ est un élément phare de notre ligne de produits au Japon et nous espérons bien arriver à séduire les Parisiens aussi. De fait,



Aoki Sadaharu
Chef pâtissier chez pâtisserie Sadaharu AOKI paris. Il a reçu le prix de Meilleur Pâtissier de France et le Prix des Maires de France pour ses gâteaux européens, incluant des ingrédients japonais traditionnels. Basé à Paris, il est à la tête de 11 boutiques, dont certaines à Tokyo et Taiwan.



Thé vert *matcha*, sésame noir, framboise, thé vert torréfié, macaron au chocolat... Quelques échantillons des saveurs nouvelles que le chef pâtissier Aoki Sadaharu crée en mariant ingrédients japonais et occidentaux.



Forme rectangulaire et couleurs vives : tels sont les gâteaux du chef pâtissier Aoki Sadaharu. Premier plan : Bambou, une création à laquelle la poudre de thé vert *matcha* apporte une touche de raffinement.

A gauche : Aoki occupé aux finitions de son gâteau Bambou au thé vert *matcha*. Ci-dessous : Ses éclairs exceptionnels, à la riche saveur et dont les couleurs soulignent les parfums. A partir du haut : fruits acidulés, vanille, chocolat noisette.



elle commence à connaître une certaine popularité. Le *yokan* se présente sous forme de bloc, sa couleur est foncée, et l'on ne peut deviner son goût par son seul aspect. Quoi qu'il en soit, nous avons commencé à lui ajouter des parfums correspondant davantage aux goûts européens, comme cassis, menthe, poire ou encore pomme cuite. Nous avons ensuite donné des couleurs plus attrayantes à ce *yokan* nouveau style, et nous l'avons présenté en bouchées.

Aoki : Je ne suis pas fan de *yokan* non plus, pour être honnête ! Pour attirer les papilles européennes, vous devrez sans doute le modifier davantage : texture plus agréable avec une pâte de fèves plus ferme voire grumeleuse, éviter l'agar-agar (gelée à

base d'algues), enfin se rapprocher du marron glacé.
Le *yokan* a souvent plus le goût de sucre que d'azuki. Et le palais européen apprécie généralement assez peu la texture de l'agar-agar.

Kurokawa : Vous avez raison de dire que les Français ne sont pas encore férus de *yokan*, mais les Asiatiques en revanche y prennent goût. Chinois, Coréens et habitants d'Asie du Sud-Est connaissent bien l'azuki mitonné, ingrédient majeur du *yokan*. En outre, comme sa texture rappelle celle des dattes⁷ qui sont consommées couramment au Moyen-Orient, il est fort possible que ces populations se mettent aussi au *yokan*.

Mais quand on y pense, les gens trouvaient le chocolat bien amer

lorsqu'il fut importé pour la première fois en Espagne au cours du XVI^e siècle. Mais une fois sucré, il a connu la popularité mondiale que l'on sait. J'aimerais bien mener le *yokan* vers un succès similaire.

Partageons nos secrets et offrons au monde entier les douceurs japonaises

Aoki : Les mains des Japonais sont agiles et minutieuses : pensez à l'origami ou aux simples baguettes ! Nos goûts aussi sont délicats ; les Japonais ont en général des attentes élevées en matière de raffinement. La cuisine japonaise, comme le *wagashi*, est toute en subtilité, tandis que gastronomie et confiserie européennes soulignent souvent plus hardiment les saveurs.



Ces bonbons chocolat sont aussi colorés qu'une palette d'artiste. Les couleurs du thé vert *matcha*, du raifort *wasabi* et de l'agrumes *yuzu* font saliver d'avance.



Touzakura ("Fleurs de cerisier dans le lointain") par la Pâtisserie TORAYA. Le nom évoque les cerisiers en fleurs sur le flanc d'une montagne lointaine. La fabrication demande de mélanger de la pâte de fèves, de la farine de riz, de l'eau et du sucre pour faire une pâte qui enveloppe une pâte de fèves, que l'on recouvre ensuite d'une autre pâte colorée et affinée.

Ce que l'on peut dire, cependant, c'est que les chefs qui apprennent la manière japonaise savent que le raffinement s'atteint au moyen d'une liste réduite d'ingrédients.

Kurokawa : Un pâtissier ayant atteint le rang de Meilleur Ouvrier de France m'a un jour donné un conseil qui résonna chez moi comme une révélation personnelle : il faut toujours être prêt à partager ses techniques. Nous autres Japonais avons tendance à transmettre nos tours de main dans le secret ; mais c'est par la transparence que nous pourrions progresser plus efficacement sur la scène mondiale.

Aoki : C'est vrai, les gens des autres pays ont tendance à être plus directs, à moins garder pour eux ce qu'ils savent.

Kurokawa : Je connais une Française qui, au Japon, étudie très sérieusement pour devenir chef en *wagashi*. Elle n'est pas découragée par le fait qu'elle ne parle pas un mot de japonais. C'est le genre de personne que j'aiderais avec plaisir.

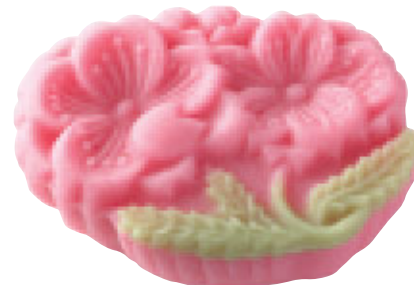
Aoki : Les restaurants trois-étoiles

en Europe comptent souvent dans leur cuisine du personnel venant des quatre coins du monde ; mais je n'ai pas encore vu le moindre étranger trimer dans l'arrière-cuisine des meilleurs bars à sushi du Japon.

Nous devons davantage mettre en valeur aux yeux du monde les atouts du Japon, dans l'espoir que nos visiteurs portent ensuite la bonne parole, une fois rentrés chez eux. Notre génération a le devoir d'enseigner au monde les techniques raffinées qui font notre richesse.

Kurokawa : Le Japon va accueillir les Jeux Olympiques en 2020. Ce serait pas mal, comme vous l'avez suggéré, de proposer aux visiteurs venus pour les Jeux des pâtisseries japonaises qui transcendent les frontières entre friandises occidentales et *wagashi*.

Peut-être qu'alors on pourrait trouver au Japon ces concoctions dans les boutiques de *wagashi* comme dans les pâtisseries à l'occidentale, voire même sur les rayons des supérettes. Ce serait formidable qu'ainsi les gens de tous pays puissent les goûter et se dire que voilà des friandises typiques. M. Aoki, retrouvons-nous les manches !



Gâteau cru Taori-Zakura formé dans un moule de bois. Le nom est synonyme du désir que l'on a de serrer des pétales de cerisier dans sa main pour les emporter chez soi. On les trouve, aux côtés des Touzakura, uniquement à la saison des cerisiers en fleurs.

- ¹ Monaka : Garniture *an* placée entre deux fines coques de pâte *mochi* cuites.
- ² Manju : Pâte à base de farine de froment ou de riz, fourrée de *an*, et cuite à la vapeur.
- ³ Daifuku : Boulette molle de pâte *mochi* fourrée de *an*.
- ⁴ An : Fèves (généralement azuki) confites dans un sirop, puis réduites en purée. L'azuki est le plus courant, mais on trouve aussi haricot rouge, potiron, châtaigne, etc.
- ⁵ Miso : Pâte fermentée à base de fèves de soja cuites à la vapeur et additionnées de riz malté et de sel.
- ⁶ Yokan : Une sucrerie consistant en un mélange *an* solidifié en un bloc gélatineux assez long. Une forme de yokan est produite en cuisant à la vapeur un mélange de *an* et de farine de blé ou d'arrow-root, une autre en faisant bouillir le *an* avec de l'agar-agar.
- ⁷ Dattes : Fruits du palmier dattier.



Gâteau appelé Azuki et Cacao Fondant, riche et moelleux, que prépare TORAYA CAFÉ. Contient du chocolat et de la pâte d'azuki.

An nouveau style, que l'on peut étaler sur sa tartine, voire faire fondre dans son café.

Page d'en face : friandises recréées dans le style ancien, lorsque la Pâtisserie TORAYA était le fournisseur officiel de la Cour impériale en 1812. Cette renaissance fut inspirée par un livre illustré (en dessous) datant de cette époque. Formes, coloris et saveurs témoignent de la poursuite sans relâche du raffinement le plus parfait. (Photo par Tanai Fumio)



savoureuses, drôles et mignonnes !

La variété est infinie, depuis les douceurs traditionnelles particulières à chaque région jusqu'aux bonbons favoris des enfants. Les friandises japonaises réjouissent le palais, le regard, et peut-être même les émotions ?

Photos par Takahashi Hitomi, Tanai Fumio



Boulettes *dango* à base de farine de riz et d'ar-moise, nappées de pâte de haricot rouge. (Kusa Dango, par Chimoto)



Les friandises sont avant tout un plaisir, et c'est pourquoi toutes les formes que l'on rencontre autour du monde attirent l'œil. Cependant, il est bien possible que les sucreries japonaises comptent parmi les plus mignonnes, gratifiant le regard sous de multiples aspects.

La présentation visuelle est centrale en cuisine japonaise. Découpe artistique des ingrédients, mise en place minutieuse, élégance de la vaisselle... Tout doit concourir à la beauté de la table et cet esprit existe aussi dans les friandises. Concoctions crues ou séchées, façonnées en œuvres d'art proches de la nature animale ou végétale—tout cela ne se présente plus, mais même les sucreries les plus banales font preuve d'une certaine élégance dans la forme

et la couleur.

Charmantes et réconfortantes—deux mots pour qualifier les boulettes *dango*, souvent présentées par deux sur une petite brochette. Pour les préparer, il faut pétrir la farine de riz, la façonner, puis la cuire à la vapeur. L'accompagnement est généralement soit une pâte de fèves, soit une sauce à base de sauce de soja. Les *dango* existent depuis des siècles, qu'il s'agisse d'en faire l'offrande lors de cérémonies bouddhiques, ou de les servir lors de festivités. Depuis les temps médiévaux l'on peut les acquérir chez des marchands postés le long des antiques voies de poste, ou les déguster dans les maisons de thé sises dans l'enceinte sacrée des sanctuaires. Piquées sur leur brochette de bambou, les



La mascotte de la préfecture de Kumamoto est l'ours Kuma-mon. L'emballage mignon orné d'un ours (*kuma* en japonais) dissimule des bouchées au chocolat. (Ikinari Dango, par Tirol-Choco Co., Ltd.)



Ce biscuit en forme de koala cache une surprise – du chocolat bien sûr! (Koala no March, par Lotte Co., Ltd.)



Confiserie évoquant les fleurs de glycine. (Toudango, par Kiyome Mochi Sohonke)



Un chocolat qui se prend pour une capsule spatiale. (Apollo, par Meiji Co., Ltd.)



Bonbon à la fraise au cœur de lait croquant. (Ichigo Miruku, par Sakuma Confectionery Co., Ltd.)



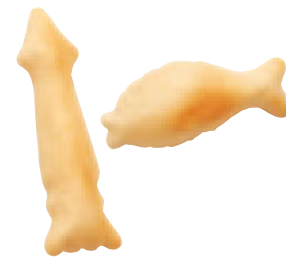
Le chapeau du champignon est fait de chocolat, le pied de biscuit. (Kinoko no Yama, par Meiji Co., Ltd.)



Cette "fleur" présente une saveur rustique, à base de farine de froment et de sarrasin.



Mignons *monaka* en forme d'objets artisanaux. (Kaga Hachiman Okiagari Monaka, par Kanazawa Urata)



Petits biscuits croquants en forme de créatures marines. (Ot-totto, par Morinaga & Co., Ltd.)



Une pousse de bambou tout juste sortie de terre ? Mais non, c'est un biscuit recouvert de chocolat. (Takenoko no Sato, par Meiji Co., Ltd.)



Du rouge, du blanc, des fronces et des vagues : la tarte aux fraises est le gâteau favori des Japonais.



A partir du haut : Bonbons *konpeito*, faits de sucre cristallisé autour d'un cœur de granulés ; *okoshi* faits de riz ou autres grains liés ensemble par la confiserie ; bonbons *kiri-ame*, issus d'un bâton découpé—à chaque coupe, le visage ou le *kanji* sont identiques. (Kintaro Ame, Kaiun Eto Ame, et Suehiro Kotobuki Ame, par Kintaro-ame Honten)



Friandise traditionnelle de la préfecture de Yamagata en forme de tête de renard, à base de farine de haricot rouge. (Kitsune Men, par Umezu Kashi-ten)

dango sont un en-cas de choix, et de nos jours nombreux sont les promeneurs qui s'en sustennent en route.

Les *monaka*, dont la forme se décline presque à l'infini pour représenter à peu près n'importe quel objet imaginable, se composent d'un cœur de pâte de fèves pris en sandwich entre deux fins biscuits grillés de *mochi*. On en trouve partout dans le pays. A Kanazawa, dans la préfecture d'Ishikawa, ils constituent une douceur traditionnelle des jours de fête, mais à la place de la garniture de fèves classique s'y dissimule un petit bonbon ou une menue figurine d'argile. Cela ajoute un peu de suspense à la dégustation

et au moment du Nouvel An constitue en outre, dit-on, un genre d'horoscope.

Les biscuits de riz *senbei* se composent de farine de blé ou de riz, pétrie, finement étalée puis grillée. Ils se prêtent très bien à représenter tel paysage naturel ou telle spécialité locale. Avez-vous repéré le mont Fuji en *senbei* sur ces pages? Il est désormais classé sur la liste du Patrimoine Mondial.

On ne peut oublier, bien sûr, tous les bonbons aux couleurs vives. Les bonbons japonais sont un plaisir tant visuel que gustatif, dont les plus célèbres sont sans doute ces bandes de confiserie multicolore roulées ensemble

Monaka en forme de maillets et de ballots de riz, contenant des bonbons représentant par exemple une daurade (un poisson de fête) ou de mignonnes figurines d'argile. On se les arrache au moment du Nouvel An, car on dit qu'ils portent bonheur. (Futtoku Senbei, par Moroe-ya Confectionery)



Senbei représentant les quatre saisons du Mont Fuji : poudre de thé vert *matcha* (printemps), poivre noir (été), poivre rouge (automne), sucre (hiver). Tous ont le parfum de la sauce de soja qui les nappe. (Assortiment Fuji-san, par Sen-ya)

sous forme de bâton, que l'on coupe ensuite en tranches pour révéler un héros populaire enfantin ou un caractère *kanji*, toujours identique sur chaque tranche. Ces bonbons *kiri-ame* font depuis le XVIII^e siècle la joie des enfants fréquentant les foires et les festivals. De nos jours, leur aspect artisanal a un côté réconfortant que les bonbons industriels ne sauraient procurer. Leur popularité ne se dément pas, dès qu'il s'agit de faire un petit cadeau.

Douceurs façonnées en créatures marines drôlatiques, "champignons" dont le chapeau est fait de chocolat, gâteaux ornés d'une dentelle de décoration... Visions oniriques et fantaisies les plus échevelées prennent vie dans les friandises depuis les temps les plus reculés, pour le plaisir intact des petits comme des grands.



Confiseries dans la culture du cadeau

Du mariage à la tombe, et lors de toutes les fêtes, l'on offre des présents, mais au Japon tout est prétexte à offrande : changement de saison, souvenirs de voyage, gratitude, accueil, demande de pardon, création d'obligation, voire échange de bons procédés. Les friandises constituent depuis longtemps un cadeau apprécié pour célébrer les occasions spéciales de la vie.

Commentaire : Kanzaki Noritake Photos par Takahashi Hitomi

Tout cela remonte au partage du *mochi*

Si l'on remonte le temps pour trouver l'origine de l'usage d'offrir des friandises, il faut parler des gâteaux de riz *mochi*. Produits du pilonnage du riz collant étuvé, les *mochi* étaient un élément essentiel des festivals célébrant une récolte abondante et s'offraient couramment lors des funérailles et des cérémonies en l'honneur des ancêtres. Une fois les formalités terminées, le *mochi* était partagé entre les personnes présentes pour communier et renforcer les relations entre les vivants.

Le *mochi* enrobé d'une pâte de fèves sucrée (*bota-mochi* ou *o-hagi*) est toujours consommé de nos jours durant les festivals bouddhiques *higan* qui ont lieu à l'époque des équinoxes de printemps et d'automne, lorsque l'on rend visite aux tombes familiales et que l'on fait des offrandes aux esprits des ancêtres. Cette coutume devint aussi l'occasion de manger du *mochi* de concert, en particulier dans les communautés rurales, dont les membres consacraient temps et efforts à fabriquer de leurs mains quantités de *bota-mochi* pour offrir aux membres de leurs familles, leurs voisins, et toute personne en lien avec eux. Cette coutume a pour ainsi dire disparu de nos jours, mais il y a encore 20 ou 30 ans, elle était encore suffisamment répandue pour qu'ait encore du sens le dicton "Higan no bota-mochi—ittari kitari" ("Le *bota-mochi* du *higan*, ça va ça vient").

Une douceur, le meilleur des présents

Pas de sucreries sans sucre. Lorsque le sucre atteignit les rivages japonais en provenance de Chine au début du VIII^e siècle, l'on allait jusqu'à lui prêter des propriétés médicinales, ce qui en faisait une denrée d'autant plus recherchée. Les classes supérieures se

faisaient souvent cadeau de sucre. Au début de l'ère moderne, l'on importait pas mal de sucre suite aux échanges avec les Hollandais, mais pas de quoi en faire un produit culinaire répandu.

Et ainsi, durant de nombreuses années, le sucre demeura de l'ordre du doux rêve pour le commun des Japonais.

Il fallut attendre le XVII^e siècle pour que débute la production du sucre au



Une boîte de friandises enveloppée de papier blanc, avec un ornement *noshi* (en haut à droite de la boîte) et la ficelle *mizuhiki* rouge et blanche. Les extrémités du nœud spécial *kaeshi musubi* finissent au même endroit pour porter chance et succès.



Les gâteaux *manju* fourrés de pâte sucrée de haricot se prêtent facilement à l'écriture de messages simples. Premier plan : Les caractères *kanji* identiques se lisent *kotobuki* ("Félicitations !"). Second plan : *Manju* marqués du nom de l'établissement et du symbole pour les sources chaudes ♨.

Japon, au début de l'ère d'Edo (1603-1867), période de paix et de prospérité. À cette époque, la consommation de thé se démocratisa et, avec lui, apparurent petit à petit des friandises de *mochi* et autres douceurs, dont beaucoup existent encore de nos jours comme friandises traditionnelles.

Les seigneurs féodaux *daimyo* se rendaient à Edo, la capitale politique, pour assister à la cérémonie du *kajo* dans une grande salle d'apparat du Château d'Edo, et se faisaient régaler de sucreries offertes par le Shogun en personne. Cette cérémonie remontait au temps où les membres de la Cour impériale, de concert avec les gens du peuple, offraient des sucreries aux dieux le 16 juin pour repousser le mauvais sort. Le shogunat modifia

la coutume en une affaire grandiose durant laquelle les seigneurs *daimyo* renouvelaient leur allégeance au Shogun, tandis que les douceurs étaient librement distribuées.

Il ne fallut pas longtemps pour que les *daimyo* à leur tour se mettent à organiser leurs propres rituels et à rivaliser entre eux à coups de cadeaux de bienvenue, pour lesquels les confiseries s'avéraient tout aussi acceptables que tonneaux de saké ou rouleaux de soieries. Faire un présent à un supérieur résultait automatiquement en la réception d'un cadeau en retour, ce qui créa un cycle pour ainsi dire infini d'échanges et donna naissance à un commerce particulier—négocier les cadeaux inutiles au *daimyo*.

Kanzaki Noritake
Kanzaki est un expert en folklore, directeur de l'Institut pour la Culture du voyage, professeur invité à l'Université d'Agriculture de Tokyo, et spécialiste au service du Conseil aux Affaires culturelles de l'Agence gouvernementale des Affaires culturelles. Il est l'auteur de *Souvenirs : Cadeau et voyage dans la culture japonaise*, et de *L'étiquette dans la culture du Japon*.

Partager des souvenirs de voyage

Les gens de l'époque prirent aussi l'habitude d'aller en pèlerinage, en particulier aux sanctuaires d'Ise et de Konpira. Ils en rapportaient des souvenirs, dont les plus populaires, étant donné que les frivolités sucrées constituaient habituellement un luxe inaccessible, étaient le *hi-gashi* (confiserie sèche durcie au sucre) et le *shoga-to* (jus de gingembre mitonné dans un sirop jusqu'à durcir). Il ne fallut pas longtemps pour trouver une clientèle pour les *manju* (gâteaux de farine de riz fourrés de pâte de haricot sucrée) marqués sur le dessus au fer chaud de calligraphie ou d'une illustration. Ces *manju*, hémisphères satinés marqués d'un symbole, constituaient un medium si pratique qu'ils existent encore de nos jours, qu'il s'agisse de rappeler un souvenir spécial ou tout bonnement de faire de la pub. Le Japon est sans doute unique dans la variété des friandises et desserts, décorés d'illustrations ou d'écriture.

L'emballage laisse parler les sentiments

Lorsque l'on offre formellement une friandise, l'étiquette exige un emballage qui exprime la raison de ce don, selon qu'il s'agisse de célébration ou de condoléance. Cela se traduit par le choix du papier d'emballage, avec un ornement *noshi* pour l'élégance et une ficelle *mizuhiki* pour attacher le tout. L'origine du *noshi* vient de l'offrande d'une bande de chair d'ormeau séchée lors des cérémonies religieuses, tandis que les *mizuhiki* sont de fines cordeles de papier japonais entortillé.

C'est ainsi que l'emballage formel d'une friandise est plus qu'une couverture—il exprime les sentiments du donateur. L'art du cadeau développé par les Japonais est indissociable d'une sensibilité subtile qui fait sans doute partie intégrante de leur culture.

Beauté et tradition au cœur de l'emballage des friandises japonaises

Feuilles de *sasa*, bambou, pelures de fruits, caissettes de bois, papier japonais... De tels matériaux naturels composent des emballages traditionnels qui réjouissent l'œil et font anticiper les délices qu'ils contiennent.

Photos par Kawakami Naomi

Emballages naturels

L'écorce de bambou et les feuilles de *sasa* sont un emballage traditionnel pour conserver les produits alimentaires et leur seule vue est un peu la garantie des délices à venir.



L'écorce du bambou enveloppe solidement les gâteaux *mochi* qu'elle contient. Le sucre brun apporte une douceur légère, et les noix de cajou tout leur croquant. (Yakumo Mochi, par Chimoto)



Les feuilles de *sasa* ont des propriétés antimicrobiennes. Elles enveloppent ici des *chimaki*, produits par une échoppe dont le riche héritage remonte au XVI^e siècle. Deux types différents sont présentés ici : le blanc contient seulement de l'arrow-root, de l'eau et du sucre, tandis que le rouge comporte en plus de la pâte de haricot rouge. Tous deux sont tout à fait délicieux et frais, pénétrés qu'ils sont par la saveur des feuilles de *sasa*. (Chimaki, par Kawabata Doki)



Le jus du *yuzu* (un agrume japonais) est mélangé à de l'agar-agar (gélose d'algues marines) et mis à solidifier dans son écorce. Un délice hivernal parfumé. (Yu-kogori, par Murasaki no Wakuden)

Cette gelée *mizu-yokan*, contenant purée de fèves, sucre et agar-agar est durcie au froid. L'on atteint sa douceur rafraîchissante en la faisant glisser hors du tube de bambou. (Chikuro, par Pontocho Suruga-ya)



Cette friandise exclusivement estivale consiste en un agar-agar sucré mis à durcir dans des coques de palourdes, avec un haricot parfumé de *miso*, pris au milieu de chaque. Présentées dans un panier de bambou tressé sur un lit d'aiguilles de cyprès japonais, ces douceurs sont aussi un coup de fraîcheur pour l'œil. (Hamazuto, par Kame-ya Norikatsu)



Paniers, poteries, papier japonais—l'artisanat de l'emballage

La valeur artistique de ces récipients vous donnera envie de les conserver bien après que le contenu a été dégusté.



Boîte de bois remplie à ras bord de petits bonbons de cinq couleurs. La farine de riz est mélangée à du miel, façonnée en boules, cuite, puis recouverte de couleurs correspondant chacune à un parfum : abricot *ume*, agrume *yuzu*, gingembre, sésame ou cannelle. (Tama Orihime, par Matsu-ya Tobe'e)

Secouez ce flacon de céramique en forme de gourde pour en faire sortir une poignée de petites étoiles sucrées *konpeito* (sucreries rondes à surface pointée). (Furidashi, par Murasaki no Wakuden)



Les minuscules grains sucrés du *wasan-bonto* fondent presque instantanément sur la langue. Ils se présentent enveloppés dans un fin papier de soie japonais. Le petit point écarlate au sommet évoque la bouche d'une danseuse *maiko*. (O-choma, par Kagizen Yoshifusa)

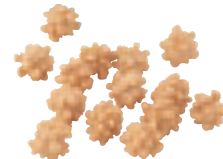


Minuscule commode recouverte de papier *chiyo-gami* chatoyant. Chaque tiroir dissimule quelque douceur colorée, faite d'un type différent de sucre. (Chiyo Tansu, par Shioyoshi Ken)

Cette boîte de papier orné d'une luxuriante branche de pin contient des gâteaux, composés d'amidon d'arrow-root *kuzu* pétri de l'agrume *yuzu*. Les branches et les aiguilles de pin sont le symbole traditionnel de la joie. (Yuzu no Kuzu-yaki, par Murasaki no Wakuden)



Menus *monaka* en forme de grelot, joliment alignés dans leur minuscule panier fait de bambou tressé. Le croustillant de la croûte grillée de mochi se marie délicieusement à la douceur de la pâte de fèves. (Suzu no Monaka, par Suzukake)



Confiseries molles en forme de plantes de saison. Le motif chatoyant du couvercle de papier varie aussi de manière saisonnière. Sur la photo, un assortiment automnal. (Han-Nama-Gashi, par Nagato)



Croquez dans l'une de ces tuiles rectangulaires et laissez vos papilles s'épanouir dans la cannelle et la douceur. Ces gaufrettes fines et brunes, qui contiennent uniquement farine de riz, sucre et cannelle, sont fabriquées et vendues sous le nom de *yatsuhashi* en tant que symbole de la ville de Kyoto, une destination touristique de renommée mondiale.

Les théories abondent quant aux origines du *yatsuhashi*, mais la légende la plus convaincante parle d'un moine aveugle du XVIIe siècle du nom de Yatsuhashi Kengyo. Il composait de la musique pour le *koto*, un antique instrument à cordes, dont il jouait dans le style Sokyoku. L'on dit que la forme des biscuits est semblable à la surface incurvée du *koto*, en guise de commémoration pour le musicien.

Bien plus tard, puisqu'il fallut attendre le début du XXe siècle, les *yatsuhashi* furent la première friandise vendue sur un quai de gare au Japon : cela se passait à la station Shichijo (la gare de Kyoto actuelle). L'événement fit grand bruit et, depuis lors, les *yatsuhashi* s'enlèvent comme des petits pains.

Le prestige de la tradition inspire l'innovation

Les amateurs de souvenirs sont tous fans de *yatsuhashi*, mais une autre friandise, dans le style mou cette fois, a également un pedigree fort respectable, bien que, par le passé, n'étant pas de longue garde, elle était connue surtout localement. Il s'agit du *yatsuhashi* dit *nama* (ce qui veut dire cru). C'est à partir d'une suggestion émise lors d'une cérémonie de thé au cours des années 1960 que les fabricants de *yatsuhashi* les plus en vue se mirent à fabriquer ce nouveau produit : un *yatsuhashi* enveloppant une pâte de fèves. Ces friandises triangulaires avec leur cœur de pâte de fèves sucrée connurent vite une grande popularité et prirent une place importante dans l'industrie du souvenir de Kyoto.

Plus tard, les producteurs commencèrent à varier leur offre, proposant le *yatsuhashi* mou fourré de diverses garnitures et saveurs, et le *yatsuhashi* cuit saupoudré de sucre, voire de chocolat. Il en résulta une importante demande auprès de toutes les boutiques et stands de souvenirs à travers la ville.

Le nom de Yatsuhashi Kengyo évoque un lien fort avec les confiseries éponymes. C'était un maître de l'instrument de musique appelé *koto* (visible dans le coin droit en bas). L'on dit, selon la tradition, qu'après sa mort, en hommage à sa contribution à la musique de *koto*, les pâtisseries créèrent ces friandises dont la forme rappelle l'instrument.

Biscuits *yatsuhashi* cuits. L'alliance des saveurs de la pâte de riz sucrée, des parfums de la cannelle et de leur texture croustillante fait tout leur charme.

Fabrication du *yatsuhashi* mou, fourré de pâte de fèves.



Facade de la maison-mère d'une fameuse pâtisserie en activité depuis plus de 320 ans.



De la tradition à un nouveau monde de douceurs

Photos par Takahashi Hitomi
Collaboration: Shogo-in Yatsuhashi Sohonten



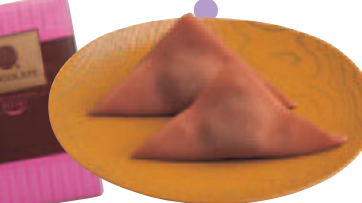
Le toujours populaire *yatsuhashi* dans sa version molle, fourré de haricot rouge. Devant : style Hijiri parfumé de cannelle. Derrière : style Hijiri Matcha parfumé de poudre de thé vert.

Farine de riz, sucre et *nikki* (cannelle) : ce sont les trois choses nécessaires à la fabrication traditionnelle des biscuits *yatsuhashi*. Kyoto, destination touristique par excellence, est bien connue pour ses friandises traditionnelles, mais les fabricants de *yatsuhashi* ont aussi à cœur de développer des saveurs et des formes en phase avec leur époque, repoussant les frontières du délicieux.



Bâtonnets de Cannelle (fine pâte de *yatsuhashi*, roulée puis cuite)

Leurs formes et leurs saveurs varient, mais tous sont de véritables *yatsuhashi* fourrés. En partant du haut : Hijiri Kurogoma (sésame noir) ; Hijiri Chocolat ; Hijiri Ichigo (fraise).



Nestlé produit une barre KitKat dont le chocolat blanc parfumé de cannelle est parsemé de miettes crouillantes de *yatsuhashi* (par Nestlé Japan Ltd.).



La toute dernière création de *yatsuhashi* moelleux est mignonne et colorée. La boutique qui les vend (à gauche) se présente sous l'aspect d'une pâtisserie occidentale. (Nom de l'établissement : nikiniki)





Les supérettes sont le paradis de la friandise

Il serait bien difficile d'imaginer la vie au Japon sans les supérettes ("conbini," de l'anglais *convenient store*). Les *conbini* sont ouverts jour et nuit, sont omniprésents et proposent une infinie variété de produits roboratifs, incluant bien évidemment en-cas et autres confiseries.

Photos par Natori Kazuhisa Collaboration : sociétés MINISTOP Co., Ltd. et Lawson, Inc.



Les supérettes sont une part incontournable de la vie quotidienne japonaise. L'on y trouve une grande variété d'en-cas et de friandises, depuis les simples paquets de chips jusqu'à des pâtisseries qui ne dépareraient pas un établissement spécialisé.



Bonbons et chocolats impeccablement alignés. Les produits nouveaux et les plus populaires sont disposés à hauteur des yeux, tandis que sucreries ou bonbons-surprises pour les enfants sont placés plus bas. C'est la règle de base de la mise en rayons des friandises dans les supérettes.

Depuis les produits habituels jusqu'aux dernières nouveautés

Toujours disponibles, y compris dans les quartiers résidentiels dépourvus de tout autre forme de commerce, partie intégrante de la vie japonaise... Oh certes, l'on trouve des en-cas et des douceurs partout dans le pays, mais la sélection offerte par les *conbini* bat tout le monde à plates coutures, puisqu'elle occupe souvent presque la moitié des gondoles de la boutique moyenne.

Les douceurs et les sucreries peuvent se classer en trois catégories : produits de base, éditions spéciales, et nouveautés. Dans la catégorie de base se trouvent par exemple les chips et le chocolat, des valeurs sûres connues de tous—parfois depuis plusieurs générations. Les éditions spéciales ne se trouvent qu'à certaines époques ou dans certains endroits. Elles sont souvent saisonnières ou correspondent à des spécialités locales.

Ce n'est pas facile pour un produit nouveau de s'assurer une place dans un rayon de supérette. Des systèmes de gestion informatisés permettent de restocker rapidement un produit populaire, tandis que les produits moins performants disparaissent sans délai. À peine 20% des friandises sont des produits de base, tout le reste change ; dans certaines chaînes, entre 20 et 30 produits disparaissent chaque semaine, incessamment remplacés par d'autres.

Aussi bon, mais bien moins cher que chez le pâtissier

Ces dernières années, la ligne de desserts réfrigérés "Conbini sweets" a connu une grande popularité. Leur qualité n'a pour ainsi dire rien à envier aux meilleures pâtisseries, mais ils sont comparativement bon marché.

Tout le monde ne parlait que de "Conbini sweets" en 2009. Leur image joua d'abord sur le luxe, avec des prix



La ligne "Conbini sweets" fait fureur de nos jours. Pas étonnant : leur saveur ne laisse rien à désirer.



juste un peu plus élevés que le produit de base d'une supérette. Ils connurent le succès en modifiant la perception du dessert de *conbini*, passant de "pas cher, et pas mal pour le prix" à "pas trop cher, et délicieux".

Certaines chaînes de supérettes se sont associées avec des experts en recherche culinaire et des chefs pâtisseries pour concocter des produits propres à attirer l'attention et proposer des saveurs novatrices.

L'une des raisons du succès des "Conbini sweets", c'est d'avoir su attirer des clients au-delà de la clientèle de base. Jusqu'ici, l'écrasante majorité des clients étaient masculins, étant donné que la supérette est ouverte en permanence et propose des repas à emporter (dont bien sûr des boîtes *bento*). Mais actuellement, il semble que toute la ville se croise entre les rayons du *conbini*. Du coup, pour satisfaire les goûts des femmes et des gens plus âgés, les supérettes optent pour des friandises mettant l'accent sur la qualité plutôt que la quantité (comme c'était le cas auparavant) ; les "Conbini sweets" sont plus petits mais ont meilleur goût. Les femmes font plus attention aux calories, et les *conbini* mettent en avant les friandises traditionnelles généralement moins sucrées. A part certains produits ultra-populaires tels que les choux à la crème, les "Conbini sweets" connaissent, comme les autres friandises, une rotation importante, chaque variété faisant son temps entre un et quatre mois avant de disparaître pour être remplacée par une autre.

La supérette modèle l'enthousiasme des Japonais pour leurs sucreries. Chaque semaine, des douzaines de nouvelles douceurs et sucreries apparaissent et disparaissent dans les rayons, fragments du défilé incessant des friandises dans le Japon d'aujourd'hui.



1. Le Premium Roll Cake a lancé le succès des "Conbini sweets". (Lawson)
2. Ankoya Dora-yaki qui présente une texture moelleuse et cache une pâte de fèves sucrée. (Lawson)
3. Les Cream Shiratama Zenzai Kuri ne sont autres que des boulettes *dango* garnies de pâte de fèves. (MINISTOP)
4. Ankoya O-hagi : Gâteau de riz *mochi* recouvert de pâte *an* (Lawson)
5. Deluxe Rare Cheese Cake Parfait (MINISTOP)

*Certains produits ne sont peut-être plus disponibles.

Mettre la main à la pâte pour savourer l'expérience des friandises japonaises

Pourquoi ne pas rendre votre visite du Japon un peu plus excitante en apprenant à fabriquer certaines friandises typiques ? C'est possible en rendant visite à certaines boutiques bien établies ou des endroits populaires.

S'essayer à fabriquer des confiseries à la main

Vous auriez sans doute du mal à fabriquer des *wagashi* sans un minimum d'instructions. Heureusement, il existe à Kyoto nombre d'établissements respectés ayant chacun leur propre culture du *wagashi*, et de plus en plus nombreux sont les gens, jeunes femmes en particulier, désireux d'essayer cet art traditionnel.

Photos par Takahashi Hitomi Collaboration : Kanshundo



L'établissement Kanshundo, boutique de *wagashi* établie à Kyoto depuis près d'un siècle et demi, propose presque chaque jour des cours pour apprendre à préparer les friandises traditionnelles. Il vous suffit de réserver pour bénéficier à votre tour de cette connaissance. Des instructions en anglais, coréen et chinois sont disponibles sur place.

Rouler en boule la pâte de fèves, puis la recouvrir d'une autre pâte colorée, malaxée, affinée : Arriver à un joli résultat est plus difficile que ça n'en a l'air.

Ces *wagashi* aussi jolis qu'appétissants sont modelés pour évoquer la nature en automne : feuillages colorés, châtaignes, kakis bien mûrs. Il ne reste plus qu'à déguster.

Pour en savoir plus, contacter Kanshundo : <http://www.kanshundo.co.jp/museum/make/annai.htm>

Un paradis de friandises se cache sous la Gare de Tokyo

D'innombrables voyageurs tant venus du Japon que de l'étranger se rendent à Tokyo, et la porte d'entrée de la ville est bien évidemment la Gare de Tokyo. Dans le sous-sol de la gare se trouve "Tokyo Okashi Land", un ensemble de boutiques exposant les créations des plus grands producteurs de friandises. L'on peut y goûter des douceurs à peine sorties de l'atelier, et acquérir des produits exclusifs. Ici se trouvent toutes sortes de snacks favoris des Japonais, tous aussi délicieux les uns que les autres.

Collaboration : Tokyo Station Development Co., Ltd.



La confiserie d'Ezaki Glico s'appelle "Glicoya Kitchen" et vraiment, on ne pourrait l'appeler autrement—elle possède sa propre cuisine d'où sortent des friandises prêtes à déguster sur le champ. Un produit célèbre : les amandes enrobées de chocolat, rendues tout à fait divines par un généreux saupoudrage de cacao (photo de droite).

En bas à gauche : Une autre boutique du sous-sol de la gare, Calbee+, est une succursale de la célèbre marque de friandises CALBEE. Vous pouvez y déguster des chips tout droit sorties de la friteuse.

En bas à droite : Les bonbons *Hi-Chew* présentent une texture proche du chewing-gum, et de temps à autre la boutique Morinaga Candy Shop organise un événement durant lequel les clients peuvent apprendre à modeler leur bonbon en des formes amusantes.

Pour en savoir plus, contacter Tokyo Okashi Land : <http://www.tokyoeiki-1bangai.co.jp/street/okashi>

Asakusa et Mukojima

Balade et grignotage dans le Tokyo d'autrefois

Photos par Ito Chiharu Plan par Oguro Kenji

Balade au
Japon
3



Une dizaine de minutes de marche depuis la gare d'Oshiage vous amène sur le pont Jikken-bashi qui enjambe la rivière Kita Jikken-gawa, point de vue idéal pour admirer le reflet sur l'eau de la tour Tokyo Skytree, dans le style *sakasa* (à l'envers).



Ci-dessus à droite : Cette pâte *yokan* souligne les saveurs de la patate douce. (par Funawa Honten Co., Ltd.)
À gauche : Les gâteaux moelleux *ningyo-yaki* présentent des formes variées, comme par exemple une pagode ou un pigeon. (par Kimura-ya Honten)



1. Les foules se pressent au Marché Nakamise. L'allée piétonne est bordée de quelque 90 échoppes.
2. La lanterne suspendue au portail Kaminari-mon pèse pas moins de 700 kg. Elle mesure 3,9 mètres de haut et 3,3 mètres de diamètre.
3. La salle principale du temple Senso-ji est dédiée à Kanzeon Bosatsu, le bodhisattva de la pitié et de la compassion.
4. L'énorme brûle-encens qui trône juste devant la salle principale attire toujours les foules. Selon la tradition, ventiler la fumée en direction de l'organe qui vous tracasse pourrait bien hâter votre guérison.

Tokyo Skytree, actuellement la plus haute tour autonome du monde, se dresse tout près des quartiers d'Asakusa et de Mukojima, destinations touristiques s'il en est, rendus encore plus populaires depuis l'inauguration de la tour en mai 2012. La rivière Sumida sépare les deux quartiers.

Dans ces environs, l'on peut goûter à la culture gustative des classes populaires de l'ère d'Edo (1603-1867). A cette époque, la vie politique du Japon se déplaça vers la métropole que l'on appelle Tokyo de nos jours. Les en-cas traditionnels tokyoïtes sont un peu le reflet de ces classes

populaires : simples et sans prétention, mais propres à vous combler d'aise.

Le symbole incontournable du quartier d'Asakusa n'est autre que le portail Kaminari-mon, qui garde l'accès au temple Senso-ji. Passez la porte et vous voici bientôt au cœur du marché Nakamise, une longue allée bordée de boutiques menant au temple. L'un des plus anciens quartiers commerçants du Japon, il déborde d'activité depuis l'ère d'Edo. L'on peut y acquérir nombre d'objets artisanaux, de souvenirs, ainsi que diverses friandises et confiseries.



Extrême-gauche : Mettre la main à la pâte, ou plutôt au sucre en fabriquant du *kaminari-okoshi*, chez Tokiwado Kaminariokoshi Honpo Co., Ltd., vénérable établissement vieux de 250 ans. Mélanger un sirop de sucre et d'amidon, ajouter des cacahuètes, laisser frémir. Étuvier le riz, le sécher, l'écraser, puis le griller. Enfin, mélanger le tout, mettre en moule, découper et servir.
A gauche et en bas : Ingrédients pour le *kaminari-okoshi*, et le produit final.



Chez Ichiban-ya, vous pouvez déguster les biscuits de riz *senbei* tout chauds, à peine retirés du gril par les mains expertes de l'employé.

Goûtez par exemple le *imo-yokan* (simple friandise faite de pâte de patate douce étuvée), le *ningyo-yaki* (gâteau moelleux aux formes variées telles que pagode à cinq étages ou pigeons, évoquant le temple proche), ou encore les biscuits *senbei* (fabriqués en faisant cuire des ronds de pâte de farine de riz avant de les tremper dans une sauce de soja).

Une fois sorti du marché, et juste avant de pénétrer dans l'enceinte du temple, votre regard se trouvera attiré dans les étages de la pagode qui se dresse à votre gauche. En face de vous, le bâtiment principal où les gens vont rendre leurs hommages. Une fois cette cérémonie dûment acquittée, il est temps de rendre visite à l'échoppe du marchand de



A gauche : Les premiers gâteaux Chomeiji Sakura-mochi vendus jadis étaient des boulettes de riz *mochi* fourrées de pâte de fèves et entourées de feuilles de cerisiers des rives de la Sumida, lavées et mises en saumure avant usage. Ci-dessus : Boulettes de pâte de fèves Kototoi Dango avec trois parfums différents : azuki rouge, haricots blancs, *miso* brun.



L'atmosphère du restaurant est détendue, et les gâteaux étuvés *kuzu-mochi* donnent toute leur saveur, arrosés de mélasse brune et saupoudrés de farine de soja parfumée. (Chez Funabashi-ya Kameido Tenjin-mae Honten)



Le bateau-mouche emmène les touristes le long de la Sumida jusqu'au port affaîré de Tokyo en une quarantaine de minutes.

kaminari-okoshi, juste derrière la pagode. Savourez le croquant et la riche saveur sucrée des grains de riz grillés liés ensemble par un sucre collant, et apprenez à en fabriquer si le cœur vous en dit. Pensez à en emporter une jolie boîte ou deux en souvenir—vous ferez sûrement des heureux.

Après cette incursion dans le monde merveilleux de la confiserie, renoncez à la foule du marché Nakamise et allez flâner plutôt en direction de la Sumida, sous l'ombre tutélaire de la tour Tokyo Skytree. Sur l'autre rive se trouve le quartier de Mukojima, qui recèle bien d'autres douceurs. *Sakura-mochi* (gâteaux de riz sucrés enveloppés dans des feuilles de cerisier) et *dango* (confiseries en forme de

boulettes) de toutes les couleurs ne sont que deux exemples des délices proposés ici par de vénérables boutiques. Quelques minutes de marche vous mèneront au sanctuaire Kameido Tenjin, où vous pourrez goûter le *kuzu-mochi* (gâteau de blé fermenté et étuvé), bloc translucide un peu élastique agréable à mâcher et à la saveur rafraîchissante.

Après avoir goûté toutes les douceurs du Tokyo des friandises, pourquoi ne pas souffler un peu ? Montons à bord d'un bateau-mouche sur la Sumida, qui relie Asakusa au port affaîré de Tokyo—une amusante balade d'une quarantaine de minutes qui passe sous de nombreux ponts.



Comment s'y rendre

Depuis l'Aéroport International de Narita, prendre le train Narita Sky Access Express (1 h environ), ou un car limousine (2 h environ).

Pour en savoir plus

Site web "Asakusa Sightseeing" (près de 80 langages disponibles, dont arabe, chinois, anglais, français, allemand, coréen, russe et espagnol) : <http://asakusa-kankou.com/>
Site touristique Sumida Kanko (anglais, chinois, coréen) : <http://visit-sumida.jp/>



Thé vert

Photo par Ito Chiharu Collaboration : Uogashi-Meicha Co., Ltd.

Au Japon, le thé vert est un élément incontournable du quotidien. Une tasse de thé accompagnée d'une douceur constitue ici une expérience si courante et universelle que l'expression *o-cha-uke* ("recevoir l'honorable thé") signifie en fait implicitement "souligner l'arôme du thé avec une friandise." L'âpreté plaisante du thé vert se marie bien avec une saveur sucrée ou salée et rafraîchit la bouche.

Placez les feuilles de thé dans la théière (à l'arrière-plan à droite), versez une dose d'eau bouillante, servez la première tasse, puis remettez une autre dose dans la théière, ainsi de suite pour chaque personne : telle

est la manière standard de servir le thé vert. L'eau bouillante doit refroidir un peu jusqu'à 80°C, afin de faire ressortir la saveur et le parfum de manière optimale. La première tasse est la plus parfumée, la seconde la plus savoureuse, et les suivantes voient les feuilles s'ouvrir pour arrondir le goût. Ces variations subtiles participent du plaisir du thé. L'autre option consiste à faire infuser longuement le thé dans l'eau d'un grand récipient (arrière-plan à gauche) pour fabriquer le thé glacé si désaltérant par les lourdes journées estivales.

Les sachets de thé vert, pratiques et utiles, sont un souvenir idéal à rapporter du Japon.

niponica

にほにか

〈フランス語版〉

2014 no.12

Ministère des Affaires étrangères du Japon

Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919 Japon

<http://www.mofa.go.jp/> (site officiel du Ministère)

<http://web-japan.org/> (site d'information sur le Japon)